

# Programma di formazione per i corsi interaziendali

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

**Cuoca/Cuoco**  
**con attestato federale di capacità (AFC)**

**N. professione 79009**



## Indice

<b>Indice</b> .....	<b>3</b>
<b>1</b> <b>Introduzione</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Obiettivi dei corsi interaziendali</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Orientamento metodologico-didattico</b> .....	<b>1</b>
3.1    Orientamento alla catena del valore .....	2
<b>4</b> <b>Compiti del programma di formazione per i CI</b> .....	<b>3</b>
<b>5</b> <b>Condizioni generali</b> .....	<b>3</b>
<b>6</b> <b>Documenti di riferimento</b> .....	<b>4</b>
<b>7</b> <b>Compiti pratici per i corsi interaziendali</b> .....	<b>4</b>
<b>8</b> <b>Valutazione delle prestazioni nei CI</b> .....	<b>4</b>
<b>9</b> <b>Materiale didattico</b> .....	<b>4</b>
<b>10</b> <b>Panoramica generale del programma di formazione</b> .....	<b>5</b>
10.1    Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 1 .....	9
10.2    Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 2 .....	10
10.3    Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 3 .....	11
10.4    Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 4 .....	12
10.5    Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 5 .....	13
<b>11</b> <b>Allegato</b> .....	<b>14</b>

## 1 Introduzione

Questo programma di formazione si basa sul piano di formazione e fornisce una panoramica delle competenze operative da sviluppare, degli obiettivi di valutazione da raggiungere e dei contenuti da insegnare nel luogo di formazione corsi interaziendali. Introduce inoltre il modello didattico che è il principio guida nella formazione dei futuri professionisti Cuoca AFC/Cuoco AFC.

Il programma di formazione costituisce la base per lo sviluppo dei modelli formativi e dei programmi dei corsi interaziendali. Il programma offre deliberatamente ai responsabili dei corsi interaziendali la possibilità di trasmettere i contenuti con orientamento operativo e pratico e di accompagnare le persone in formazione nel loro processo di apprendimento.

Il programma di formazione ha lo scopo di aiutare gli istruttori dei CI a trasmettere i contenuti in modo strutturato e sistematico e a guidare le persone in formazione.

## 2 Obiettivi dei corsi interaziendali

I corsi interaziendali (CI) completano la formazione delle persone in formazione che si stanno formando per diventare Cuoca AFC/Cuoco AFC presso le loro aziende di formazione e presso la scuola professionale. I CI forniscono alle persone in formazione competenze professionali specifiche del settore e li supportano nello sviluppo di competenze metodologiche, sociali e personali.

I centri di formazione dei CI sono considerati come una compensazione (livellamento) delle competenze pratiche insegnate in modo diverso nelle aziende. Le persone in formazione possono approfondire l'esperienza pratica acquisita nelle aziende e imparare cose nuove. Il contenuto dell'apprendimento comprende argomenti e attività pratiche di tutti i campi delle competenze operative. Le nuove conoscenze acquisite devono essere applicate e consolidate in diverse situazioni. Un aspetto importante è la riflessione su ciò che è stato appreso e su come si inserisce nel processo di apprendimento.

Inoltre, durante i CI, le persone in formazione vengono preparate ai requisiti che dovranno raggiungere e dimostrare nella procedura di qualificazione pratica.

## 3 Orientamento metodologico-didattico

L'obiettivo dei corsi interaziendali è promuovere un alto grado di corresponsabilità e indipendenza da parte delle persone in formazione. Con l'aumento delle attività di apprendimento auto-dirette nella formazione professionale, le persone in formazione vengono portate a pensare e ad agire in modo autonomo. Un comportamento rispettoso, tollerante e un rapporto professionale riferito alla formazione, costituiscono la base della collaborazione tra le persone in formazione e gli istruttori dei CI.

