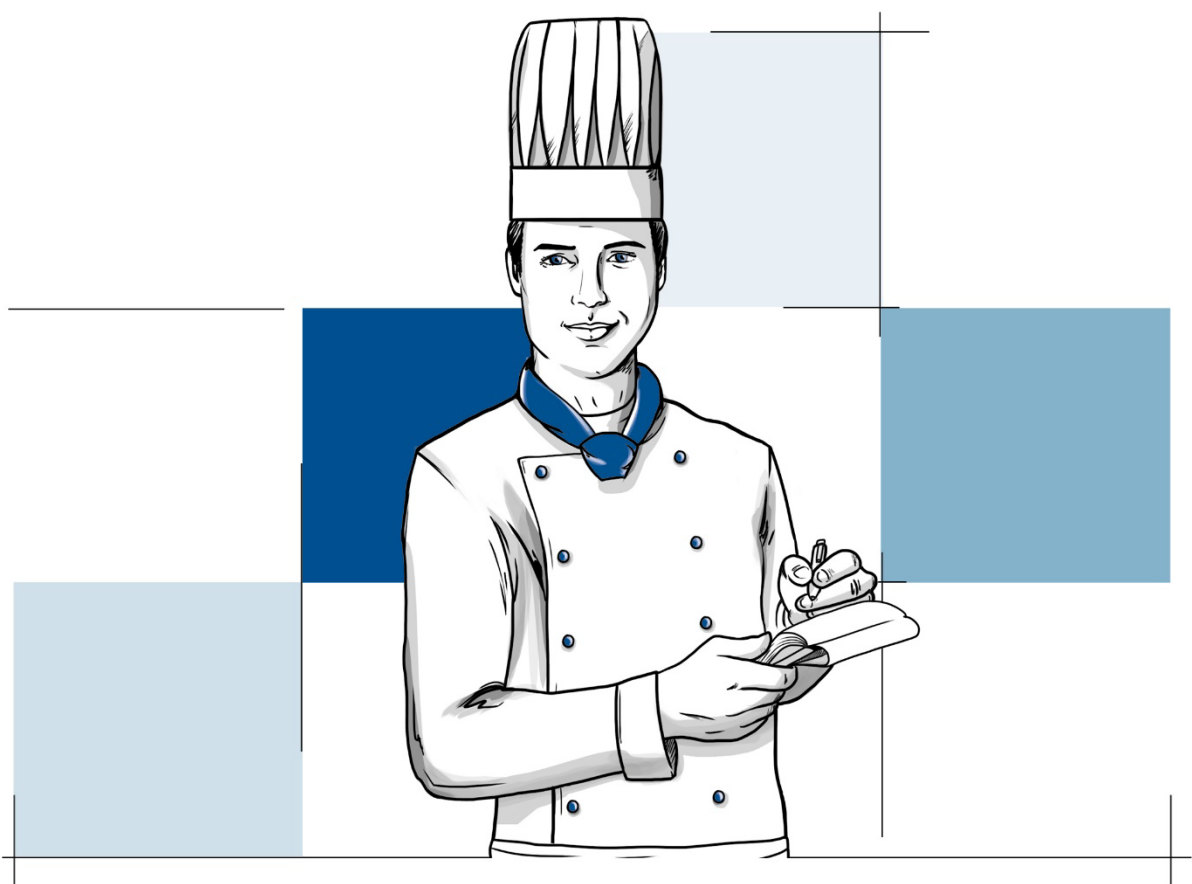




Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base

Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC)

del 20 giugno 2023

N. professione 79009

Indice

1	Introduzione	1
2	Fondamenti pedagogico-professionali.....	2
2.1	Introduzione sull'orientamento alle competenze operative	2
2.2	Panoramica delle quattro dimensioni di una competenza operativa	3
2.3	Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)	4
2.4	Collaborazione tra i luoghi di formazione	5
3	Profilo di qualificazione	6
3.1.	Profilo professionale	6
3.2	Tabella delle competenze operative Cuoca AFC/Cuoco AFC	9
3.3	Livello richiesto per la professione	10
4	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione	11
	Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze.....	11
	Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità.....	25
	Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche	29
	Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione	34
5	Elaborazione.....	38
	Allegato 1 Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità	39
	Allegato 2 Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	40
	Glossario	43

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
Az	Azienda
BPF/BPI	Buona prassi di fabbricazione e d'igiene
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale Orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
LDerr	Legge sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ODerr	Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
OID	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
ORI	Ordinanza del DFI sui requisiti igienici
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
SP	Scuola professionale
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica

1 Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità¹ nella formazione professionale di base, il piano di formazione per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC) descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione aiuta i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e svolgere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

Il presente piano di formazione è il concetto pedagogico-professionale per la formazione professionale di base Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità. Il piano di formazione comprende tre parti. Dapprima si illustrano le basi pedagogico-professionali nonché il profilo di qualificazione con i campi di competenze operative e le competenze operative. Per ogni competenza operativa si descrivono in dettaglio i singoli obiettivi di valutazione che ne derivano.

Durante la formazione professionale triennale tutte le persone in formazione sviluppano le competenze menzionate nei quattro campi di competenze operative dalla A fino alla D.

Siccome le esigenze degli ospiti possono variare molto e le offerte gastronomiche sono in costante evoluzione, i professionisti del settore devono dimostrare spiccate doti di spirito d'iniziativa, autonomia, creatività ed empatia.

¹ Cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e art. 9 dell'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor) per Cuoca AFC/Cuoco AFC

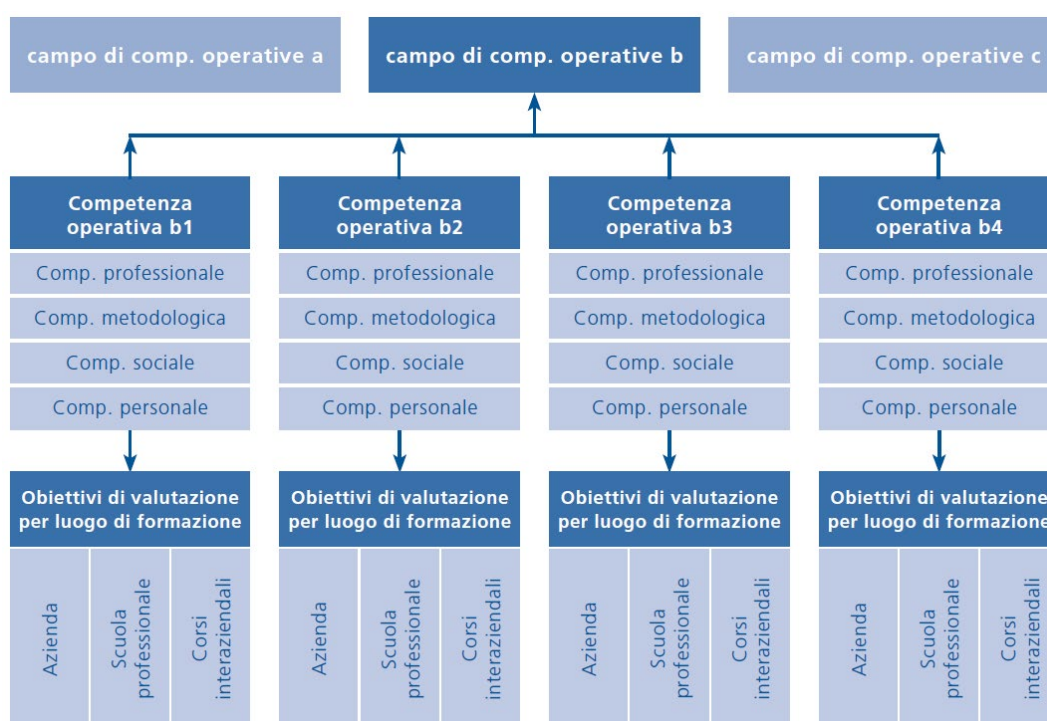
2 Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere quest'obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificati nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione:



La professione di Cuoca AFC/Cuoco AFC comprende quattro **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli l'uno dall'altro.

Esempio: A Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative «A Preparazione e presentazione di cibi e pietanze» sono dunque raggruppate sei competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, sociale e personale (vedi capitolo 2.2); in quei contesti esse sono integrate negli obiettivi di valutazione.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una collaborazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi capitolo 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché cuoche/cuochi riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Competenza operativa



2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio.

