

Programma d'insegnamento per le scuole professionali

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

1	Introduzione	1
2	Obiettivi dell'insegnamento nella formazione professionale	1
3	Orientamento metodologico-didattico	1
3.1	Orientamento alla catena del valore	2
4	Compiti del programma d'insegnamento per le scuole professionali	3
5	Condizioni generali	3
6	Documenti di riferimento	4
7	Note sull'insegnamento delle lingue (comunicazione con gli ospiti in lingua straniera)	4
8	Piano delle lezioni	4
9	Note semestrali / nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali	5
10	Risorse didattiche	5
11	Semestre 1	6
11.1	Situazione 1° semestre	6
11.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 1° semestre ...	7
12	Semestre 2	8
12.1	Situazione 2° semestre	8
12.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 2° semestre ...	9
13	Semestre 3	10
13.1	Situazione 3° semestre	10
13.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 3° semestre .	12
14	Semestre 4	13
14.1	Situazione 4° semestre	13
14.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 4° semestre .	14
15	Semestre 5	15
15.1	Situazione 5° semestre	15
15.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 5° semestre .	16
16	Semestre 6	17
16.1	Situazione 6° semestre	17
16.2	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 6° semestre .	18
17	Allegato	19

1 Introduzione

Questo programma d'insegnamento 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 alla scuola professionale. Introduce inoltre il modello didattico che costituisce il principio guida nella formazione delle future Cuoche AFC e dei futuri Cuochi AFC.

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

Il programma d'insegnamento dovrebbe aiutare gli insegnanti a trasmettere i contenuti scolastici in modo strutturato e sistematico e a guidare le persone in formazione.

2 Obiettivi dell'insegnamento nella formazione professionale

Il primo obiettivo è quello di insegnare le competenze teoriche di base nelle aree di apprendimento della preparazione e presentazione di cibi e pietanze, dell'implementazione della sicurezza e della sostenibilità, nonché dell'organizzazione e della comunicazione.

Il secondo obiettivo, altrettanto importante, è quello di integrare le singole persone in formazione nel mondo del lavoro. Per raggiungere questo obiettivo, è importante promuovere le competenze operative. Ciò significa che le conoscenze professionali specialistiche devono essere acquisite in modo pratico e orientato all'applicazione e che l'acquisizione delle competenze metodologiche (metodi), sociali e personali sono altrettanti obiettivi dell'insegnamento.

Il terzo obiettivo è quello di guidare e consentire alle persone in formazione di impegnarsi nella formazione continua per tutta la vita. I continui cambiamenti nella società e nel mondo del lavoro richiedono continui adattamenti. La crescente autoresponsabilità dei lavoratori e la pressione competitiva sul mercato del lavoro richiedono la volontà e la capacità di un aggiornamento personale.

3 Orientamento metodologico-didattico

Nell'insegnamento si mira ad un alto grado di corresponsabilità e indipendenza/autonomia da parte delle persone in formazione. Con un aumento graduale di attività di apprendimento autodirette durante la formazione professionale di base, le persone in formazione sono incoraggiate a pensare e ad agire in modo indipendente. Una forte relazione orientata all'apprendimento tra le persone in formazione e i docenti professionali costituisce la base della cooperazione.

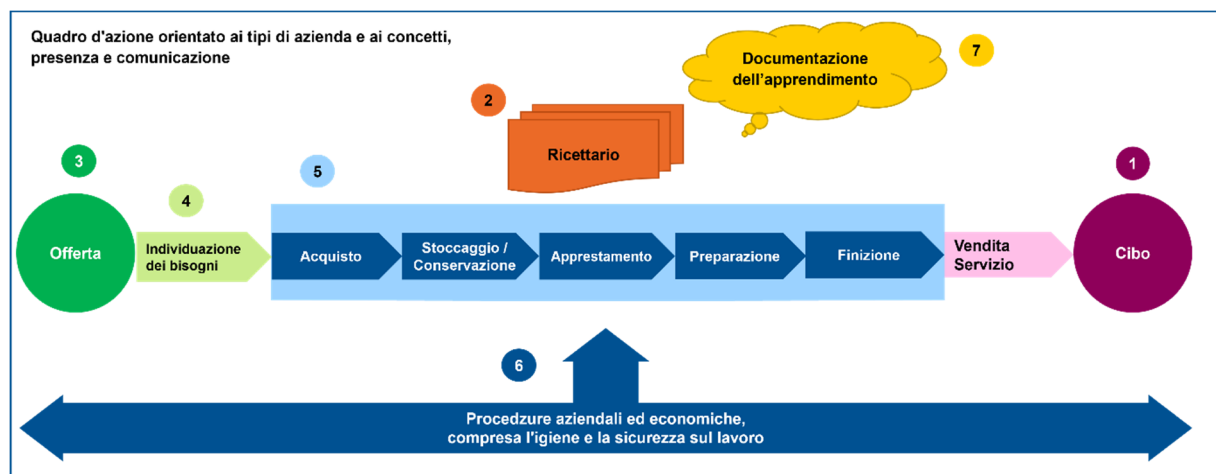
Con la digitalizzazione e il cambiamento della concezione dell'apprendimento, anche il ruolo del docente professionale sta cambiando. Il suo ruolo si sta spostando sempre più da quello di mediatore del processo di apprendimento a quello di coach. Le pubblicazioni di riferimento e i contenuti specifici forniti da altri editori o fonti completano le conoscenze personali dei docenti professionali.