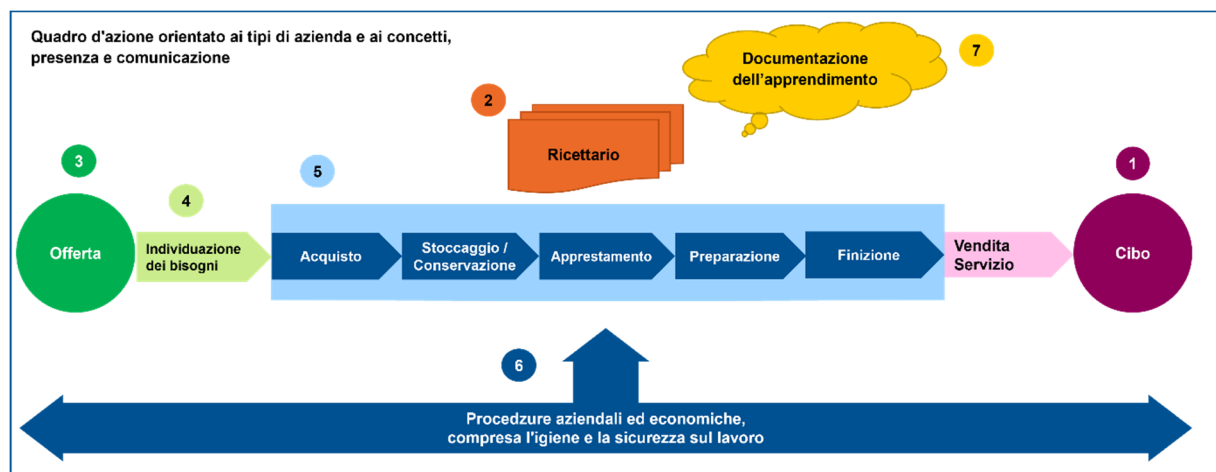
Con la digitalizzazione e il cambiamento della concezione dell'apprendimento, anche il ruolo dell'istruttore dei CI sta cambiando. Il suo ruolo si sta spostando sempre di più da istruttore di conoscenze e competenze che controlla il processo di apprendimento a quello di coach che accompagna il processo di apprendimento. Le pubblicazioni di riferimento e i contenuti specifici forniti dalle editori o da altri fonti, completano le conoscenze e le competenze personali degli istruttori dei CI.

La revisione delle professioni di cucina 2024 è caratterizzata da un cambiamento didattico. Si tratta di sostituire l'orientamento agli obiettivi di apprendimento degli anni '60 e '70 con il successivo concetto di orientamento alle competenze operative. Le fasi di apprendimento devono essere favorite nei CI con feedback orientati al supporto sul modo di lavorare e sulla documentazione dell'apprendimento. In questo modo, le competenze professionali e quelle trasversali sono promosse in egual misura. Oltre alle competenze pratiche come, per esempio, quelle tecniche e metodologiche, l'uso autonomo di fonti esterne di conoscenza e di nozioni di base sull'apprendimento sono al centro della formazione. Inoltre, il lavoro svolto viene valutato e riflettuto dalle stesse persone in formazione.

### 3.1 Orientamento alla catena del valore

L'attenzione è rivolta alle materie prime e alla loro lavorazione. Vengono utilizzati per costruire e rafforzare l'attività artigianale di base. Le persone in formazione percorrono l'intera catena del valore sulla base di una materia prima o di una ricetta di riferimento. Questo permette di affrontare gli argomenti pezzo per pezzo e di collegarli tra loro nell'ambito di contenuti di apprendimento ricorrenti e di sviluppare competenze operative.

Il grafico del «Area di apprendimento» sottostante fornisce una panoramica dell'interazione dei singoli contenuti del concetto didattico sotto forma di mappa.



Le persone in formazione Cuoca AFC/Cuoco AFC sono orientate dalla catena del valore, che va dall'offerta al piatto finito. Le singole fasi del processo e la loro interazione sono descritte di seguito.

**1** Al centro della professione di cuoca/cuoco si trova il cibo venduto, il piatto realizzato con l'obiettivo di soddisfare le esigenze degli ospiti. Questo viene costruito attraverso le risorse (competenze/abilità, conoscenze e attitudini) durante la formazione professionale di base.

