

Profilo di qualificazione per la professione di Cuoca AFC / Cuoco AFC

Del 21 marzo 2014

n. 79007

Ordinanza sulla formazione professionale di base di Cuoca AFC / Cuoco AFC approvata il 5 maggio 2009.

Sommario

- I. Profilo professionale**
- II. Panoramica delle competenze operative professionali**
- III. Livello di esigenze della professione**

I. Profilo professionale

Le cuoche AFC e i cuochi AFC lavorano in grandi cucine di alberghi e ristoranti e in aziende della gastronomia standardizzata. Ordinano, conservano e lavorano derrate alimentari con le quali preparano pietanze calde e fredde che gli ospiti possono apprezzare.

In cucina e negli altri settori manifestano il proprio spirito di gruppo con diverse altre persone e, durante la loro attività, prestano attenzione agli aspetti economico-aziendali ed ecologici.

La principale competenza operativa è la corretta manipolazione delle derrate alimentari applicando i rispettivi metodi di lavorazione e cottura e utilizzando apparecchiature e utensili appropriati. In tal modo, con l'aiuto di lavori preparatori, aggiunta di liquidi e sostanze attive, le derrate alimentari vengono affinate e arricchite per giungere sulla tavola degli ospiti sotto forma di pietanze calde e fredde. Durante tali attività, cuoche e cuochi attuano i principi del lavoro sicuro e rispettoso dell'igiene, della protezione della salute e dell'ambiente.

Cuoche AFC e cuochi AFC pensano e operano in modo ecologico ed economico-aziendale in funzione degli ospiti e del proprio gruppo di lavoro; sono consapevoli dell'importanza della loro attività a favore della società e prestano attenzione anche alla gestione sostenibile delle nostre risorse.

II. Panoramica delle competenze operative professionali

Campi di attività Campi di competenze operative		Attività / competenze operative professionali							
Stato: 25 agosto 2013		1	2	3	4	5	6	7	8
A	1. Produzione e presentazione di cibi e pietanze nonché utilizzo della lingua straniera e del linguaggio specialistico	1.1 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte <i>alimenti vegetali</i> sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego.	1.2 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte <i>alimenti animali</i> sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego.	1.3 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte <i>alimenti di origine animale</i> sulla base di caratteristiche, qualità e possibilità d'impiego.	1.4 Acquistare, conservare correttamente e approntare a regola d'arte <i>ulteriori alimenti / prodotti</i> sulla base di caratteristiche, grado di convenienza, qualità, possibilità d'impiego e in funzione dei prodotti.	1.5 <i>Nutrizione</i> : approntare a regola d'arte pietanze sane, con metodi di cottura delicati e secondo i desideri o le richieste della clientela.	1.6 <i>Processi di cottura</i> : spiegare e approntare in modo efficiente prodotti con temperature, condizioni climatiche e metodi di cottura diversi e giustificare la scelta del metodo di cottura.	1.7 <i>Disposizione / sistemazione di pietanze / presentazione</i> : creare valore aggiunto tramite disposizione, sistemazione e presentazione attrattive delle pietanze in base alle direttive o alle istruzioni del servizio.	1.8 <i>Lingua straniera</i> : utilizzare nella lingua straniera termini specifici nel campo delle merci, della produzione, dell'approntamento e della presentazione di pietanze.
B	2. Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali	2.1 <i>Organizzazione</i> : applicare i principi dell'organizzazione aziendale nei punti di collegamento fra i vari settori dell'azienda.	2.2 <i>Processi di lavoro personali</i> : eseguire in modo razionale la mise en place e altri lavori.	2.3 <i>Processi aziendali generici</i> : garantire il flusso delle merci, le disposizioni legali e il servizio con l'aiuto di processi aziendali ottimali.	2.4 <i>Comprensione e dimestichezza con la tecnologia</i> : impiegare in modo pertinente gli apparecchi e utilizzarli a regola d'arte.				
C	3. Modo di operare improntato all'aspetto economico-aziendale, alle esigenze degli ospiti e dell'ecologia	3.1 <i>Ramo professionale e ospiti</i> : tener conto delle linee direttrici e della filosofia aziendale durante il lavoro.	3.2 <i>Calcoli</i> : allestire calcolazioni relative a merci, lavoro e pietanze.	3.3 <i>Modo di pensare e operare improntato alla sostenibilità</i> : prestare attenzione all'etica professionale durante il lavoro.					
D	4. Applicazione delle seguenti attività: sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente e protezione antincendio	4.1 <i>Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</i> : individuare rischi e pericoli nella professione e attuare conseguenti misure di sicurezza.	4.2 <i>Protezione dell'ambiente nell'azienda</i> : attuare la protezione ambientale durante il lavoro in cucina adottando misure appropriate.	4.3 <i>Gestione ecologica delle risorse</i> : impiegare in modo efficiente e parsimonioso le risorse, ottimizzare i processi di lavoro.	4.4 <i>Protezione antincendio</i> : comprendere i principi e le normative in materia di protezione antincendio e applicarli durante il lavoro.				
E	5. Attuazione dell'igiene e della conservazione del valore	5.1 <i>Igiene personale e aziendale</i> : valutare i campi d'azione in cucina e adottare misure o provvedimenti conseguenti.	5.2 <i>Programma d'igiene</i> : rispettare il programma aziendale di autocontrollo durante il lavoro.	5.3 <i>Conservazione del valore</i> : aver cura di impianti, apparecchi e materiale e provvedere alla loro manutenzione.					

III. Livello di esigenze della professione

Il livello di esigenze della professione è definito in dettaglio nel piano di formazione (parte A, competenze operative professionali) nel quadro dei livelli tassonomici (C1 – C6) attribuiti agli obiettivi di valutazione.

Approvazione ed entrata in vigore

Il presente profilo di qualificazione entra in vigore il 1^o aprile 2014.

Weggis, 17.03.2014

Hotel & Gastro formation

Il presidente

Il direttore

Willy Benz

Max Züst

Il profilo di qualificazione per la professione di cuoco del 21 marzo 2014 è approvato dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione.

Berna, 21.03.2014

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

Jean-Pascal Lüthi

Capodivisione Formazione professionale di base e superiore