La revisione delle professioni della 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. Oltre ai controlli dell'apprendimento basati sulla valutazione (ad esempio, gli esami), le fasi di apprendimento dovrebbero essere valutate in modo orientato al supporto e allo sviluppo (ad esempio, il feedback sulla documentazione dell'apprendimento). In questo modo, le competenze professionali della materia e quelle trasversali sono promosse in egual misura. Oltre alla pura conoscenza tecnica della materia, la capacità di agire, l'uso autonomo di fonti esterne di conoscenza e di nozioni di base dell'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 affinazione. 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 passo dopo passo 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 Cuochi AFC/Cuochi AFC sono guidati dalla catena del valore, che va dall'offerta al cibo 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, la pietanza realizzata con l'obiettivo di soddisfare le esigenze degli ospiti. Questo viene costruito attraverso le risorse (competenze, conoscenze e attitudini) durante la formazione professionale di base.

2 Il ricettario creato durante la formazione professionale di base serve come ausilio per acquisire la competenza professionale desiderata. Questo viene utilizzato anche nell'esame finale (campo di qualificazione lavoro pratico prestabilito LPP). Il ricettario è composto da ricette di riferimento¹ 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 (CI).

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.

¹ Le ricette di riferimento fanno parte della collezione di ricette e sono rilevanti per tutti i luoghi di apprendimento.

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 alimenti.

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 d'insegnamento per le scuole professionali

Come base per il programma d'insegnamento per le scuole professionali valgono le seguenti disposizioni di legge: Ordinanza sulla formazione professionale di base Cuoca AFC/Cuoco AFC e il piano di formazione del 20 giugno 2023.

- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali definisce gli obiettivi di valutazione per l'istruzione e la formazione professionale nelle scuole professionali e nei corsi professionali intercantionali e fornisce raccomandazioni per l'attuazione pratica.
- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali è una guida per la pianificazione e la valutazione delle lezioni nelle scuole professionali.
- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali serve come base per lo sviluppo dei programmi scolastici che tengano conto delle attuali condizioni specifiche professionali, personali e del quadro organizzativo delle scuole professionali.

5 Condizioni generali

La direzione della scuola professionale e gli insegnanti delle materie professionali elaborano insieme il programma individuale scolastico.

- In relazione allo sviluppo e alla promozione delle competenze professionali, la progettazione pedagogica/didattica delle lezioni 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 della scuola professionale.
- Il piano delle lezioni definito nell'ordinanza sulla formazione professionale di base è vincolante.
- Oltre ai campi obbligatori del programma d'insegnamento per le scuole professionali, le scuole professionali possono scegliere di integrare e sviluppare ulteriori campi all'interno del proprio piano di formazione scolastico.

Il numero di lezioni specificato può variare, così come la tempistica dell'insegnamento all'interno di un semestre. Gli argomenti sono trattati in modo trasversale e talvolta sono collegati alla cultura generale e ai corsi interaziendali. Informazioni più dettagliate sul profilo di qualificazione, la procedura di qualificazione, le 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 in tutti e tre i luoghi di formazione. I documenti di riferimento comprendono situazioni di riferimento con orientamento alla catena del valore e le ricette di riferimento. Nella scuola professionale, i documenti di riferimento sono utilizzati per elaborare casi gli studio consentendo di collegare situazioni e ricette individualmente. I documenti di riferimento servono come ausilio e aiutano a progettare le lezioni in modo orientato alla pratica.

7 Note sull'insegnamento delle lingue (comunicazione con gli ospiti in lingua straniera)

L'insegnamento della seconda lingua nazionale o dell'inglese può essere effettuato con 40 lezioni di lingua per anno scolastico o integrato nell'istruzione professionale. Non è previsto un livello linguistico esplicito. L'obiettivo è quello di ottenere una comunicazione pratica con gli ospiti. L'insegnamento della lingua straniera viene iniziata nel terzo semestre, in modo che non vi siano ulteriori ostacoli al passaggio dalla formazione di base di Addetta di cucina/Addetto di cucina con certificato federale di formazione pratica (CFP) a quella di Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC).

Il 2 ottobre 2023, la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI ha pubblicato la «Guida sull'integrazione delle lingue straniere nella formazione professionale di base». Questo documento contiene raccomandazioni per l'insegnamento delle lingue.

8 Piano delle lezioni

Le scuole professionali decidono se offrire la seconda lingua nazionale o l'inglese separatamente o in combinazione con il linguaggio tecnico come parte delle lezioni di conoscenze professionali.

