

Campi di competenze operative (CCO)

CCO A: Immagine e comunicazione
CCO B: Servizio di bevande e pietanze
CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti
CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria
CCO E: Implementazione delle procedure aziendali

Documenti di riferimento

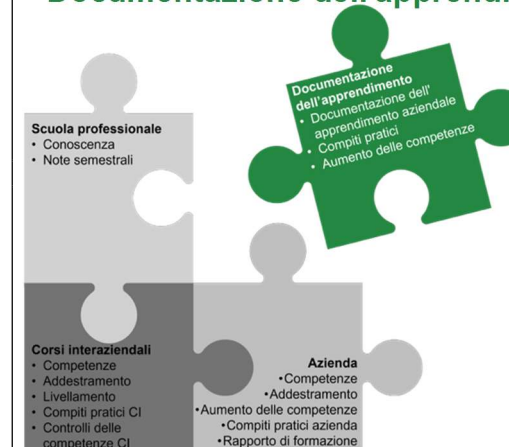
I documenti di riferimento costituiscono una raccolta di esempi che possono essere utilizzati durante la formazione professionale di base in tutti e tre i luoghi di formazione.

I documenti di riferimento comprendono:

- Situazioni di riferimento
- Aziende di riferimento
- Elenco di riferimento di macchinari e attrezzature
- Elenco di riferimento di bevande e pietanze
- Elenco di riferimento di pulizie intermedie e di fondo
- Elenco di riferimento per possibili lavori di riparazione

Le situazioni di riferimento sono diverse per AFC e CFP.
Le aziende di riferimento e i quattro elenchi di riferimento sono identici per AFC e CFP.

Documentazione dell'apprendimento



Nello strumento di documentazione dell'apprendimento dell'oml economia domestica svizzera e di Hotel & Gastro formation Svizzera, tutti e tre i luoghi di formazione possono essere collegati tra loro. La persona in formazione e l'offerta dell'azienda sono al centro.

Compiti pratici

Le persone in formazione vengono guidate, attraverso compiti pratici, a documentare le attività principali della pratica in relazione alle competenze operative da acquisire. I compiti pratici contengono situazioni che le persone in formazione devono affrontare. Ci sono compiti pratici sia per il luogo di formazione azienda che per il luogo di formazione CI (corsi interaziendali).

		1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
CCO A	Azienda	Ca. 1 settimana	Ca. 2 settimane	Ca. 6 settimane	Ca. 3 settimane
	Scuola professionale				
	CI				
CCO B	Azienda		Ca. 4 settimane	Ca. 11 settimane	Ca. 11 settimane
	Scuola professionale				
	CI				
CCO C	Azienda	Ca. 11 settimane	Ca. 9 settimane	Ca. 3 settimane	Ca. 7 settimane
	Scuola professionale				
	CI				
CCO D	Azienda	Ca. 11 settimane	Ca. 8 settimane	Ca. 3 settimane	Ca. 2 settimane
	Scuola professionale				
	CI				
CCO E	Azienda				
	Scuola professionale				
	CI				

Compito delle persone in formazione

Le persone in formazione redigono una documentazione dell'apprendimento.

La documentazione dell'apprendimento può essere utilizzata come mezzo ausiliario per la procedura di qualificazione.

Procedura di qualificazione

Campo di qualificazione Lavoro pratico come LPP Ponderazione 60% Nota determinante Totale 4.5 ore	CCO A: Immagine e comunicazione CCO B: Servizio di bevande e pietanze Ponderazione 30%	Durata: 80 minuti (80 minuti CCO A e B) Ai candidati vengono assegnati diversi incarichi che devono pianificare e portare a termine.
	CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria CCO E: Implementazione delle procedure aziendali Ponderazione 50%	Durata: 160 minuti (80 minuti CCO C e E + 80 minuti CCO D e E) Ai candidati vengono assegnati diversi incarichi che devono pianificare e portare a termine.
	Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative Ponderazione 20%	Durata: 30 minuti (30 minuti tutti CCO) Nel colloquio professionale vengono affrontate questioni di networking corrispondenti al profilo CFP relative a tutti i campi di competenze operative. Il colloquio professionale è un dialogo tra due professionisti e si estende sia in ampiezza che in profondità. I candidati mostrano come sanno riconoscere le connessioni e come affrontano le situazioni. Ad esempio, i candidati spiegano come affrontano i compiti pratici. Esprimono la loro comprensione del contesto e delle relazioni tecniche, riflettono sull'approccio metodologico e discutono soluzioni alternative.