**2** La raccolta di ricette creata durante la formazione professionale di base serve come ausilio per acquisire la competenza professionale desiderata. Questa viene utilizzata anche nell'esame finale (campo di qualificazione lavoro pratico LPP). La raccolta di ricette è composta da ricette di riferimento<sup>1</sup> che sono a disposizione delle persone in formazione fin dall'inizio del tirocinio e da ricette personali raccolte durante il tirocinio.

**3** L'offerta comprende alimenti come materie prime o semilavorati, con i quali le persone in formazione entrano in contatto durante la loro formazione di base nei tre luoghi di formazione: azienda, scuola professionale e corsi interaziendali.

**4** Prima di iniziare a lavorare, le persone in formazione devono individuare e determinare i fabbisogni. Ciò comprende individuare e determinare il fabbisogno della merce, degli eventuali valori nutrizionali, delle quantità e della qualità degli alimenti.

<sup>1</sup> Le ricette di riferimento fanno parte della collezione di ricette e sono rilevanti per tutti i luoghi di apprendimento.  
Hotel & Gastro formation Svizzera

5

All'interno della catena del valore si trova il processo di produzione effettivo. Questo consiste in cinque fasi.

6

Percorrendo ripetutamente la catena del valore, i processi operativi ed economici, compresi l'igiene e la sicurezza sul lavoro, vengono ripetutamente esercitati nel processo di apprendimento con le rispettive categorie di derrate alimentari.

7

La documentazione dell'apprendimento viene utilizzata per registrare, riflettere e valutare i processi di apprendimento relativi all'apprendimento in azienda.



Le cuoche/i cuochi comunicano. Pertanto, quanto sopra (da 1 a 7) si svolge nel quadro linguistico della comunicazione del team e degli ospiti, tenendo conto dei tipi e dei concetti aziendali (AFC inclusa una seconda lingua nazionale o in inglese).

## 4 Compiti del programma di formazione per i CI

Come base per il programma di formazione dei corsi interaziendali valgono le seguenti disposizioni di legge: Ordinanza sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC e il piano di formazione del 20 giugno 2023.

- Il programma di formazione per i CI definisce gli obiettivi di valutazione per i corsi interaziendali e fornisce raccomandazioni per l'attuazione pratica.
- Il programma di formazione per i CI è una guida per la pianificazione e la valutazione delle lezioni dei corsi interaziendali.
- Il programma di formazione per i CI serve come base per lo sviluppo dei programmi dei corsi, che tengono conto delle attuali condizioni specifiche professionali, del personale e del quadro organizzativo nei corsi interaziendali.

## 5 Condizioni generali

I responsabili e gli istruttori dei CI elaborano insieme il programma individuale dei corsi per i vari centri di formazione dei CI.

- In relazione allo sviluppo e alla promozione delle competenze professionali, la progettazione pedagogica/didattica dei corsi interaziendali dovrebbe prestare attenzione allo sviluppo orientato al processo delle competenze metodologiche e delle competenze sociali e personali.
- È obbligatorio trattare tutti gli obiettivi di valutazione dei CI.
- La tabella dei corsi definita nell'ordinanza sulla formazione professionale di base è vincolante.
- Oltre al campo obbligatorio del programma di formazione per i corsi interaziendali, i centri di formazione CI possono scegliere di integrare e sviluppare ulteriori campi nella propria pianificazione interna dei corsi.

Gli argomenti sono trattati in modo trasversale e sono in parte interconnessi con l'insegnamento professionale nelle scuole professionali e con il programma di formazione in azienda. Informazioni più dettagliate riguardo al profilo di qualificazione, alla procedura di qualificazione, alle descrizioni delle competenze, ecc. sono disponibili nell'ordinanza sulla formazione professionale di base e nel piano di formazione.