Livello	Definizione	Descrizione
C1	Sapere	Cuoche/cuochi ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. (Non figura nel presente piano di formazione)
C2	Comprendere	Cuoche/cuochi spiegano, illustrano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. <i>Esempio: a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione – Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le particolarità e l'impiego dei metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso corrente. (C2)</i>
C3	Applicare	Cuoche/cuochi applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni. <i>Esempio: a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place – Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alla pietanza. (C3)</i>
C4	Analizzare	Cuoche/cuochi analizzano una situazione complessa scompongono i fatti in singoli elementi e individuano la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali. <i>Esempio: a2.1-CI Determinare il fabbisogno – Verificare gli alimenti secondo il fabbisogno standard e le caratteristiche qualitative standard. (C4)</i>
C5	Sintetizzare	Cuoche/cuochi combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. <i>Esempio: a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni – Applicare tendenze alimentari e innovazione della gastronomia e sviluppare pietanze creative. (C5)</i>
C6	Valutare	Cuoche/cuochi valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. <i>Esempio: a3.3-Az Garanzia della qualità – Valutare alimenti e pietanze lungo la catena del valore aggiunto secondo i criteri di qualità e altri requisiti aziendali e proporre misure appropriate. (C6)</i>

2.4 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutata a mettere in relazione teoria e pratica. La collaborazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto dei contributi degli altri luoghi di formazione. Grazie a una buona collaborazione, ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dell'educazione fisica;
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue.



La realizzazione efficace della collaborazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato 1).

3 Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto per la professione. Illustra quali sono le qualifiche che una Cuoca AFC o un Cuoco AFC deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a descrivere le competenze operative, il profilo professionale funge anche da base per l'impostazione della procedura di qualificazione. Inoltre, è utile per classificare il titolo nel Quadro nazionale delle qualifiche per il titolo della formazione professionale (QNQ-FP) durante l'elaborazione del supplemento al certificato.

3.1 Profilo professionale

Campo d'attività

Cuoche/cuochi lavorano nelle cucine di aziende della ristorazione, case di riposo, ospedali e aziende della ristorazione collettiva. Ordinano, stoccano e trattano le derrate alimentari in base alle loro proprietà e condizioni trasformandole in pietanze fredde, calde e congelate destinate agli ospiti. Producono anche cibi complessi che trasformano in pietanze impiattandole in modo attrattivo, applicando tecniche e metodi di presentazione in modo accattivante.

Nelle cucine lavorano in un team con diverse altre persone e coordinano le procedure con altri reparti nell'azienda, pensano e operano in modo orientato agli ospiti e al team. Durante le proprie attività, cuoche/cuochi prestano attenzione alle interrelazioni economico-aziendali ed ecologiche.

Le principali competenze operative sono la corretta gestione degli alimenti tramite le apposite tecniche di preparazione, metodi di cottura e tecniche di produzione nonché tramite l'utilizzo di apparecchi di cottura e altri dispositivi. Durante queste attività, cuoche/cuochi mettono in atto la sicurezza e la sostenibilità.

Principali competenze operative

Le competenze operative sono raggruppate nei seguenti campi.

Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

Cuoche/cuochi impostano l'offerta di ristorazione tenendo conto delle tendenze alimentari, calcolano i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e le acquistano secondo le direttive aziendali. Lavorano con gli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. Nell'ambito dell'offerta aziendale, cuoche/cuochi sviluppano le competenze professionali pratiche mettendo al centro l'abilità manuale allo scopo di considerare e apprezzare in modo ottimale sia le esigenze degli ospiti sia le possibilità delle aziende gastronomiche.

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

In tutte le attività della catena del valore aggiunto, cuoche/cuochi tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente.

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Nelle transizioni da un reparto all'altro, cuoche/cuochi pianificano le procedure di lavoro, le eseguono e si consultano con i partner. Nella produzione dei cibi applicano metodi razionali prestando attenzione alle proprietà e alle caratteristiche delle materie prime. Nelle attività della catena del valore aggiunto impiegano con accortezza risorse e mezzi di produzione. Evitano gli sprechi e smaltiscono i rifiuti a regola d'arte.

Presenza e comunicazione

Cuoche/cuochi curano il proprio modo di presentarsi e comunicano con collaboratori, ospiti e fornitori in modo apprezzabile. Utilizzano i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni e applicano i metodi per presentare cibi e pietanze. Comunicano con ospiti e collaboratori anche in una seconda lingua nazionale o in inglese.

Esercizio della professione

Cuoche/cuochi lavorano nelle cucine di aziende di ristorazione, case di riposa, ospedali e aziende della ristorazione collettiva. Secondo l'offerta aziendale, producono cibi trasformandoli in pietanze particolari ed entusiasmando gli ospiti con un'esperienza gastronomica particolare.

Per quanto concerne la formazione professionale continua, cuoche/cuochi possono scegliere fra varie possibilità. Hanno a disposizione la specializzazione professionale ed economico-aziendale per diventare cuoca/cuoco in dietetica con attestato professionale federale, capocuoco/capocuoca con attestato professionale federale, capo cucina con diploma federale, capo della ristorazione collettiva con diploma federale oppure possono intraprendere la carriera imprenditoriale come esercente albergatrice/esercente albergatore con attestato professionale federale oppure esercente albergatrice/esercente albergatore con diploma federale. Anche l'indipendenza professionale o la carriera internazionale offrono prospettive interessanti. Un'ulteriore possibilità è rappresentata dalla carriera nella formazione professionale come responsabile della formazione, istruttrice/istruttore nei corsi interaziendali oppure come insegnante di conoscenze professionali.

Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura

Cuoche/cuochi offrono all'ospite l'intera gamma di esperienze culinarie dai semplici piatti fino al menù festivo. La loro attività si focalizza sempre sull'affinamento delle materie prime che trasformano in cibi e pietanze.

Contribuiscono al benessere del singolo e della società tramite un'organizzazione e una preparazione accurate e di elevata qualità dal punto di vista nutrizionale, un'abile combinazione di diversi cibi e un'attraente presentazione delle pietanze.

Le aziende gastronomiche perseguono costantemente le tendenze sociali e adattano il proprio assortimento di pietanze, bevande e servizi alle esigenze dei diversi target. Grazie a un'offerta variegata e alle specialità regionali rappresentano anche una colonna portante del turismo.

Cuoche/cuochi sono consapevoli dell'impatto che i diversi alimenti hanno sull'ambiente e sul clima e, se possibile, ne tengono conto nell'impostazione dell'offerta di ristorazione. Sono attenti a un approvvigionamento ottimale dal punto di vista ecologico e quantitativo e a un corretto stoccaggio. Durante la preparazione, cuoche/cuochi sono attente a un utilizzo efficiente di energia e risorse. Nel limite del possibile si evitano gli sprechi di alimenti e i rifiuti di ogni genere e si perseguono diversi approcci di riciclaggio e ulteriore utilizzo.

Tramite le conoscenze specifiche dei prodotti, una gestione etica e rispettosa degli alimenti e un impiego accorto dei mezzi di produzione, cuoche/cuochi provvedono a un utilizzo sostenibile delle risorse naturali.

Cultura generale

L'insegnamento della cultura generale permette di acquisire competenze fondamentali per orientarsi nella vita e nella società e per superare le sfide nella sfera privata e in quella professionale.

3.2 Tabella delle competenze operative Cuoca AFC/Cuoco AFC

↓ Campi di competenze operative		Competenze operative →					
A	Preparazione e presentazione di cibi e pietanze	a1 Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti	a2 Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati	a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta	a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi	a5 Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale	a6 Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione
B	Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità	b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica	b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità	b3 Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi	b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti		
C	Applicazione di procedure aziendali ed economiche	c1 Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina	c2 Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro	c3 Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina	c4 Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina	c5 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali	
D	Presenza e comunicazione	d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori	d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze	d3 Comunicare con i collaboratori e con gli ospiti in una seconda lingua nazionale o in inglese			

3.3 Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è specificato nel piano di formazione insieme agli obiettivi di valutazione delle competenze operative nei tre luoghi di formazione. Oltre alle competenze operative, viene impartita la cultura generale secondo l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

4 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla collaborazione tra i luoghi di formazione.

Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

La competenza fondamentale per cuoche/cuochi sta nel produrre e preparare cibi e pietanze in base alle esigenze degli ospiti. Perciò essi affinano in modo economico e in funzione del mercato gli alimenti, basandosi sulle loro caratteristiche e trasformandoli in cibi e pietanze. In queste attività impiegano i metodi e le tecnologie di uso corrente in modo appropriato ai prodotti. Progettano cibi, applicano tecniche e metodi per presentarli, li adattano ai bisogni degli ospiti e li verificano dal punto di vista sensoriale. Fanno parte dei loro compiti l'ordinazione, gli acquisti, i calcoli delle quantità e dei valori nutrizionali, il controllo della qualità, lo stoccaggio di alimenti nonché la preparazione della postazione di lavoro con diversi strumenti, utensili e apparecchi.

Competenza operativa a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattare alle esigenze degli ospiti

Cuoche/cuochi partecipano all'impostazione dell'offerta di ristorazione aziendale. Applicano le proprie conoscenze dei prodotti e le tendenze alimentari attuali; tengono conto sia delle esigenze di specifici segmenti di ospiti sia dei desideri degli ospiti stessi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.1-Az Alimenti vegetali Riconoscere e utilizzare alimenti vegetali per l'offerta di ristorazione: • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli (C3)	a1.1-SP Alimenti vegetali Confrontare alimenti vegetali in relazione a provenienza, disponibilità, composizione, linee guida per la dichiarazione, uso previsto e varietà nonché agli abituali metodi di coltivazione: • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli (C4)	a1.1-CI Alimenti vegetali Riconoscere e utilizzare alimenti vegetali per l'offerta di ristorazione: • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.2-Az Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili, selvaggina, pesci, crostacei e molluschi. (C3)	a1.2-SP Alimenti animali Confrontare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili, selvaggina, pesci, crostacei e molluschi in relazione a provenienza, disponibilità, composizione, linee guida per la dichiarazione e uso previsto. (C4)	a1.2-CI Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili, selvaggina, pesci, crostacei e molluschi. (C3)
a1.3-Az Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova, prodotti a base di uova e miele. (C3)	a1.3-SP Alimenti di origine animale Confrontare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova, prodotti a base di uova e miele in relazione a provenienza, disponibilità, composizione, linee guida per la dichiarazione, uso previsto, procedura di produzione e varietà. (C4)	a1.3-CI Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova, prodotti a base di uova e miele. (C3)
a1.4-Az Grassi e oli alimentari Riconoscere e impiegare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari: • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale (C3)	a1.4-SP Grassi e oli alimentari Confrontare grassi e oli alimentari in relazione a estrazione e proprietà culinarie: • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale (C4)	a1.4-CI Grassi e oli alimentari Riconoscere e impiegare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari: • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.5-Az Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti: • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • cacao e cioccolato • semilavorati da pasticceria • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative (C3)	a1.5-SP Altri alimenti / prodotti Confrontare altri alimenti e prodotti in relazione a provenienza, disponibilità e varietà: • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • cacao e cioccolato • semilavorati da pasticceria • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative (C4)	a1.5-CI Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti: • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • cacao e cioccolato • semilavorati da pasticceria • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative (C3)
a1.6-Az Tendenze alimentari e innovazioni Con riferimento alle tendenze alimentari, osservare le materie prime e dedurre conseguenze per il proprio lavoro. (C4)	a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni Svolgere ricerche su tendenze alimentari e innovazione della gastronomia e dell'industria alimentare. Riconoscere le caratteristiche delle tendenze alimentari e delle innovazioni nonché il cambiamento dei valori nella società e dedurre conseguenze per lo sviluppo professionale. (C4)	a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni Applicare tendenze alimentari e innovazione della gastronomia e sviluppare pietanze creative. (C5)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.7-Az Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta Collaborare all'impostazione di offerte e ricette secondo le direttive aziendali e considerare i seguenti aspetti: • esigenze degli ospiti • principi dell'impostazione • equilibrio e armonia alimentare • regionalità • stagionalità • grado di maturazione locale • impatto ambientale e impatto sul clima (C3)	a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta Pianificare e collaborare all'impostazione di un'offerta attrattiva per tipici segmenti di ospiti e considerare i seguenti aspetti in modo orientato agli ospiti e alla vendita: • esigenze degli ospiti (es. in seguito ad allergie, intolleranze, abitudini alimentari di natura religiosa) • tendenze alimentari • principi dell'impostazione • consistenze e percezione gustativa • equilibrio e armonia alimentare (abbinamenti, food-pairing / cucina fusion) • regionalità • stagionalità • grado di maturazione locale • impatto ambientale e impatto sul clima (C3)	a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta Collaborare secondo incarico all'impostazione di offerte e ricette e giustificare i seguenti aspetti: • esigenze degli ospiti (es. in seguito ad allergie, intolleranze, abitudini alimentari di natura religiosa) • tendenze alimentari • principi dell'impostazione • consistenze e percezione gustativa • equilibrio e armonia alimentare (abbinamenti, food-pairing / cucina fusion) • regionalità • stagionalità • grado di maturazione locale • impatto ambientale e impatto sul clima (C3)
a1.8-Az Offerta di menù e di ristorazione Elaborare e proporre contenuti per la carta menù. (C3)	a1.8-SP Offerta di menù e di ristorazione Descrivere le basi per impostare la carta menù. (C2)	
a1.9-Az Ricettario Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità (C3)	a1.9-SP Ricettario Ampliare il proprio ricettario secondo direttive. (C3)	a1.9-CI Ricettario Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità. (C3)

Competenza operativa a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati

Cuoche/cuochi sono consapevoli di influenzare in modo determinante la redditività dell'azienda grazie a precise ordinazioni di merce. Allestiscono semplici preventivi per determinare i costi della merce. Acquistano gli alimenti secondo le direttive aziendali e le pietanze pianificate tenendo conto degli aspetti economici ed ecologici. Determinano il valore nutrizionale delle loro pietanze come parte della sana alimentazione.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a2.1-Az Determinare il fabbisogno Stabilire il fabbisogno e la qualità standard degli alimenti da acquistare in base all'impostazione dell'offerta, alle esigenze degli ospiti e alle direttive aziendali. (C3)	a2.1-SP Determinare il fabbisogno Riconoscere e menzionare il fabbisogno standard e le caratteristiche qualitative standard degli alimenti. (C2)	a2.1-CI Determinare il fabbisogno Verificare gli alimenti secondo il fabbisogno standard e le caratteristiche qualitative standard. (C4)
a2.2-Az Costi della merce Calcolare i costi della merce partendo dalle quantità necessarie secondo la ricetta. (C3)	a2.2-SP Costi della merce Calcolare i quantitativi di merce necessari per le ricette di riferimento e calcolare i prezzi tramite una semplice calcolo. (C3)	a2.2-CI Costi della merce Riconoscere ritagli e scarti derivanti da attività di preparazione per calcolare i costi della merce. (C3)
a2.3-Az Acquistare alimenti Secondo le direttive aziendali acquistare gli alimenti appropriati in base a offerta aziendale, offerta di mercato, regione, stagionalità e grado di maturazione locale. (C3)	a2.3-SP Acquistare alimenti Riconoscere i criteri per l'acquisto di alimenti appropriati in base a pietanze predefinite, offerta di mercato, stagionalità e grado di maturazione locale. (C3)	
	a2.4-SP Digestione e metabolismo Menzionare gli organi della digestione con le rispettive funzioni. Descrivere i processi centrali della digestione e del metabolismo. Con l'aiuto di esempi spiegare gli effetti dei cibi difficilmente e di quelli facilmente digeribili. (C2)	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a2.5-Az Principi nutrizionali Attuare a regola d'arte e in funzione dei prodotti i principi nutrizionali attuali assicurando un'ottimale combinazione dei cibi e contribuendo a un'alimentazione sana. (C3)	a2.5-SP Principi nutrizionali Sulla base della piramide alimentare spiegare i principi nutrizionali e, con l'aiuto di esempi tipici, presentare la loro importanza per un'alimentazione sana e la salute umana. (C3)	a2.5-CI Principi nutrizionali Applicare i principi nutrizionali in base a ricette di riferimento. (C3)
a2.6-Az Forme di alimentazione Attuare a regola d'arte e secondo il fabbisogno le forme di alimentazione usuali nell'azienda. (C3)	a2.6-SP Forme di alimentazione Comporre secondo il fabbisogno e in modo gradevole pietanze e sequenze di menù per le più diffuse forme di alimentazione tenendo conto delle conoscenze dell'alimentazione sana. Descrivere le caratteristiche delle forme di alimentazione speciali. (C3)	a2.6-CI Forme di alimentazione Confrontare le caratteristiche particolari delle forme di alimentazione speciali e attuare una corrispondente sequenza di cibi. (C4)
a2.7-Az Sostanze nutritive e fabbisogno energetico Informare i collaboratori o gli ospiti sulla funzione delle macro- e microsostanze nutritive. (C2)	a2.7-SP Sostanze nutritive e fabbisogno energetico Calcolare il valore nutritivo di cibi e pietanze nell'ambito di un profilo alimentare. Spiegare struttura e funzione delle macro- e microsostanze nutritive. (C3)	a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico Nella preparazione dei cibi, conoscere le reazioni e gli effetti delle singole macro- e microsostanze nutritive e attribuirle alle diverse pietanze. (C3)
a2.8-Az Malnutrizione Informare gli ospiti su come evitare le diverse forme di malnutrizione. (C2)	a2.8-SP Malnutrizione Descrivere cause ed effetti delle diverse forme di malnutrizione. (C2)	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a2.9-Az Sostanze nocive Riconoscere, evitare e ridurre le sostanze nocive presenti negli alimenti nell'ambito della catena del valore aggiunto. (C3)	a2.9-SP Sostanze nocive Nell'ambito della catena del valore aggiunto riconoscere e giustificare la presenza di sostanze nocive negli alimenti, come si possono evitare e come si possono ridurre. (C3)	a2.9-CI Sostanze nocive Riconoscere, evitare e ridurre le sostanze nocive presenti negli alimenti nell'ambito della catena del valore aggiunto. (C3)
	a2.10-SP Ingredienti e additivi Descrivere i principi degli effetti prodotti da ingredienti e additivi e riconoscerli in base alla dichiarazione delle derrate alimentari. (C2)	