Piano delle lezioni (lingua straniera inclusa)

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
- Preparazione e presentazione di cibi e pietanze	120	120	120	360
- Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità	80	80	80	240
Applicazione di procedure aziendali ed economiche				
Presenza e comunicazione (inclusa la comunicazione in una seconda lingua nazionale o in inglese)				
Totale conoscenze professionali	200	200	200	600
b. Cultura generale	120	120	120	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	360	360	360	1080

Nota: in questa presentazione delle lezioni, la comunicazione in una seconda lingua nazionale o in inglese è inclusa anche nelle aree «Preparazione e presentazione di cibi e pietanze» e «Applicazione di procedure aziendali ed economiche».

Piano delle lezioni (lingua straniera separata)

Insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
a. Conoscenze professionali				
- Preparazione e presentazione di cibi e pietanze	120	120	120	360
- Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità	80	40	40	160
Applicazione di procedure aziendali ed economiche				
Presenza e comunicazione				
Comunicare con gli ospiti e all'interno dell'azienda in una seconda lingua nazionale o in inglese		40	40	80
Totale conoscenze professionali	200	200	200	600
b. Cultura generale	120	120	120	360
c. Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	360	360	360	1080

9 Note semestrali / nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali

Per ogni semestre viene emesso un certificato di valutazione semestrale.

La nota relativa all'insegnamento è la media, arrotondata a una nota intera o a mezza nota, della somma dei noti dei sei certificati di valutazione semestrali delle conoscenze professionali.

Per generare la nota del sesto semestre si raccomanda alle scuole professionali di produrre un compito tecnico professionale. In questo lavoro, le competenze professionali dei diversi semestri possono essere collegate tra loro. Spetta alla scuola professionale decidere se realizzare o meno un compito tecnico professionale. Il compito tecnico professionale non è indicato come una posizione separata nell'ordinanza professionale.

10 Risorse didattiche

È la rispettiva scuola professionale a decidere quale materiale didattico utilizzare.

11 Semestre 1

11.1 Situation 1° semestre

Alla cuoca AFC viene assegnato il compito, come contorno a base di verdura per il giorno successivo, di brasare la lattuga, di preparare altre pietanze a base di verdure e funghi. La lattuga brasata si adatta bene al menu stagionale e ai desideri e aspettative degli ospiti della casa. Il capo cucina esige che la cuoca AFC proponga la quantità di verdure da ordinare ai fornitori e che sia il più possibile adeguata e in linea con il fabbisogno. Pertanto, la cuoca AFC determina il fabbisogno, calcola la quantità necessaria con ausili digitali e stima il costo delle merci. La cuoca AFC presenta il calcolo del fabbisogno della merce al capo cucina che controlla le informazioni e ordina la merce secondo la proposta della cuoca AFC. Il capo cuoco attribuisce importanza alla provenienza locale delle verdure e all'alta qualità delle materie prime utilizzate.

Al momento della consegna, il fornitore informa la cuoca dell'impossibilità di procurarsi verdure regionali a causa delle condizioni meteorologiche. Quando riceve la merce, la cuoca AFC controlla la qualità delle verdure e dei funghi. Due delle lattughe consegnate non soddisfano i requisiti di qualità dell'azienda. Informa lo chef, che contatta il fornitore. La cuoca AFC porta le verdure nel corretto luogo di stoccaggio per il giorno successivo e le conserva secondo le specifiche dell'azienda.

Prima di preparare la lattuga, le altre verdure e i funghi, la cuoca AFC pianifica la procedura e prepara la mise en place con gli apparecchi per cucinare, i macchinari, gli elementi della batteria da cucina, gli attrezzi e gli utensili necessari. Rispettando le norme aziendali in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro. Utilizzando le tecniche appropriate appresta la lattuga per essere brasata e le altre verdure e i funghi per essere ulteriormente lavorati. Per lei e per il capo cucina è importante che gli alimenti siano lavorati in modo tecnicamente impeccabile. Utilizza al meglio i ritagli che ne derivano, perché è attenta a non sprecare alimenti e cibi. Quando appresta e cucina le verdure e i funghi riutilizza il più possibile i ritagli e gli avanzi o li smaltisce secondo le istruzioni dell'azienda. Si preoccupa di utilizzare il più possibile gli alimenti e di evitare sprechi e avanzi.

La cuoca AFC prepara la lattuga e le altre verdure controllando regolarmente il processo di cottura. Lavora anche i funghi secondo le istruzioni. Verso la fine del processo di cottura, la cuoca AFC controlla il punto di cottura e assaggia le verdure. Prepara le verdure e i funghi per il raffreddamento e la refrigerazione, in modo da rigenerarli per un uso successivo in un secondo momento.

Per la distribuzione del cibo, supporta il personale di servizio nel miglior modo possibile. Dopo aver completato il lavoro di preparazione e distribuzione del cibo, la cuoca AFC pulisce accuratamente il materiale utilizzato. In questo modo, garantisce l'igiene richiesta dall'azienda e dalla legge. Manipola i materiali con cura e utilizza i detersivi in dosi precise. In questo modo, la cuoca AFC protegge i materiali e l'ambiente.

La cuoca AFC è consapevole che la pulizia e il riordino comportano diversi rischi. Per questo motivo lavora con attenzione e adotta misure aggiuntive per proteggersi.