## 6 Documenti di riferimento

I documenti di riferimento costituiscono una raccolta di esempi che possono essere utilizzati durante la formazione professionale di base in tutti e tre i luoghi di formazione. I documenti di riferimento comprendono le situazioni di riferimento con orientamento alla catena del valore e le ricette di riferimento. Nei corsi interaziendali, la situazione di riferimento serve come base per ricavare eventuali incarichi di gruppo e collegarli alle ricette di riferimento. I documenti di riferimento servono come ausilio e aiutano a progettare le lezioni in modo orientato alla pratica.

## 7 Compiti pratici per i corsi interaziendali

Un compito pratico è una guida didattica per un'attività definita e data. Definisce l'attività (un compito), la materia da apprendere (ad esempio, il riferimento a ricette di riferimento o alla situazione di riferimento) e gli indicatori (criteri di valutazione). Le sottostanti risorse e le competenze operative da sviluppare sono legate all'compito pratico, nonché ai rispettivi obiettivi di valutazione del piano di formazione.

Nei corsi interaziendali, gli compiti pratici sono collegati ai documenti di riferimento. In questo modo, la situazione di riferimento può costituire il quadro di riferimento, gli compiti (di gruppo) possono essere derivati da essa e utilizzati per l'implementazione con le ricette di riferimento, mentre le altre/le proprie ricette possono essere utilizzate e inserite nella propria raccolta di ricette. Ogni ricetta elaborata viene poi adattata nella raccolta di ricette esistente in base alla propria esperienza.

Ogni compito pratico è arricchito dalle conoscenze professionali associate come contenuto (parti di conoscenza necessari per l'elaborazione) della WIGL.

## 8 Valutazione delle prestazioni nei CI

Ai sensi dell'art. 15 dell'ordinanza sulla formazione professionale di base, i fornitori dei corsi interaziendali sono tenuti a documentare le prestazioni delle persone in formazione sotto forma di un certificato delle competenze (rapporto dei CI) per ogni corso interaziendale. Questo feedback si basa sul rapporto dei CI. Si raccomanda inoltre di fornire alle persone in formazione un feedback orale generale sotto forma di revisione giornaliera alla fine di ogni giornata di corso.

Sono stati sviluppati cinque diversi rapporti dei CI per tenere meglio conto dei vari livelli di formazione delle persone in formazione. Utilizzando lo strumento WIGL, i rapporti dei CI possono essere compilati, inviati e archiviati direttamente in formato digitale. Inoltre, i rapporti dei CI sono disponibili per il download sulla homepage di Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

Utilizzando lo strumento WIGL in formato digitale, le persone in formazione hanno l'opportunità di riflettere sulla loro giornata e di effettuare un'autovalutazione basata sul proprio rapporto dei CI. Questa autovalutazione è poi disponibile per l'istruttore quando compila il rapporto dei CI e mostra le discrepanze tra l'autovalutazione e la valutazione degli altri.

## 9 Materiale didattico

Per i corsi interaziendali, l'organizzazione del mondo del lavoro (Hotel & Gastro *formation* Svizzera), in collaborazione con la WIGL, ha sviluppato diversi supporti didattici digitali, accessibili tramite la piattaforma WIGL.

Attraverso un percorso di apprendimento, gli utenti sono guidati attraverso tutti i corsi interaziendali, in ognuno dei quali è disponibile la pianificazione giornaliera con le note sull'insegnamento, le ricette di riferimento e i contenuti importanti delle lezioni. Inoltre, gli istruttori hanno la possibilità di creare dei gruppi di classe. Le sedi dei corsi interaziendali sono libere di utilizzare questo strumento. I gruppi di classe vengono creati direttamente dalle sedi dei corsi interaziendali. Le sedi possono contattare direttamente la WIGL a questo scopo.