Competenza operativa a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta

Cuoche/cuochi sono consapevoli che si possono produrre in modo efficiente e in funzione degli ospiti cibi e pietanze solo se gli alimenti sono gestiti e lavorati correttamente. Prendono in consegna gli alimenti, li controllano e li stoccano secondo le direttive legali e aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a3.1-Az Gestione della merce Riconoscere gli obiettivi di gestione della merce e attuare gli standard aziendali lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	a3.1-SP Gestione della merce Spiegare gli obiettivi di gestione della merce e, con l'aiuto di esempi pratici, illustrarne l'importanza per il successo di un'azienda. (C2)	
a3.2-Az Accettazione della merce e stoccaggio Accettare la merce e gli alimenti, stocarli in modo sicuro e sostenibile prestando attenzione ai seguenti punti: • piano di autocontrollo • standard della sicurezza sul lavoro • preparazione del magazzino • tipi di immagazzinamento / luoghi di stoccaggio (C3)	a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio Con l'aiuto di esempi pratici, considerare le basi legali in materia di sicurezza e sostenibilità per l'accettazione della merce e lo stoccaggio. (C3)	a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio Accettare la merce e gli alimenti, stocarli in modo sicuro e sostenibile prestando attenzione ai seguenti punti: • piano di autocontrollo • standard della sicurezza sul lavoro • preparazione del magazzino • tipi di immagazzinamento / luoghi di stoccaggio (C3)
a3.3-Az Garanzia della qualità Valutare alimenti e pietanze lungo la catena del valore aggiunto secondo i criteri di qualità e altri requisiti aziendali e proporre misure appropriate. (C6)	a3.3-SP Garanzia della qualità Spiegare i criteri di qualità per gli alimenti. Valutare le materie prime delle ricette di riferimento lungo la catena del valore aggiunto applicando i criteri di qualità. (C6)	a3.3-CI Garanzia della qualità Valutare alimenti e ricette di riferimento lungo la catena del valore aggiunto secondo i criteri di qualità e altri requisiti del centro dei corsi interaziendali e proporre misure appropriate. (C6)
a3.4-Az Misure per la garanzia della qualità Adottare le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità Proporre le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità Adottare le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a3.5-Az Inventario della merce Collaborare secondo direttive all'allestimento dell'inventario dell'azienda. (C3)	a3.5-SP Inventario della merce Con l'aiuto di esempi pratici, illustrare l'importanza e lo svolgimento dell'inventario. (C2)	

Competenza operativa a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi

Cuoche/cuochi preparano la propria postazione di lavoro. In base agli alimenti da trasformare e affinare, scelgono le tecniche di apprestamento appropriate e trattano con cura gli alimenti.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alla pietanza. (C3)	a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Pianificare le fasi della mise en place personale e specifica della pietanza e, con l'aiuto di esempi pratici, spiegare la scelta e l'utilizzo di apparecchi per cucinare, attrezzi, utensili, batteria da cucina e stoviglie per il processo e le tecniche di apprestamento. (C2)	a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alle ricette di riferimento. (C3)
a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali Lavare e apprestare alimenti vegetali, applicare i tipi di taglio appropriati e trattare con cura gli alimenti vegetali. (C3)	a4.2-SP Apprestare alimenti vegetali Con l'aiuto di esempi pratici spiegare le fasi dell'apprestamento di alimenti vegetali e attribuire i tipi di taglio appropriati ai diversi alimenti. (C3)	a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali Lavare e apprestare alimenti vegetali, applicare i tipi di taglio appropriati e trattare con cura gli alimenti vegetali. (C3)
a4.3-Az Apprestare alimenti animali Applicare secondo le direttive aziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti animali. (C3)	a4.3-SP Apprestare alimenti animali Spiegare, con l'aiuto di esempi pratici, le attività di apprestamento specifiche di alimenti animali. (C2)	a4.3-CI Apprestare alimenti animali Applicare secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti animali. (C3)
a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale Applicare secondo le direttive aziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti di origine animale. (C3)	a4.4-SP Apprestare alimenti di origine animale Spiegare, con l'aiuto di esempi pratici, le attività di apprestamento specifiche di alimenti di origine animale. (C3)	a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale Applicare secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti di origine animale. (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento Preparare gli alimenti per la cottura tramite i rispettivi metodi di cottura per l'apprestamento. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)	a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento Spiegare l'importanza e le conseguenze dei metodi di cottura per l'apprestamento. (C2) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)	a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento Preparare gli alimenti per la cottura tramite i rispettivi metodi di cottura per l'apprestamento. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)

Competenza operativa a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale

In base agli alimenti impiegati e alle rispettive caratteristiche, cuoche/cuochi scelgono i metodi di cottura appropriati. Combinano diversi metodi di cottura per raggiungere gli obiettivi di gusto desiderati. Preparano / affinano cibi e pietanze e verificano dal punto di vista sensoriale se risultano vendibili.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a5.1-Az Metodi di cottura Attribuire i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati, ai cibi e alle pietanze pianificati, determinare e applicare il campo di temperatura ideale. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)	a5.1-SP Metodi di cottura Spiegare i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati nelle ricette di riferimento, spiegare e attribuire le loro possibilità nonché determinare il campo di temperatura ideale. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)	a5.1-CI Metodi di cottura Attribuire i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati nelle ricette di riferimento, determinare e applicare il campo di temperatura ideale. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)
a5.2-Az Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane Produrre pietanze vegetariane o vegane dell'offerta aziendale e garantire la separazione di zona rispetto ai prodotti animali secondo direttive aziendali. (C3)	a5.2-SP Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane Con l'aiuto di esempi pratici, illustrare le caratteristiche della separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane. (C2)	a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane Produrre ricette di riferimento vegetariane o vegane senza ingredienti animali occulti e garantire la separazione di zona rispetto ai prodotti animali. (C3)
a5.3-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Applicare secondo direttive combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)	A5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Con l'aiuto di esempi pratici, proporre combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)	a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Applicare secondo direttive combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)
a5.4-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso corrente nell'azienda. (C3)	a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le particolarità e l'impiego dei metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso corrente. (C2)	A5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso corrente nel ramo professionale. (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a5.5-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Eseguire controlli sensoriali di qualità delle pietanze preparate, verificare l'adempimento delle esigenze degli ospiti e, se necessario, effettuare degli adattamenti. (C4)	a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Illustrare i criteri dei controlli sensoriali di qualità delle ricette di riferimento. Giustificare il procedimento per verificare l'obiettivo di cottura e di gusto. (C2)	A5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Eseguire controlli sensoriali di qualità delle ricette di riferimento preparate, verificare l'adempimento delle esigenze degli ospiti e, se necessario, effettuare degli adattamenti. (C4)