11.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 1° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D	Competenze operative CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, b2, b3, b4, c1, c5, d1, d2
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni	



Alimenti

- a1.1-SP Alimenti vegetali (1/3: verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie)
- a1.4-SP Grassi e oli alimentari (1/2: grassi e oli vegetali, grassi animali e grassi di origine animale)
- a1.5-SP Altri alimenti / prodotti (1/5: condimenti)
- a2.9-SP Sostanze nocive (1/6: a base di verdure)

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (1/6: alimenti vegetali)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (1/6: alimenti vegetali)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (1/6: alimenti vegetali)
- b1.1-SP Microorganismi (1/6: microrganismi intorno alle verdure, alimenti vegetali)
- b1.2-SP Basi legali (1/6: compiti delle persone in formazione, principi della BPF/BPI, base)
- b2.1-SP Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- b2.2-SP Pericoli d'infortunio e di malattia
- b3.1-SP Protezione dell'ambiente (introduzione con le verdure)
- b3.2-SP Gestione dei rifiuti (introduzione con le verdure)
- b4.1-SP Misure per il mantenimento del valore
- b4.3-SP Pulizia

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (1/6: alimenti vegetali)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (1/6: alimenti vegetali)
- a1.9-SP Ricettario (1/6: alimenti vegetali)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (1/6: alimenti vegetali)
- a2.2-SP Costi della merce (1/6: lordo, netto, perdite senza calcolo prezzi)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (1/6: alimenti vegetali)

- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (1/6: alimenti vegetali)
- a4.2-SP Apprestare alimenti vegetali (1/3)
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (1/6: alimenti vegetali)
- a5.1-SP Metodi di cottura (1/6: alimenti vegetali)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (1/6: alimenti vegetali)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (1/6: alimenti vegetali)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (1/6: alimenti vegetali)
- a6.1-SP Importanza ed effetti (1/6: alimenti vegetali)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (1/6: alimenti vegetali)
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo

Comportamento / comunicazione *

- c5.1-SP Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-SP Utilizzo di risorse aziendali
- d1.1-SP Etica professionale
- d1.4-SP Comunicazione
- d1.5-SP Presenza
- d1.6-SP Collaborazione
- d1.7-SP Problemi e difficoltà di comunicazione
- d1.8-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d1.9-SP Feedback degli ospiti
- d2.1-SP Flusso delle informazioni

* L'elenco degli obiettivi di valutazione può essere adattato se necessario.

12 Semestre 2

12.1 Situazione 2° semestre

Un gruppo di ospiti ha riservato per il pranzo del giorno successivo. Il cuoco AFC deve preparare il piatto principale vegetariano per una parte del gruppo. Il menu prevede un uovo in camicia su foglie di spinaci con patate castello. Come dolce viene offerta una crema bavarese. La persona che si occupa del gruppo comunica al cuoco AFC quanti menu vegetariani e quanti dolci sono desiderati. Il cuoco AFC chiarisce le richieste e calcola le quantità in base alle istruzioni della capa cucina.

La capa cucina verifica la proposta del cuoco AFC e ordina la merce da un fornitore. Dopo aver ricevuto la merce, il cuoco AFC la controlla. Presta particolare attenzione alle caratteristiche di freschezza e alla quantità. Quindi immagazzina la merce in modo corretto.

Il cuoco AFC prepara la mise en place. Questo include la mise en place delle uova in camicia, degli spinaci, delle patate castello e della crema bavarese. Per la crema, il cuoco AFC divide tra l'altro il tuorlo e l'albume. L'albume viene conservato in modo che non possa essere contaminato da microrganismi e possa essere utilizzato per un'altra preparazione. Il cuoco AFC porta a ebollizione l'acqua con l'aceto e l'acqua con il sale per le uova in camicia, mentre fa stufare gli spinaci e arrostitisce le patate castello. Per la preparazione della crema bavarese, il cuoco AFC si attiene rigorosamente alla ricetta, che prevede l'uso dell'agar-agar come legante al posto della gelatina. Assiste il personale di servizio nella distribuzione dei cibi.

Al termine del pasto, pulisce le attrezzature e la sua postazione di lavoro in modo da preservarne il valore, dosando con cura i detergenti. In questo modo, protegge le attrezzature di cucina e l'ambiente. La pulizia e il riordino comportano diversi rischi e pericoli. Pertanto, il cuoco AFC lavora con attenzione e adotta le misure di protezione necessarie.

12.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 2° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D	Competenze operative CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni	



Alimenti

- a1.1-SP Alimenti vegetali (2/3: patate)
- a1.3-SP Alimenti di origine animale (1/2: latte, latticini, uova, prodotti a base di uova)
- a1.5-SP Altri alimenti / prodotti (2/5: zucchero e dolcificanti)
- a2.5-SP Principi nutrizionali
- a2.7-SP Sostanze nutritive e fabbisogno energetico (1/3: carboidrati e micronutrienti)
- a2.9-SP Sostanze nocive (2/6: a base di alimenti vegetali e di origine animale)

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- b1.1-SP Microorganismi (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- b1.2-SP Basi legali (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a1.9-SP Ricettario (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a2.2-SP Costi della merce (2/6: lordo, netto, perdite)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)

- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a4.2-SP Apprestare alimenti vegetali (2/3)
- a4.4-SP Apprestare alimenti di origine animale
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a5.1-SP Metodi di cottura (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a5.2-SP Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane (1/2)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a6.1-SP Importanza ed effetti (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (2/6: alimenti vegetali e di origine animale)
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo

Gli obiettivi di valutazione per il comportamento / comunicazione delle competenze operative c2, c4, c5, d1 e d2 possono essere adattati se necessario.