## 10 Panoramica generale del programma di formazione

CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
<b>Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze</b>				
<b>a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattare alle esigenze degli ospiti</b>				
a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie)  a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare latte, latticini)  a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare condimenti)  a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (in particolare esigenze degli ospiti, es. in seguito ad allergie, intolleranze, abitudini alimentari di natura religiosa)  a1.9-CI Ricettario	a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare patate, leguminose)  a1.2-CI Alimenti animale (in particolare volatili)  a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare uova, prodotti a base di uova)  a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare zucchero e dolcificanti)  a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta  a1.9-CI Ricettario	a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare cereali, frutta, semi e gherigli, germogli)  a1.2-CI Alimenti animale (in particolare pesci, crostacei, molluschi)  a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare miele)  a1.4-CI Grassi e oli alimentari  a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative)  a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni  a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta  a1.9-CI Ricettario	a1.1-CI Alimenti vegetali  a1.2-CI Alimenti animale (in particolare carne macellata, prodotti a base di carne, volatili)  a1.3-CI Alimenti di origine animale  a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare leganti, cacao e cioccolato, semilavorati per pasticceria, agenti lievitanti)  a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni  a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta  a1.9-CI Ricettario	a1.1-CI Alimenti vegetali  a1.2-CI Alimenti animale (in particolare selvaggina)  a1.3-CI Alimenti di origine animale  a1.4-CI Grassi e oli alimentari  a1.5-CI Altri alimenti / prodotti  a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni  a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta  a1.9-CI Ricettario
<b>a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati</b>				
	a2.1-CI Determinare il fabbisogno a2.2-CI Costi della merce	a2.1-CI Determinare il fabbisogno a2.2-CI Costi della merce a2.5-CI Principi nutrizionali a2.6-CI Forme di alimentazione a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico a2.9-CI Sostanze nocive	a2.1-CI Determinare il fabbisogno a2.2-CI Costi della merce a2.5-CI Principi nutrizionali a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico a2.9-CI Sostanze nocive	a2.1-CI Determinare il fabbisogno a2.2-CI Costi della merce a2.5-CI Principi nutrizionali a2.6-CI Forme di alimentazione a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico a2.9-CI Sostanze nocive

CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
<b>a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta</b>				
a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio	a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-CI Garanzia della qualità	a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-CI Garanzia della qualità a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità	a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-CI Garanzia della qualità a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità	a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-CI Garanzia della qualità a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità
<b>a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi</b>				
a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali a4.3-CI Apprestare alimenti animali a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali a4.3-CI Apprestare alimenti animali a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.3-CI Apprestare alimenti animali a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali a4.3-CI Apprestare alimenti animali a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento
<b>a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale</b>				
a5.1-CI Metodi di cottura a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura	a5.1-CI Metodi di cottura a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.1-CI Metodi di cottura a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.1-CI Metodi di cottura a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.1-CI Metodi di cottura a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento
<b>a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione</b>				
a6.1-CI Importanza ed effetti a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione	a6.1-CI Importanza ed effetti a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione	a6.1-CI Importanza ed effetti a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione	a6.1-CI Importanza ed effetti a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione	a6.1-CI Importanza ed effetti a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione

CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
<b>Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità</b>				
<b>b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica</b>				
b1.3-CI Misure d'igiene b1.4-CI Piano di autocontrollo	b1.3-CI Misure d'igiene b1.4-CI Piano di autocontrollo	b1.3-CI Misure d'igiene b1.4-CI Piano di autocontrollo	b1.3-CI Misure d'igiene b1.4-CI Piano di autocontrollo	b1.3-CI Misure d'igiene b1.4-CI Piano di autocontrollo
<b>b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità</b>				
b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio	b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio	b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio	B2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio	b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
<b>b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi</b>				
b3.1-CI Protezione dell'ambiente b3.2-CI Gestione dei rifiuti	b3.1-CI Protezione dell'ambiente b3.2-CI Gestione dei rifiuti	b3.1-CI Protezione dell'ambiente b3.2-CI Gestione dei rifiuti	b3.1-CI Protezione dell'ambiente b3.2-CI Gestione dei rifiuti	b3.1-CI Protezione dell'ambiente b3.2-CI Gestione dei rifiuti
<b>b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti</b>				
b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore b4.2-CI Danni e inconvenienti b4.3-CI Pulizia	b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore b4.2-CI Danni e inconvenienti b4.3-CI Pulizia	b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore b4.2-CI Danni e inconvenienti b4.3-CI Pulizia	b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore b4.2-CI Danni e inconvenienti b4.3-CI Pulizia	b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore b4.2-CI Danni e inconvenienti b4.3-CI Pulizia
<b>Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche</b>				
<b>c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina</b>				
	c1.2-CI Ausili per la pianificazione c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi	c1.2-CI Ausili per la pianificazione c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi	c1.2-CI Ausili per la pianificazione c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi	c1.2-CI Ausili per la pianificazione c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
<b>c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro</b>				
	c2.1-CI Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro	c2.1-CI Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro		
<b>c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolazione e la pianificazione in cucina</b>				
	c3.1-CI Applicazione specifica del ramo	c3.1-CI Applicazione specifica del ramo	c3.1-CI Applicazione specifica del ramo	c3.1-CI Applicazione specifica del ramo