Competenza operativa a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

Cuoche/cuochi creano un elevato valore aggiunto sia per gli ospiti sia per la propria azienda impiattando in modo pulito e attrattivo e applicando tecniche e metodi di presentazione di cibi e pietanze. Padroneggiano principi, metodi e mezzi ausiliari per impiattare cibi e pietanze in modo esteticamente gradevole e per la rispettiva applicazione di tecniche e metodi di presentazione. Durante tali attività tengono conto sia delle esigenze e delle direttive del servizio sia dei sistemi impiegati per la distribuzione delle pietanze.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
	a6.1-SP Importanza ed effetti Descrivere importanza ed effetti delle tecniche di impiattamento e dell'applicazione di metodi e tecniche di presentazione di cibi e pietanze in esempi pratici sulla base dei seguenti elementi: • colori • forme • tipi di taglio • guarnizioni • consistenze, strutture • quantità e proporzioni • scelta delle stoviglie (C2)	a6.1-CI Importanza ed effetti Presentare e applicare importanza ed effetti delle tecniche di impiattamento e dell'applicazione di metodi e tecniche di presentazione di ricette di riferimento sulla base dei seguenti elementi: • colori • forme • tipi di taglio • guarnizioni • consistenze, strutture • quantità e proporzioni • scelta delle stoviglie (C3)
a6.2-Az Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione di cibi e pietanze in modo attrattivo, secondo le direttive aziendali e le necessità applicando consapevolmente le tecniche di impiattamento. (C3)		a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione Impiattare e applicare ricette di riferimento e proprie creazioni in modo attrattivo e orientato alle esigenze e combinare elementi sensati nel senso della varietà. (C3)
a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi Applicare secondo le direttive le modalità di consegna e distribuzione dei cibi in uso nell'azienda includendo le tecniche di impiattamento. (C3)	a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi Con l'aiuto di esempi pratici, attribuire particolarità e impiego delle forme di servizio, dei sistemi speciali di distribuzione dei cibi e delle tecnologie conformemente ai tipi di azienda. (C3)	

Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

In tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto, cuoche/cuochi tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e dell'ambiente. Al termine del lavoro puliscono locali, impianti e apparecchi e provvedono al mantenimento del loro valore.

Competenza operativa b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica

Cuoche/cuochi sono consapevoli dell'importanza e degli effetti di microorganismi, ne tengono conto e considerano pure le basi legali lungo la catena del valore aggiunto. Applicano correttamente le misure d'igiene e attuano gli standard del piano di autocontrollo aziendale.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
	b1.1-SP Microorganismi Descrivere l'importanza e gli effetti dei microorganismi in tutte le attività della catena del valore aggiunto, descrivere le misure necessarie e applicarle negli esempi pratici. (C3)	
	b1.2-SP Basi legali Spiegare l'importanza e l'esecuzione delle basi legali (ODerr, ORI, OID) nella catena del valore aggiunto, spiegarne l'attuazione nella pratica professionale e applicarle negli esempi pratici. (C3)	
b1.3-Az Misure d'igiene Applicare in modo corretto e coscienzioso i principi della BPF/BPI (buona prassi di fabbricazione e d'igiene) lungo la catena del valore aggiunto e proporre eventuali correzioni o miglioramenti. (C3)		b1.3-CI Misure d'igiene Applicare secondo direttive i principi della BPF/BPI (buona prassi di fabbricazione e d'igiene) durante il lavoro nei corsi interaziendali. (C3)
b1.4-Az Piano di autocontrollo Attuare gli standard del piano di autocontrollo aziendale secondo le direttive dell'azienda stessa e, in caso di differenze, adottare misure appropriate per garantire l'igiene. (C3)		b1.4-CI Piano di autocontrollo Attuare gli standard del centro dei corsi interaziendali relativi al piano di autocontrollo aziendale secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali e, in caso di differenze, adottare misure appropriate per garantire l'igiene. (C3)

Competenza operativa b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità

Cuoche/cuochi conoscono le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio e attuano misure conseguenti. Sono consapevoli dei pericoli tipici di malattia e di infortunio, li evitano e si comportano correttamente in caso di necessità.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio Attuare le misure del piano di sicurezza aziendale relativo alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione antincendio (direttive CFSL). (C3) (cfr. allegato 2)	b2.1-SP Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio Spiegare le prescrizioni relative alla protezione della salute conformemente alle direttive CFSL e alla soluzione specifica del ramo nonché i propri diritti e doveri: applicarli con l'aiuto di esempi pratici. (C3) (cfr. allegato 2)	b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio Attuare misure relative alla sicurezza sul lavoro, alla protezione antincendio e alla protezione della salute (direttive CFSL). (C3) (cfr. allegato 2)
	b2.2-SP Pericoli d'infortunio e di malattia Con l'aiuto di esempi pratici, riconoscere ed evitare i pericoli d'infortunio e di malattia, proporre misure immediate. (C3) (cfr. allegato 2)	

Competenza operativa b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi

Cuoche/cuochi sono consapevoli della sostenibilità e della protezione dell'ambiente e attuano misure conseguenti. Smaltiscono rifiuti, resti e residui in modo ecologico ed economico secondo i principi aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b3.1-Az Protezione dell'ambiente Attuare principi e misure aziendali di protezione dell'ambiente e di sostenibilità. (C3)	b3.1-SP Protezione dell'ambiente Con l'aiuto di esempi presentare le basi e le misure di protezione dell'ambiente e di sostenibilità. (C2)	b3.1-CI Protezione dell'ambiente Attuare i principi di protezione dell'ambiente e di sostenibilità conformemente alle direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)
b3.2-Az Gestione dei rifiuti Smaltire rifiuti, resti e residui in modo economico ed ecologico. (C3)	b3.2-SP Gestione dei rifiuti Descrivere obiettivi e principi della gestione dei rifiuti economica e rispettosa dell'ambiente. (C2)	b3.2-CI Gestione dei rifiuti Smaltire rifiuti, resti e residui in modo economico ed ecologico. (C3)

Competenza operativa b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

Cuoche/cuochi si prendono cura di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti pulendoli secondo aspetti economici ed ecologici e mantenendone il valore.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b4.1-Az Misure per il mantenimento del valore Attuare secondo direttive le misure per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti nel proprio campo di lavoro. (C3)	b4.1-SP Misure per il mantenimento del valore Con l'aiuto di esempi pratici, presentare tipi e utilizzo dei mezzi ausiliari di pulizia per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti. (C2)	b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore Spiegare le misure per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti e attuarle durante i corsi interaziendali. (C3)
b4.2-Az Danni e inconvenienti In caso di danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie, informare il servizio responsabile e adottare le misure necessarie. (C3)		b4.2-CI Danni e inconvenienti Segnalare all'istruttrice/all'istruttore dei corsi interaziendali danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie. (C3)
b4.3-Az Pulizia Utilizzare in modo economico i detergenti nella modalità e nel dosaggio corretti prestando attenzione ai principi ecologici e adottando le necessarie misure di protezione. (C3) (cfr. allegato 2)	b4.3-SP Pulizia Spiegare tipi e utilizzo dei detergenti (cerchio di Sinner) prestando attenzione alla proprietà del materiale e ai principi economici, ecologici e di sicurezza. (C2) (cfr. allegato 2)	b4.3-CI Pulizia Utilizzare in modo economico i detergenti nella modalità e nel dosaggio corretti prestando attenzione ai principi ecologici e adottando le necessarie misure di protezione. (C3) (cfr. allegato 2)

Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Processi privi di problemi e organizzati in modo efficiente sono un'importante condizione per consentire sia la soddisfazione degli ospiti sia un'ottimale creazione di valore aggiunto.

Cuoche/cuochi padroneggiano i processi di lavoro personali e aziendali dall'acquisto, dalla preparazione, dall'impiattamento e dall'applicazione di metodi e tecniche di presentazione di cibi e pietanze fino alle attività correlate presso gli ospiti. Utilizzano i mezzi tecnologici e coordinano le procedure di lavoro con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro. Lavorano in modo redditizio ed efficiente.