13 Semestre 3

13.1 Situazione 3° semestre

La cuoca AFC sta svolgendo uno stage in un ristorante vegano per sviluppare ulteriormente le sue competenze in questo settore. La catena di ristoranti si distingue per l'attenzione prestata il più coerentemente possibile alla sostenibilità che, è inserita come dichiarazione nella missione aziendale. Tra le altre cose, per l'azienda, è importante l'uso di prodotti regionali e stagionali, la prevenzione degli sprechi alimentari e l'uso parsimonioso di energia e detersivi. L'attività nel centro della città trae vantaggio dalla clientela urbana e dalla buona posizione. La cuoca AFC ha il compito di creare diversi cibi per il buffet. Tra questi, uno stufato di lenticchie, un pesto di noci e un curry thailandese. Ha anche l'opportunità di creare da sola un piatto del giorno.

L'azienda rientra in una catena di ristoranti vegani. Pertanto, molti processi di preparazione sono definiti con precisione e rispettati rigorosamente dai dipendenti. Le quantità necessarie sono calcolate dal direttore del ristorante. Prima di iniziare la preparazione, la cuoca AFC deve controllare la quantità assegnata e prendere gli alimenti corrispondenti dai vari luoghi di stoccaggio. Per il piatto del giorno, le viene ordinato di preparare 45 porzioni.

Poiché si necessitano di grandi quantità di alimenti, gli acquisti sono effettuati da una centrale acquisti, ma in seguito sono conservati e lavorati in azienda, il controllo della qualità è particolarmente importante. La cuoca AFC controlla attentamente la merce prima di iniziare a lavorarla. Si accorge che un ingrediente è prossimo alla data di scadenza dichiarata.

La cuoca AFC inizia l'esecuzione dei compiti con una pianificazione del lavoro e la mise en place. In questo modo, si attiene agli standard operativi che le sono stati illustrati dal suo supervisore. Nella preparazione degli alimenti, la cuoca AFC utilizza diverse tecniche. I diversi cibi che la cuoca AFC deve preparare richiedono diverse fasi di lavoro. Per preparare lo stufato di lenticchie, il curry thailandese e il suo piatto del giorno, utilizza diversi metodi di cottura particolarmente delicati. Prepara il pesto di noci separatamente e in una zona separata, poiché anche solo tracce delle noci utilizzate possono scatenare allergie.

La cuoca AFC prepara i cibi in modo che possano essere prelevati dal personale di servizio per essere portati al buffet. I resti della preparazione degli alimenti preparate vengono ulteriormente lavorati e i rifiuti biologici vengono utilizzati per alimentare un impianto di biogas della regione. La cuoca AFC riceve istruzioni specifiche in merito. Personale specializzato è responsabile della pulizia degli apparecchi, degli attrezzi, degli utensili e degli elementi della batteria da cucina utilizzati e lavorano in modo da preservare il più possibile le risorse.

13.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 3° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni

Competenze operative CO
a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c4, c5, d1, d2, d3



Alimenti

- a1.1-SP Alimenti vegetali (3/3: cereali, leguminose, frutta, semi e gherigli, germogli)
- a1.4-SP Grassi e oli alimentari (2/2: grassi animali, i grassi come macronutrienti)
- a1.5-SP Altri alimenti / prodotti (3/5: prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative)
- a2.7-SP Sostanze nutritive e fabbisogno energetico (2/3: grassi e micronutrienti)
- a2.9-SP Sostanze nocive (3/6: a base di alimenti vegetali)

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (3/6: alimenti vegetali)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (3/6: alimenti vegetali)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (3/6: alimenti vegetali)
- b1.1-SP Microorganismi (3/6: alimenti vegetali)
- b1.2-SP Basi legali (3/6: alimenti vegetali)

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (3/6: alimenti vegetali)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (3/6: alimenti vegetali)
- a1.9-SP Ricettario (3/6: alimenti vegetali)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (3/6: alimenti vegetali)
- a2.2-SP Costi della merce (3/6: lordo, netto, perdite, costo della merce)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (3/6: alimenti vegetali)
- a3.1-SP Gestione della merce
- a3.5-SP Inventario della merce
- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (3/6: alimenti vegetali)
- a4.2-SP Apprestare alimenti vegetali (3/3)
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (3/6: alimenti vegetali)

- a5.1-SP Metodi di cottura (3/6: alimenti vegetali)
- a5.2-SP Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane (2/2)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (3/6: alimenti vegetali)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (3/6: alimenti vegetali)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (3/6: alimenti vegetali)
- a6.1-SP Importanza ed effetti (3/6: alimenti vegetali)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (3/6: alimenti vegetali)
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- c4.1-SP Utilizzo di apparecchi
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d3.1-SP Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua

Comportamento / comunicazione *

- c4.2-SP Istruzione dei collaboratori
- c5.1-SP Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-SP Utilizzo di risorse aziendali
- d1.1-SP Etica professionale
- d1.4-SP Comunicazione
- d1.5-SP Presenza
- d1.6-SP Collaborazione
- d1.7-SP Problemi e difficoltà di comunicazione
- d1.8-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d1.9-SP Feedback degli ospiti
- d2.1-SP Flusso delle informazioni

* L'elenco degli obiettivi di valutazione può essere adattato se necessario.