CI 1	CI 2	CI 3	CI 4	CI 5
<b>c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina</b>				
c4.1-CI Utilizzo di apparecchi	c4.1-CI Utilizzo di apparecchi	c4.1-CI Utilizzo di apparecchi	c4.1-CI Utilizzo di apparecchi	c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
<b>c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali</b>				
c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti	c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti	c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti	c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti	c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali	c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali	c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali	c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali	c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
<b>Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione</b>				
<b>d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori</b>				
d1.1-CI Etica professionale	d1.1-CI Etica professionale	d1.1-CI Etica professionale	d1.1-CI Etica professionale	d1.1-CI Etica professionale
d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
d1.4-CI Comunicazione	d1.4-CI Comunicazione	d1.4-CI Comunicazione	d1.4-CI Comunicazione	d1.4-CI Comunicazione
d1.5-CI Presenza	d1.5-CI Presenza	d1.5-CI Presenza	d1.5-CI Presenza	d1.5-CI Presenza
d1.6-CI Collaborazione	d1.6-CI Collaborazione	d1.6-CI Collaborazione	d1.6-CI Collaborazione	d1.6-CI Collaborazione
d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico	d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico	d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico	d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico	d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico
<b>d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze</b>				
d2.2-CI Forme di presentazione	d2.2-CI Forme di presentazione	d2.1-CI Flusso delle informazioni d2.2-CI Forme di presentazione	d2.1-CI Flusso delle informazioni d2.2-CI Forme di presentazione	d2.1-CI Flusso delle informazioni d2.2-CI Forme di presentazione

## 10.1 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 1

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
CO a1, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c4, c5	CO d1, d2



### Alimenti

- a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie)
- a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare latte, latticini)
- a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare condimenti)

### Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio
- b1.3-CI Misure d'igiene
- b1.4-CI Piano di autocontrollo
- b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b3.1-CI Protezione dell'ambiente
- b3.2-CI Gestione dei rifiuti
- b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore
- b4.2-CI Danni e inconvenienti
- b4.3-CI Pulizia

### Creazione di valore

- a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (in particolare esigenze degli ospiti, es. in seguito ad allergie, intolleranze, abitudini alimentari di natura religiosa)
- a1.9-CI Ricettario
- a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place
- a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali
- a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale
- a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento
- a5.1-CI Metodi di cottura
- a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura

- a6.1-CI Importanza ed effetti
- a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione
- c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
- c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
- d2.2-CI Forme di presentazione

### Comportamento / comunicazione \*

- d1.1-CI Etica professionale
- d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d1.4-CI Comunicazione
- d1.5-CI Presenza
- d1.6-CI Collaborazione
- d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico

\* La lista degli obiettivi di valutazione elencata può essere adattata se necessario.