Competenza operativa c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina

Cuoche/cuochi riconoscono la struttura, i compiti e gli obiettivi dell'organizzazione nel proprio campo di lavoro. Sostengono le procedure senza problemi nell'ambito dell'organizzazione aziendale.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c1.1-Az Organizzazione strutturale Riconoscere l'organizzazione strutturale della cucina e delle transizioni da un reparto all'altro con funzioni, compiti e titolari delle postazioni di lavoro. (C4)	c1.1-SP Organizzazione strutturale Presentare la struttura di una brigata di cucina con attività (funzioni) e responsabilità. (C2)	
c1.2-Az Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)	c1.2-SP Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)	c1.2-CI Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)
c1.3-Az Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi Riconoscere le procedure all'interno dell'azienda, eseguire le proprie attività a dipendenza dei lavori situati a monte e a valle conformemente alla programmazione dei lavori e dei tempi nonché secondo le direttive aziendali. (C3)	c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi Con l'aiuto di esempi pratici, spiegare la procedura relativa alla programmazione dei tempi e delle sequenze per il lavoro personale. (C2)	c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi Eseguire le proprie attività conformemente alla programmazione dei lavori e dei tempi nonché secondo le direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)

Competenza operativa c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro

Cuoche/cuochi sono consapevoli che le procedure e i processi aziendali funzionano soltanto se i collaboratori organizzano in modo appropriato all'azienda i lavori nel proprio campo di responsabilità. Organizzano i propri lavori in modo razionale e attuale secondo le direttive generali e aziendali. Sostengono l'organizzazione aziendale e con misure appropriate assicurano che la collaborazione con i partner funzioni senza problemi nelle transizioni da un reparto all'altro.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c2.1-Az Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro Pianificare e attuare con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro l'attività quotidiana e i processi di lavoro secondo le direttive. (C3)	c2.1-SP Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere le proprie attività a dipendenza delle direttive e delle transizioni da un reparto all'altro. (C2)	c2.1-CI Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro Pianificare e attuare con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro l'attività quotidiana e i processi di lavoro secondo le direttive. (C3)
c2.2-Az Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro Con misure appropriate e documenti/liste di controllo e secondo le direttive assicurare le procedure interne con i partner nei punti di transizione da un reparto all'altro. (C3)	c2.2-SP Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro Spiegare il modo di procedere nella pianificazione delle procedure e la coordinazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro. (C2)	

Competenza operativa c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina

Cuoche/cuochi impiegano in modo mirato l'applicazione specifica (software) del ramo per le ordinazioni, le calcoli e le pianificazioni.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c3.1-Az Applicazione specifica del ramo Utilizzare l'applicazione disponibile in azienda per elaborazione di ricette, calcolo dell'offerta e delle pietanze, determinazione dei quantitativi di merce, ordinazioni e inventario. (C3)	c3.1-SP Applicazione specifica del ramo Spiegare la possibilità di utilizzo dell'applicazione specifica del ramo per elaborare ricette, per la calcolo delle pietanze e dell'offerta e per determinare i quantitativi di merce. (C2)	c3.1-CI Applicazione specifica del ramo Utilizzare un'applicazione specifica di uso comune nel ramo per elaborare ricette e determinare i quantitativi di merce. (C3)

Competenza operativa c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina

Con una pianificazione tempestiva nel proprio campo di lavoro, cuoche/cuochi assicurano che gli apparecchi siano utilizzati in modo efficace ed efficiente.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c4.1-Az Utilizzo di apparecchi Con una pianificazione tempestiva assicurare che gli apparecchi per cucinare e altri dispositivi nel proprio campo di lavoro possano essere utilizzati in modo ottimale. (C3)	c4.1-SP Utilizzo di apparecchi Con l'aiuto di esempi pratici, illustrare i criteri a cui bisogna prestare attenzione per l'utilizzo ottimale di apparecchi per cucinare e di altri dispositivi come per esempio: • caratteristiche tecnologiche • consumo energetico • possibilità di utilizzo • efficienza • principi ergonomici (C2)	c4.1-CI Utilizzo di apparecchi Attuare la pianificazione operativa degli apparecchi e riconoscere le possibilità di migliorare le pianificazioni di utilizzo predefinite. (C4)
c4.2-Az Istruzione dei collaboratori Istruire collaboratori per assicurare l'utilizzo ottimale di apparecchi, impianti e macchine nell'intero processo di produzione. (C3)	c4.2-SP Istruzione dei collaboratori Elaborare istruzioni e guide dei collaboratori per svolgere un compito in modo efficiente. (C3)	

Competenza operativa c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

Cuoche/cuochi evitano gli sprechi tramite l'utilizzo ponderato di alimenti, cibi e materiale d'esercizio.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c5.1-Az Evitare sprechi di alimenti Collaborare alla pianificazione e attuare misure volte a evitare sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	c5.1-SP Evitare sprechi di alimenti Illustrare le misure volte a evitare gli sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C2)	c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti Collaborare alla pianificazione e attuare misure volte a evitare sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C3)
c5.2-Az Utilizzo di risorse aziendali Utilizzare con parsimonia materiale aziendale ed energia lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	c5.2-SP Utilizzo di risorse aziendali Con l'aiuto di esempi tipici presentare principi e misure generali per la gestione parsimoniosa di materiale aziendale ed energia. (C2)	c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali Durante il lavoro nei corsi interaziendali applicare secondo direttive i principi per la gestione parsimoniosa di materiale aziendale ed energia. (C3)

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Cuoche/cuochi coltivano una cultura costruttiva della comunicazione e instaurano rapporti cordiali con collaboratori, superiori, ospiti e fornitori. Sono in grado di utilizzare abilmente i mezzi di informazione e comunicazione assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. Cuoche/cuochi accolgono anche le osservazioni degli ospiti e reagiscono in modo appropriato.

Competenza operativa d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori

Cuoche/cuochi riconoscono l'importanza dell'informazione tempestiva e provvedono a uno scambio d'informazioni senza problemi nel team di cucina e negli altri reparti dell'azienda.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d1.1-Az Etica professionale Rispettare le regole generali della professione e le direttive dell'azienda. (C3)	d1.1-SP Etica professionale Spiegare la nozione di etica professionale e la sua importanza per la professione. (C2)	d1.1-CI Etica professionale Rispettare le regole generali della professione e le direttive del centro dei corsi interaziendali. (C3)
d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi Attuare le peculiarità del concetto operativo nonché i principi comportamentali e le direttive aziendali. (C3)	d1.2-SP Tipi di azienda e concetti operativi Confrontare i diversi tipi di aziende gastronomiche e menzionare le peculiarità dei concetti operativi selezionati. (C4)	
d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)	d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Nella comunicazione orale e scritta utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)	d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Utilizzare i termini professionali di uso corrente nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)
d1.4-Az Comunicazione Sviluppare il comportamento verbale e non verbale per il benessere di ospiti, fornitori, superiori e collaboratori. (C5)	d1.4-SP Comunicazione Confrontare, descrivere e illustrare gli elementi della comunicazione verbale (comportamento linguistico e modelli di discorso), paraverbale (tono della voce, accentuazione ecc.) e non verbale. (C4)	d1.4-CI Comunicazione Coltivare una cultura costruttiva della comunicazione e impostare rapporti cordiali con tutte le persone coinvolte. (C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d1.5-Az Presenza Applicare gli standard aziendali per il comportamento e la presenza. (C3)	d1.5-SP Presenza Con l'aiuto di esempi pratici, spiegare gli elementi della presenza personale (igiene personale, abbigliamento, linguaggio, mimica e gestualità) e riconoscere le conseguenze per ospiti, collaboratori e altri gruppi d'interesse. (C3)	d1.5-CI Presenza Applicare gli standard del centro dei corsi interaziendali per il comportamento e la presenza. (C3)
d1.6-Az Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con collaboratori, superiori e ospiti e collaborare efficacemente nel team. (C3)	d1.6-SP Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con colleghi e docenti e collaborare efficacemente nel team nonché presentare, con l'aiuto di esempi pratici, cause e conseguenze dei conflitti tipici che si verificano nei team e sviluppare soluzioni efficaci. (C4)	d1.6-CI Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con colleghi e docenti e collaborare efficacemente nel team. (C3)
d1.7-Az Problemi e difficoltà di comunicazione Reagire in modo appropriato nelle situazioni di comunicazione difficili. (C3)	d1.7-SP Problemi e difficoltà di comunicazione Presentare le cause e le conseguenze di situazioni di comunicazione difficili e i problemi tipici che si verificano nella comunicazione. (C2)	
d1.8-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico Reagire in modo appropriato nelle situazioni difficili e frenetiche. (C3)	d1.8-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico Con l'aiuto di esempi pratici, riconoscere le situazioni difficili e presentare misure per gestirle. (C2)	d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico Reagire in modo appropriato nelle situazioni difficili e frenetiche. (C3)
d1.9-Az Feedback degli ospiti Accogliere i feedback degli ospiti e trasmetterli alle persone o ai servizi competenti. (C3)	d1.9-SP Feedback degli ospiti Con l'aiuto di esempi pratici, descrivere la procedura da adottare in caso di feedback e reclami degli ospiti. (C2)	
	d1.10-SP Possibilità di formazione continua Spiegare le possibilità di formazione professionale continua nel settore della ristorazione e l'importanza dell'apprendimento permanente. (C2)	