14 Semestre 4

14.1 Situazione 4° semestre

La cuoca AFC lavora in un ristorante di pesce sul lago. Le viene chiesto di preparare i filetti di trota alla casalinga. La trota alla casalinga è una pietanza della casa che la cuoca AFC ha documentato nella sua ricetta. Parte del suo lavoro consiste nel determinare il fabbisogno della merce e nel calcolarne il costo. Determina il fabbisogno con gli ausili adatti e lo comunica al supervisore.

Il supervisore ordina dei filetti di trota calibrati. Dopo aver ricevuto la merce, la cuoca AFC effettua il controllo della qualità. Attribuisce particolare importanza all'igiene per proteggere il pesce da contaminazioni di microrganismi. Conserva i filetti di pesce nel ghiaccio secondo le direttive. In questo modo il pesce può essere utilizzato anche il giorno successivo.

Prima di preparare i filetti di pesce, la cuoca AFC pianifica la procedura come di consueto. Prepara la mise en place. Poiché oggi il menu prevede anche una pietanza a base di volatili, si assicura che le diverse zone di preparazione siano chiaramente separate. La cuoca AFC marina i filetti di trota. Mette i filetti in un sacchetto sottovuoto e li affoga a bagnomaria. Durante il processo di cottura sous-vide, prepara la salsa al vino bianco e la salsa olandese sulla base della mise en place precedentemente preparata. Dopo il processo di cottura sous-vide, controlla sensorialmente la consistenza. Durante tutte le fasi di lavoro, maneggia le materie prime con estrema delicatezza e osserva le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

La cuoca AFC si organizza per poter preparare rapidamente il pesce durante il servizio. La presentazione del pesce e dei contorni sul piatto avviene secondo le istruzioni del supervisore.

Quando il personale di servizio chiede informazioni sugli allergeni, la cuoca AFC fornisce volentieri informazioni e prepara i camerieri per fornire le informazioni agli ospiti.

Nella tradizione della casa e poiché il supervisore ha dovuto lasciare la cucina in anticipo, la cuoca AFC saluta gli ospiti dopo il lavoro in cucina e si informa sulla loro soddisfazione. Allo stesso tempo, un cuoco dilettante la coinvolge in una discussione tecnica e gli descrive come ha preparato il pesce e quali fattori ha preso in considerazione in relazione alla sua importanza e al suo effetto nel presentarlo. La cuoca AFC racconta con orgoglio i diversi e talvolta ingegnosi metodi che utilizza in cucina. A un altro tavolo incontra ospiti stranieri, che saluta nella loro lingua madre e si informa sulla loro soddisfazione.

14.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 4° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni

Competenze operative CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, d1, d2, d3



Alimenti

- a1.2-SP Alimenti animali (1/3: pesci, crostacei e molluschi, volatili (uccelli selvatici inclusi 1/2))
- a1.5-SP Altri alimenti / prodotti (4/5: leganti)
- a2.4-SP Digestione e metabolismo
- a2.6-SP Forme di alimentazione
- a2.7-SP Sostanze nutritive e fabbisogno energetico (3/3: proteine)
- a2.9-SP Sostanze nocive (4/6: a base di alimenti animali)

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (4/6: alimenti animali)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (4/6: alimenti animali)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (4/6: alimenti animali)
- b1.1-SP Microorganismi (4/6: alimenti animali)
- b1.2-SP Basi legali (4/6: alimenti animali)

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (4/6: alimenti animali)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (4/6: alimenti animali)
- a1.9-SP Ricettario (4/6: alimenti animali)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (4/6: alimenti animali)
- a2.2-SP Costi della merce (4/6: lordo, netto, perdite, costo della merce)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (4/6: alimenti animali)

- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (4/6: alimenti animali)
- a4.3-SP Apprestare alimenti animali (1/3)
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (4/6: alimenti animali)
- a5.1-SP Metodi di cottura (4/6: alimenti animali)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (4/6: alimenti animali)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (4/6: alimenti animali)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (4/6: alimenti animali)
- a6.1-SP Importanza ed effetti (4/6: alimenti animali)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (4/6: alimenti animali)
- c1.1-SP Organizzazione strutturale
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- d1.2-SP Tipi di azienda e concetti operativi
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d2.2-SP Forme di presentazione
- d3.1-SP Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua
- d3.2-SP Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua

Gli obiettivi di valutazione per il comportamento / comunicazione delle competenze operative c2, c4, c5, d1 e d2 possono essere adattati se necessario.