## 10.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 2

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c2, c3, c4, c5	CO d1, d2



### Alimenti

- a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare patate, leguminose)
- a1.2-CI Alimenti animale (in particolare volatili)
- a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare uova, prodotti a base di uova)
- a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare zucchero e dolcificanti)

### Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio
- a3.3-CI Garanzia della qualità
- b1.3-CI Misure d'igiene
- b1.4-CI Piano di autocontrollo
- b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b3.1-CI Protezione dell'ambiente
- b3.2-CI Gestione dei rifiuti
- b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore
- b4.2-CI Danni e inconvenienti
- b4.3-CI Pulizia

### Creazione di valore

- a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta
- a1.9-CI Ricettario
- a2.1-CI Determinare il fabbisogno
- a2.2-CI Costi della merce
- a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place
- a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali
- a4.3-CI Apprestare alimenti animali
- a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale
- a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento

- a5.1-CI Metodi di cottura
- a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione
- a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento
- a6.1-CI Importanza ed effetti
- a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione
- c1.2-CI Ausili per la pianificazione
- c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- c2.1-CI Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3.1-CI Applicazione specifica del ramo
- c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
- c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
- d2.2-CI Forme di presentazione

### Comportamento / comunicazione \*

- d1.1-CI Etica professionale
- d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d1.4-CI Comunicazione
- d1.5-CI Presenza
- d1.6-CI Collaborazione
- d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico

\* La lista degli obiettivi di valutazione elencata può essere adattata se necessario.

### 10.3 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 3

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c2, c3, c4, c5	CO d1, d2



#### Alimenti

- a1.1-CI Alimenti vegetali (in particolare cereali, frutta, semi e gherigli, germogli)
- a1.2-CI Alimenti animale (in particolare pesci, crostacei, molluschi)
- a1.3-CI Alimenti di origine animale (in particolare miele)
- a1.4-CI Grassi e oli alimentari
- a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative)
- a2.5-CI Principi nutrizionali
- a2.6-CI Forme di alimentazione
- a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico
- a2.9-CI Sostanze nocive

#### Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio
- a3.3-CI Garanzia della qualità
- a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità
- b1.3-CI Misure d'igiene
- b1.4-CI Piano di autocontrollo
- b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b3.1-CI Protezione dell'ambiente
- b3.2-CI Gestione dei rifiuti
- b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore
- b4.2-CI Danni e inconvenienti
- b4.3-CI Pulizia

#### Creazione di valore

- a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni
- a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta
- a1.9-CI Ricettario
- a2.1-CI Determinare il fabbisogno
- a2.2-CI Costi della merce
- a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place
- a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali
- a4.3-CI Apprestare alimenti animali
- a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale
- a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento
- a5.1-CI Metodi di cottura
- a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane
- a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura
- a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione
- a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento
- a6.1-CI Importanza ed effetti
- a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione

- c1.2-CI Ausili per la pianificazione
- c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- c2.1-CI Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3.1-CI Applicazione specifica del ramo
- c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
- c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
- d2.2-CI Forme di presentazione

#### Comportamento / comunicazione \*

- d1.1-CI Etica professionale
- d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d1.4-CI Comunicazione
- d1.5-CI Presenza
- d1.6-CI Collaborazione
- d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d2.1-CI Flusso delle informazioni

\* La lista degli obiettivi di valutazione elencata può essere adattata se necessario.

## 10.4 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 4

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c3, c4, c5	CO d1, d2



### Alimenti

- a1.1-CI Alimenti vegetali
- a1.2-CI Alimenti animale (in particolare carne macellata, prodotti a base di carne, volatili)
- a1.3-CI Alimenti di origine animale
- a1.5-CI Altri alimenti / prodotti (in particolare leganti, cacao e cioccolato, semilavorati per pasticceria, agenti lievitanti)
- a2.5-CI Principi nutrizionali
- a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico
- a2.9-CI Sostanze nocive

### Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio
- a3.3-CI Garanzia della qualità
- a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità
- b1.3-CI Misure d'igiene
- b1.4-CI Piano di autocontrollo
- b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b3.1-CI Protezione dell'ambiente
- b3.2-CI Gestione dei rifiuti
- b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore
- b4.2-CI Danni e inconvenienti
- b4.3-CI Pulizia