Competenza operativa d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

Cuoche/cuochi utilizzano in modo appropriato ai destinatari i mezzi di informazione e comunicazione, trasmettono dati e informazioni e rispettano le disposizioni legali e aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d2.1-Az Flusso delle informazioni Utilizzare in modo appropriato ai destinatari e agli obiettivi i mezzi di comunicazione e le applicazioni TIC disponibili assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. (C3)	d2.1-SP Flusso delle informazioni Impiegare in modo appropriato ai destinatari i mezzi di informazione e comunicazione. (C3)	d2.1-CI Flusso delle informazioni Impiegare secondo le necessità i mezzi di informazione e comunicazione. (C3)
	d2.2-SP Forme di presentazione Descrivere i metodi per le forme di presentazione di cibi e pietanze nei media. (C2)	d2.2-CI Forme di presentazione Applicare i metodi per le forme di presentazione di cibi e pietanze. (C3)

Competenza operativa d3: Comunicare con i collaboratori e con gli ospiti in una seconda lingua nazionale o in inglese

Cuoche/cuochi sono in grado di comprendere e utilizzare semplici termini professionali e formulazioni relativi a provenienza, produzione, preparazione e presentazione di cibi e pietanze in una seconda lingua nazionale o in inglese.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d3.1-Az Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua Condurre semplici conversazioni in una seconda lingua nazionale o in inglese con gli ospiti sui loro bisogni e desideri. (C3)	d3.1-SP Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua Condurre semplici conversazioni in una seconda lingua nazionale o in inglese con gli ospiti sui loro bisogni e desideri. (C3)	
d3.2-Az Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua Denominare correttamente in una seconda lingua nazionale o in inglese prodotti, procedure e apparecchi, comunicare con i collaboratori in modo appropriato alla situazione. (C3)	d3.2-SP Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua Denominare correttamente in una seconda lingua nazionale o in inglese prodotti, procedure e apparecchi, tradurre termini professionali relativi a cibi e pietanze tramite gli adeguati ausili. (C3)	

5 Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato dalla competente organizzazione del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC).

Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'omonima ordinanza.

Weggis, 20 giugno 2023

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il presidente

La direttrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, 20 giugno 2023

Segreteria di Stato per la formazione,
la ricerca e l'innovazione

Rémy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua

Allegato 1

Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità

Documenti	Distribuzione
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC	<i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z) <i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, inclusi gli allegati (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali e/o nella formazione professionale pratica)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Documentazione dell'apprendimento incl. raccolta di ricette	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Rapporto di formazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
**	
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Programma di formazione per i corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Elenco dei metodi di cottura	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
**	
Documenti di riferimento	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch

** I documenti "Guida per persone in formazione (booklet)" e "Elenco della terminologia specifica" sono stati eliminati con l'approvazione del CSSPQ il 19.11.2024.

Allegato 2

Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di Cuoca AFC/Cuoco AFC possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani; RS 822.115.2, stato: 12.01.2022)	
Articolo, lettera, numero	Lavoro pericoloso (definizione secondo l'ordinanza del DEFR RS 822.115.2)
3a	Lavori che superano la capacità fisica dei giovani, manipolazione manuale di carichi / sollevare e portare
4a	Lavori continui o ricorrenti con temperature superiori a 30 °C, oppure attorno e inferiori a 0 °C, locale congelatore
4b	Lavori con sostanze bollenti e fredde con elevato rischio di infortunio professionale o malattia professionale
4g	Lavori con sostanze sotto pressione come i vapori
4h	Lavori con radiazione non ionizzante, apparecchi a induzione
6a	Lavori con agenti che pregiudicano la salute e che sono contrassegnati o classificati secondo le seguenti indicazioni di pericolo (H = hazard) 2. Effetto corrosivo sulla pelle (H314), 5. Sensibilizzazione delle vie respiratorie (H334), 6. Sensibilizzazione della pelle (H317),
8b	Lavori con attrezzi di lavoro aventi parti mobili i cui punti di pericolo non sono protetti oppure sono protetti solamente da dispositivi di protezione regolabili, segnatamente punti di risucchio, incastro o impigliamento, taglio, puntura, presa oppure schiacciamento e pressione di spinta
10a	Lavori con pericolo di caduta, in particolare su postazioni di lavoro sopraelevate e su vie di traffico

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Arti- colo ²	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ¹ in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle per- sone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente
Immagazzinare, preparare derrate alimentari <i>PianoFor competenze operative:</i> a3; a4.1 c3	Spostamento manuale di carichi pesanti Danni alla schiena Pericolo di caduta	3a	- Tecniche per sollevare e portare. - Utilizzare mezzi ausiliari appropriati per oggetti pesanti. - Utilizzare ausili sicuri per lavorare in posizione sopraelevata. - Scale con simbolo GS e appoggio sicuro.	1°- 3° AT	1	1°- 3° AT .	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
		10a	Lista di controllo SUVA 44018 «Solleva e porta correttamente!» Lista di controllo CFSL 6802 «Cucina» CFSL 6209 «L'infortunio non è mai casuale!»							
Immagazzinare derrate alimentari nel locale congelatore <i>PianoFor competenze operative:</i> a3; a4.1; c3	Temperatura ambientale fredda	4a	- Indossare correttamente il DPI appropriato	1°- 3° AT	1	1°- 3° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
Approntare e preparare pietanze <i>PianoFor competenze operative:</i> a4; a5; b	Bruciatura, ustione Corrosioni Inalazione di vapori	4b	Manipolazione di utensili e mezzi ausiliari molto caldi, anche vuoti (pentole, olio per friggere).	1°- 3° AT	1	1°- 3° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
		4g	Mentre si apre il combi-steamer / la lavastoviglie spostare lateralmente la testa. Utilizzare mezzi ausiliari (torchon, guanti)							
	Ferite da taglio e puntura	8b	Manipolazione di coltelli; tagliere antisdruciolevole Manipolazione di macchine con parti mobili affilate (es. affettatrice, tritacarne, blitz)							
		4h	Donne incinte o persone con pacemaker non possono essere esposte a campi magnetici.							
	Irradiazione da campi magnetici con apparecchi a induzione									

¹ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

² Articolo dell'ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani, RS 822.115.2, stato 12.01.2022.

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Cuoca AFC/Cuoco AFC

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Articolo ⁴	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ³ in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
			Istruzioni d'uso e manutenzione nonché la dichiarazione di conformità CE del fabbricante Lista di controllo CFSL 6803 «Coltelli in cucina» Lista di controllo CFSL 6802 «Cucina» CFSL IS 6209 «L'infortunio non è mai casuale!» S52							
Pulire il posto di lavoro, apparecchi e mezzi ausiliari <i>PianoFor competenza operativa: c4</i>	Corrosioni Ingerimento di prodotti chimici Inalazione di vapori dannosi e pericolosi per la salute Ferite da taglio e puntura	6a 8b	Luogo di conservazione / accesso alle schede con i dati di sicurezza Manipolazione di sostanze pericolose. Simboli GHS Misure di pronto soccorso. Indossare correttamente un abbigliamento appropriato e il DPI (mascherina di protezione, occhiali, guanti, grembiule, scarpe di sicurezza appropriate). Schede con i dati di sicurezza / piano di pulizia. Foglio informativo Suva11030 «Sostanze pericolose. Che cosa è necessario sapere?» e volantino con informazioni di chimica «Scheda con i dati di sicurezza per prodotti chimici». Protezione della pelle Suva CL 67117 «Protezione della pelle nell'industria alimentare, nelle cucine industriali e nel catering». CFSL 6209 «L'infortunio non è mai casuale!» Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina».	1°- 3° AT	1	1°- 3° AT	Istruzione da parte di uno specialista; dimostrazione da parte della persona di contatto per la sicurezza sul lavoro Accesso al deposito di sostanze pericolose e utilizzo soltanto dopo l'avvenuta formazione. Mettere a disposizione il DPI per la persona in formazione e assicurarne l'utilizzo.	1° AT	2° e 3° AT	

Legenda: CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio; simboli GHS: «Globally Harmonized System»; segnali di pericolo / simboli delle sostanze pericolose

³ È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

⁴ Articolo dell'ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani, RS 822.115.2, stato 12.01.2022.