15 Semestre 5

15.1 Situazione 5° semestre

Con l'offerta di «Teneroni di vitello brasati» la capa cucina e il cuoco AFC di un'azienda di ristorazione collettiva vogliono soddisfare le esigenze dei loro ospiti. Brasano i teneroni di vitello in modo innovativo, seguendo una tendenza. Il cuoco AFC ha già aggiunto la ricetta nel suo ricettario. Per stasera, il cuoco AFC ha calcolato la quantità di merce prevista con gli appositi ausili elettronici e l'ha ordinata al macellaio locale.

La carne proviene da un produttore della regione che utilizza vacche nutrici. Pertanto, il costo della merce è superiore a quello degli allevatori che praticano l'allevamento convenzionale. Dopo il controllo di qualità, che non ha riscontrato nulla di cui lamentarsi, ha immagazzinato parte della consegna nella cella frigorifera per conto della capa cucina per un uso immediato secondo i requisiti legali e operativi. Ha confezionato sottovuoto e congelato l'altra parte della merce.

Il cuoco AFC pianifica sistematicamente la preparazione. Prepara la sua mise en place. Rosola i teneroni di vitello e li prepara per la cottura. Alla fine, inizia con la preparazione degli altri contorni. Verso la fine del processo di cottura, il cuoco AFC controlla la tenerezza dei teneroni di vitello con un test sensoriale. Poi li prepara per la presentazione sul piatto.

Oggi i teneroni di vitello sono accolti meglio dagli ospiti rispetto a quanto è stato preventivato nel valutare la richiesta. Pertanto, il cuoco AFC deve andare a prendere degli hamburger di vitello dal congelatore. In seguito, segnala al responsabile il ritiro della merce dal congelatore.

Tra gli ospiti ne sono presenti alcuni con particolari bisogni ed esigenze. Per questo motivo, il servizio dei cibi è di particolare importanza. La capa cucina attribuisce grande importanza a una cooperazione fluida tra le aree cucina-servizio-assistenza. Chiede che i dipendenti si tengano ben informati e che reagiscano e comunichino in modo appropriato anche in situazioni frenetiche. In caso di conflitti o situazioni difficili tra di loro o con gli ospiti, i dipendenti del servizio e dell'assistenza devono richiedere un chiarimento il più rapidamente possibile. Poiché l'identificazione con la professione di cuoco è importante per la capa cucina, essa richiede che il cuoco AFC utilizzi i termini professionali di uso corrente nel ramo e che sia in grado di usarli anche in una seconda lingua con gli ospiti e all'interno della brigata di cucina.

15.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 5° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni

Competenze operative CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c5, d1, d2, d3



Alimenti

- a1.2-SP Alimenti animali (2/3: selvaggina (uccelli selvatici inclusi 2/2), carni macellate)
- a2.8-SP Malnutrizione
- a2.9-SP Sostanze nocive (5/6: a base di alimenti animali)

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (5/6: alimenti animali)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (5/6: alimenti animali)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (5/6: alimenti animali)
- b1.1-SP Microorganismi (5/6: alimenti animali)
- b1.2-SP Basi legali (5/6: alimenti animali)

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (5/6: alimenti animali)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (5/6: alimenti animali)
- a1.8-SP Offerta di menù e di ristorazione (1/2)
- a1.9-SP Ricettario (5/6: alimenti animali)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (5/6: alimenti animali)
- a2.2-SP Costi della merce (5/6: prezzi di vendita)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (5/6: alimenti animali)
- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (5/6: alimenti animali)
- a4.3-SP Apprestare alimenti animali (2/3)
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (5/6: alimenti animali)
- a5.1-SP Metodi di cottura (5/6: alimenti animali)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (5/6: alimenti animali)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (5/6: alimenti animali)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (5/6: alimenti animali)

- a6.1-SP Importanza ed effetti (5/6: alimenti animali)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (5/6: alimenti animali)
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d2.2-SP Forme di presentazione
- d3.1-SP Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua
- d3.2-SP Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua

Comportamento / comunicazione *

- c5.1-SP Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-SP Utilizzo di risorse aziendali
- d1.1-SP Etica professionale
- d1.4-SP Comunicazione
- d1.5-SP Presenza
- d1.6-SP Collaborazione
- d1.7-SP Problemi e difficoltà di comunicazione
- d1.8-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d1.9-SP Feedback degli ospiti
- d1.10-SP Possibilità di formazione continua
- d2.1-SP Flusso delle informazioni

* L'elenco degli obiettivi di valutazione può essere adattato se necessario.

16 Semestre 6

16.1 Situazione 6° semestre

Il cuoco AFC ha appena ricevuto una telefonata dal suo supervisore che non si presenterà al lavoro a causa di una malattia. Il cuoco AFC viene incaricato di dirigere la brigata di cucina durante il turno del pranzo.

La locanda situata in campagna offre tre tipi di menu al giorno. L'antipasto è solitamente una zuppa o una piccola insalata mista. Oggi l'azienda offre anche un semplice dolce. A causa dell'assenza del supervisore, il menu 2 previsto non può essere offerto. Il team di cucina non ha sufficiente dimestichezza con la complessa preparazione e composizione della pietanza che il capo cucina aveva previsto. Il cuoco AFC viene quindi incaricato di proporre delle alternative cercando nel magazzino e nella cella frigorifera.