### Creazione di valore

- a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni
- a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta
- a1.9-CI Ricettario
- a2.1-CI Determinare il fabbisogno
- a2.2-CI Costi della merce
- a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place
- a4.3-CI Apprestare alimenti animali
- a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento
- a5.1-CI Metodi di cottura
- a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane
- a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura
- a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione
- a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento
- a6.1-CI Importanza ed effetti
- a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione
- c1.2-CI Ausili per la pianificazione
- c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi

- c3.1-CI Applicazione specifica del ramo
- c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
- c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
- d2.2-CI Forme di presentazione

### Comportamento / comunicazione \*

- d1.1-CI Etica professionale
- d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d1.4-CI Comunicazione
- d1.5-CI Presenza
- d1.6-CI Collaborazione
- d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d2.1-CI Flusso delle informazioni

\* La lista degli obiettivi di valutazione elencata può essere adattata se necessario.

## 10.5 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione CI 5

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
CO a1, a2, a3, a4, a5, a6	CO b1, b2, b3, b4	CO c1, c3, c4, c5	CO d1, d2



### Alimenti

- a1.1-CI Alimenti vegetali
- a1.2-CI Alimenti animale (in particolare selvaggina)
- a1.3-CI Alimenti di origine animale
- a1.4-CI Grassi e oli alimentari
- a1.5-CI Altri alimenti / prodotti
- a2.5-CI Principi nutrizionali
- a2.6-CI Forme di alimentazione
- a2.7-CI Sostanze nutritive e fabbisogno energetico
- a2.9-CI Sostanze nocive

### Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-CI Accettazione della merce e stoccaggio
- a3.3-CI Garanzia della qualità
- a3.4-CI Misure per la garanzia della qualità
- b1.3-CI Misure d'igiene
- b1.4-CI Piano di autocontrollo
- b2.1-CI Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b3.1-CI Protezione dell'ambiente
- b3.2-CI Gestione dei rifiuti
- b4.1-CI Misure per il mantenimento del valore
- b4.2-CI Danni e inconvenienti
- b4.3-CI Pulizia

### Creazione di valore

- a1.6-CI Tendenze alimentari e innovazioni
- a1.7-CI Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta
- a1.9-CI Ricettario
- a2.1-CI Determinare il fabbisogno
- a2.2-CI Costi della merce
- a4.1-CI Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place
- a4.2-CI Apprestare alimenti vegetali
- a4.3-CI Apprestare alimenti animali
- a4.4-CI Apprestare alimenti di origine animale
- a4.5-CI Metodi di cottura per l'apprestamento
- a5.1-CI Metodi di cottura
- a5.2-CI Separazione di zona delle pietanze vegetariane e pietanze vegane
- a5.3-CI Combinazione dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura
- a5.4-CI Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione
- a5.5-CI Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento
- a6.1-CI Importanza ed effetti
- a6.2-CI Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione
- c1.2-CI Ausili per la pianificazione
- c1.3-CI Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi

### c3.1-CI Applicazione specifica del ramo

- c4.1-CI Utilizzo di apparecchi
- c5.1-CI Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-CI Utilizzo di risorse aziendali
- d2.2-CI Forme di presentazione

### Comportamento / comunicazione \*

- d1.1-CI Etica professionale
- d1.3-CI Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d1.4-CI Comunicazione
- d1.5-CI Presenza
- d1.6-CI Collaborazione
- d1.8-CI Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d2.1-CI Flusso delle informazioni

\* La lista degli obiettivi di valutazione elencata può essere adattata se necessario.

## 11 Allegato

Documenti	Distribuzione
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC	<p><i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (<a href="http://www.bvz.admin.ch">www.bvz.admin.ch</a> &gt; Professioni A – Z)</p> <p><i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (<a href="http://www.pubblicazionifederali.admin.ch">www.pubblicazionifederali.admin.ch</a>)</p>
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Elenco dei metodi di cottura	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Elenco della terminologia specifica	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Documenti di riferimento	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Valutazioni CI da 1 a 5 Cuoca AFC/Cuoco AFC	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Programmi dei corsi CI	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