Glossario

(* vedi Lessico della formazione professionale, 3a edizione rivista e aggiornata 2013, CSFO, Berna, www.less.formazioneprof.ch)

Azienda di tirocinio*

Nel sistema duale della formazione professionale, l'azienda di tirocinio è un'azienda di produzione o di servizi in cui avviene la formazione pratica professionale. A tale scopo le aziende devono disporre di un'autorizzazione a formare rilasciata dall'autorità cantonale competente.

Campo di qualificazione*

Nell'ordinanza sulla formazione professionale di base si distinguono due campi di qualificazione: lavoro pratico e cultura generale.

- **Lavoro pratico: esistono due tipi di lavoro pratico:** Il lavoro pratico prestabilito (LPP).
- **Cultura generale:** a questo campo di qualificazione si applica l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006² sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

Campo di competenze operative

I comportamenti professionali, ovvero quelle attività che richiedono competenze simili o che appartengono a un processo lavorativo simile, vengono raggruppati in campi di competenze operative.

Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione (Commissione SP&Q)

Ogni ordinanza sulla formazione professionale di base definisce nella sezione 10 una Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione per la rispettiva professione o il rispettivo campo professionale. La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione è un organo strategico composto dai partner con funzione di vigilanza, nonché un organismo orientato verso il futuro teso a garantire la qualità ai sensi dell'articolo 8 LFPr.

Competenza operativa

La competenza operativa si esplica nella capacità di riuscire a gestire una situazione professionale concreta. Per farlo un professionista competente applica autonomamente una combinazione specifica di conoscenze, abilità e comportamenti. Durante la formazione le persone in formazione acquisiscono la necessaria competenza professionale, metodologica, sociale e personale relativa a ogni competenza operativa.

Corso interaziendale (CI)*

I corsi interaziendali servono a trasmettere e a fare acquisire capacità pratiche fondamentali. Essi completano la pratica professionale e la formazione scolastica.

Documentazione dell'apprendimento*

La documentazione dell'apprendimento è uno strumento che promuove la qualità della formazione professionale pratica. La persona in formazione aggiorna autonomamente la propria documentazione menzionando i principali lavori e le competenze operative da acquisire. Grazie alla documentazione, il formatore può vedere i progressi nella formazione e l'impegno personale dimostrato dalla persona in formazione.

² RS 412.101.241

Insegnamento delle conoscenze professionali

Con l'insegnamento delle conoscenze professionali nella scuola professionale la persona in formazione acquisisce alcune qualifiche specifiche. Obiettivi ed esigenze sono stabiliti nel piano di formazione. Le note semestrali relative all'insegnamento professionale confluiscono, sotto forma di nota relativa all'insegnamento professionale o di nota dei luoghi di formazione, nel calcolo della nota complessiva della procedura di qualificazione.

Lavoro pratico prestabilito (LPP)*

Il lavoro pratico prestabilito è l'alternativa al lavoro pratico individuale e viene controllato dai periti d'esame durante tutto lo svolgimento del lavoro. Per tutte le persone in formazione valgono le opzioni d'esame e la durata d'esame prevista dall'ordinanza in materia di formazione.

Luoghi di formazione*

Il punto di forza della formazione professionale duale sta nella sua stretta relazione con il mondo del lavoro, che si riflette nei tre luoghi di formazione che impartiscono la formazione professionale di base: l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali.

Obiettivi di valutazione

Gli obiettivi di valutazione concretizzano la competenza operativa e tengono conto delle esigenze attuali legate agli sviluppi economici e sociali. Gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro per favorire la cooperazione tra i luoghi di formazione. Solitamente aziende di tirocinio, scuole professionali e corsi interaziendali hanno obiettivi diversi, la cui formulazione può però essere identica, ad esempio per quanto concerne la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute o le attività manuali.

Obiettivi ed esigenze della formazione professionale di base

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono stabiliti nell'ofor e nel piano di formazione. All'interno di quest'ultimo sono articolati in campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione per i tre luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale e corsi interaziendali).

Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor)

Ogni ofor disciplina nel dettaglio i seguenti aspetti: contenuto e durata della formazione professionale di base, obiettivi ed esigenze della formazione professionale pratica e della formazione scolastica, ampiezza dei contenuti della formazione e loro ripartizione tra i luoghi di formazione, procedure di qualificazione, attestazioni e titoli. Normalmente, l'oml chiede alla SEFRI di emanare un'ofor e la redige congiuntamente con i Cantoni e la Confederazione. L'entrata in vigore di un'ofor è stabilita d'intesa fra i partner, mentre l'emanazione spetta alla SEFRI.

Organizzazione del mondo del lavoro (oml)*

L'espressione collettiva «organizzazioni del mondo del lavoro» può indicare le parti sociali, le associazioni professionali e le altre organizzazioni competenti, nonché gli operatori della formazione professionale. L'oml competente per una data professione definisce i contenuti della formazione, organizza la formazione professionale di base e istituisce l'organo responsabile dei corsi interaziendali.

Partenariato*

La formazione professionale è compito comune di Confederazione, Cantoni e organizzazioni del mondo del lavoro. I tre partner uniscono i loro sforzi per garantire una formazione professionale di qualità e un numero sufficiente di posti di tirocinio.

Persona in formazione*

È considerata persona in formazione chi ha concluso le scuole dell'obbligo e ha stipulato un contratto di tirocinio per apprendere una professione secondo le disposizioni dell'ordinanza sulla formazione professionale di base.

Piano di formazione

Il piano di formazione integra l'ordinanza sulla formazione professionale di base e contiene, oltre ai fondamenti pedagogico-professionali, il profilo di qualificazione, le competenze operative raggruppate nei relativi campi e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Il contenuto del piano di formazione è di responsabilità dell'oml nazionale. Il piano di formazione viene emesso dall'oml e approvato dal SEFRI.

Procedura di qualificazione (PQ)*

L'espressione «procedura di qualificazione» è utilizzata per designare tutte le procedure che permettono di stabilire se una persona possiede le competenze definite nella rispettiva ordinanza sulla formazione professionale di base.

Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive le competenze operative che una persona in formazione deve possedere alla fine della formazione. Il profilo di qualificazione viene redatto in base al profilo delle attività e funge da base per l'elaborazione del piano di formazione.

Quadro europeo delle qualifiche (QEQ)

Il Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (QEQ) punta a rendere comparabili a livello europeo le qualifiche e le competenze professionali. Al fine di mettere in relazione le diverse qualifiche nazionali con il QEQ e di confrontarle con quelle di altri Stati europei, ogni Paese sviluppa un proprio Quadro nazionale delle qualifiche (QNQ).

Quadro nazionale delle qualifiche per la formazione professionale (QNQ formazione professionale)

Scopo del Quadro nazionale delle qualifiche è garantire la trasparenza e la comparabilità dei titoli della formazione professionale a livello nazionale e internazionale e promuovere in questo modo la mobilità sul mercato del lavoro. Il Quadro delle qualifiche prevede otto livelli, ognuno dei quali include le tre categorie di valutazione «conoscenze», «abilità» e «competenze». Ogni titolo della formazione professionale di base è accompagnato da un supplemento standard al certificato.

Rapporto di formazione*

Con il rapporto di formazione si documenta la verifica periodica dell'apprendimento svolto in azienda. Il rapporto viene compilato durante un colloquio che avviene tra formatore e persona in formazione.

Responsabili della formazione professionale*

Con il termine «responsabili della formazione professionale» si intendono tutti gli specialisti che durante la formazione professionale di base impartiscono alle persone in formazione una parte della formazione pratica o scolastica: formatori attivi nelle aziende di tirocinio, formatori attivi nei corsi interaziendali, docenti della formazione scolastica, periti d'esame.

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI)

In collaborazione con i partner (Cantoni e oml), la SEFRI ha il compito di assicurare la qualità e il costante sviluppo dell'intero sistema della formazione professionale. La SEFRI inoltre provvede alla comparabilità e alla trasparenza delle offerte formative in tutta la Svizzera.