L'esperienza insegna che in una giornata come quella di oggi vengono venduti 60 menu per il pranzo. Il cuoco AFC pensa che il menu 2 sarà venduto circa venti volte. Nella cella frigorifera non ci sono abbastanza prodotti per questa quantità. Cerca quindi due alternative originali al menu 2 e che abbiano un prezzo paragonabile. La prima alternativa è una selezione di varie salsicce che vengono preparate come spiedino di salsicce miste. La seconda alternativa è un polpettone casalingo.

Con l'aiuto di strumenti elettronici, il cuoco AFC calcola le quantità per le due varianti del menu 2. Decide di offrire prima 10 spiedini di salsicce e poi 10 polpettoni. Il cuoco AFC coordina la mise en place con i dipendenti. Distribuisce il team nelle odierne postazioni di lavoro e controlla come si preparano al lavoro. Il cuoco AFC incarica un dipendente di ottimizzare la mise en place della sua postazione e di prevedere anche la preparazione di alimenti privi di allergeni. Viene annunciata la presenza di un ospite abituale affetto da celiachia. Per questo viene preparata una pasta senza glutine.

Il cuoco AFC è responsabile lui stesso di una postazione. Prepara il polpettone. È in stretto contatto con i dipendenti durante la supervisione e l'assistenza. Istruisce i dipendenti nei loro compiti e fa da mediatore in caso di incomprensioni tra loro. Uno dei compiti del cuoco AFC è quello di organizzare la comunicazione con il personale di servizio. L'ospite celiaco desidera ringraziare personalmente per la gestione della sua particolare situazione. Nel farlo comunica che la sua pasta era troppo cotta, per cui il cuoco AFC si scusa.

16.2 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione 6° semestre

CCO A	CCO B	CCO C	CCO D	Competenze operative CO a1, a2, a3, a4, a5, a6, b1, c1, c2, c3, c5, d1, d2, d3
60 Lezioni	20 Lezioni	10 Lezioni	10 Lezioni	



Alimenti

- a1.2-SP Alimenti animali (3/3: prodotti a base di carne)
- a1.3-SP Alimenti di origine animale (2/2: miele)
- a1.5-SP Altri alimenti / prodotti (5/5: cacao e cioccolato, semilavorati da pasticceria, agenti lievitanti)
- a2.9-SP Sostanze nocive (6/6: a base di prodotti a base di carne)
- a2.10-SP Ingredienti e additivi

Normative legali / standard BPF/BPI

- a3.2-SP Accettazione della merce e stoccaggio (6/6)
- a3.3-SP Garanzia della qualità (6/6)
- a3.4-SP Misure per la garanzia della qualità (6/6)
- b1.1-SP Microorganismi (6/6)
- b1.2-SP Basi legali (6/6)

Creazione di valore

- a1.6-SP Tendenze alimentari e innovazioni (6/6)
- a1.7-SP Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta (6/6)
- a1.8-SP Offerta di menù e di ristorazione (2/2)
- a1.9-SP Ricettario (6/6)
- a2.1-SP Determinare il fabbisogno (6/6)
- a2.2-SP Costi della merce (6/6: prezzi di vendita)
- a2.3-SP Acquistare alimenti (6/6)
- a4.1-SP Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place (6/6)
- a4.3-SP Apprestare alimenti animali (3/3)
- a4.5-SP Metodi di cottura per l'apprestamento (6/6)
- a5.1-SP Metodi di cottura (6/6)
- a5.3-SP Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura (6/6)
- a5.4-SP Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione (6/6)
- a5.5-SP Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento (6/6)

- a6.1-SP Importanza ed effetti (6/6)
- a6.3-SP Consegna e distribuzione dei cibi (6/6)
- c1.2-SP Ausili per la pianificazione
- c1.3-SP Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi
- c3.1-SP Applicazione specifica del ramo
- d1.3-SP Terminologia professionale di uso corrente nel ramo
- d2.2-SP Forme di presentazione
- d3.1-SP Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua
- d3.2-SP Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua

Comportamento / comunicazione *

- c2.1-SP Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c2.2-SP Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro
- c5.1-SP Evitare sprechi di alimenti
- c5.2-SP Utilizzo di risorse aziendali
- d1.1-SP Etica professionale
- d1.4-SP Comunicazione
- d1.5-SP Presenza
- d1.6-SP Collaborazione
- d1.7-SP Problemi e difficoltà di comunicazione
- d1.8-SP Situazioni difficili e ritmo frenetico
- d1.9-SP Feedback degli ospiti
- d2.1-SP Flusso delle informazioni

* L'elenco degli obiettivi di valutazione può essere adattato se necessario.

17 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 (www.bvz.admin.ch > Professioni A – Z)</p> <p><i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)</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 www.hotelgastro.ch
Elenco dei metodi di cottura	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Elenco della terminologia specifica	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Documenti di riferimento	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Distinzione tecnica tra AFC e CFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch
Possibili condizioni quadro Compito tecnico professionale scuola professionale	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera www.hotelgastro.ch