Azienda

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
Compiti pratici Azienda (CP)	- CPA 101 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione - CPA 102 (CCO A, D, E): Ciclo della biancheria zona sporca - CPA 103 (CCO C, E): Allestimento di locali e cura delle piante	- CPA 201 (CCO B, E): Macchine, attrezzature, organizzazione del ciclo di lavaggio - CPA 202 (CCO C, E): Allestimento di locali e cura delle piante - CPA 203 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione - CPA 204 (CCO C, E): Pulizia intermedia - CPA 205 (CCO A, D, E): Ciclo della biancheria zona pulita	- CPA 301 (CCO A, B, E): Buffet incl. assistenza agli ospiti - CPA 302 (CCO C, E): Pulizia di fondo - CPA 303 (CCO A, E): Ciclo delle merci nel settore delle pulizie - CPA 304 (CCO A, D): Organizzazione del ciclo della biancheria	- CPA 401 (CCO A, B, E): Assistenza agli ospiti - CPA 402 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione - CPA 403 (CCO D, E): Biancheria infetta
Caratteristiche speciali	- Colloquio sul periodo di prova - Elaborazione del rapporto di formazione per semestre	Elaborazione del rapporto di formazione per semestre	Preparazione del rapporto di formazione per semestre	- Elaborazione del rapporto di formazione per semestre - Certificato di tirocinio

Scuola professionale

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
Campi di competenze operative	- CCO A: Immagine e comunicazione, 30 Lezioni - CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 20 Lezioni - CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti, 50 Lezioni	- CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria, 80 Lezioni - CCO E: Implementazione delle procedure aziendali, 20 Lezioni	- CCO A: Immagine e comunicazione, 20 Lezioni - CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 30 Lezioni - CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti, 50 Lezioni	- CCO A: Immagine e comunicazione, 20 Lezioni - CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 30 Lezioni - CCO E: Implementazione delle procedure aziendali, 50 Lezioni
Argomenti pianificati secondo il materiale didattico della WIGL	CCO A: - Propria immagine - Comunicazione CCO B: - Apparecchiare - Utilizzo e pulizia di macchine e apparecchiature CCO C: - Obiettivi della pulizia - Pulizia di ambienti - Prodotti per la pulizia e la cura	CCO D: - Ciclo della biancheria - Biancheria infetta CCO E: - Insourcing e Outsourcing - Sicurezza sul lavoro e protezione della salute	CCO A: - Assistenza ai clienti - Gestione delle situazioni di conflitto CCO B: - Organizzazione del lavaggio delle stoviglie CCO C: - Pulizia e allestimento di ambienti - Pulizia di macchine e apparecchiature	CCO A: - Lavori amministrativi CCO B: - Preparare e servire bevande e pietanze - Forme dietetiche, intolleranze e allergie CCO E: - Gestione del magazzino - Garanzia della qualità - Pericoli di infortunio e malattia

Corsi interaziendali

	CI 1 (2 giorni)	CI 2 (4 giorni)	CI 3 (4 giorni)	CI 4 (4 giorni)	Controlli delle competenze CI
Campi di competenze operative	- CCO A: Immagine e comunicazione - CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti - CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria - CCO E: Implementazione delle procedure aziendali	- CCO A: Immagine e comunicazione - CCO B: Servizio di bevande e pietanze (non elencato nell'ordinanza sulla formazione, quindi non valutato: CCO E: Implementazione delle procedure aziendali in relazione alla gestione degli alimenti, ai rifiuti alimentari e allo smaltimento)	- CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti - CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria - CCO E: Implementazione delle procedure aziendali	- CCO A: Immagine e comunicazione - CCO B: Servizio di bevande e pietanze - CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti - CCO D: Compiti nel ciclo della biancheria - CCO E: Implementazione delle procedure aziendali	Poiché per le diverse aree di competenza vengono utilizzati diversi istruttori di CI, le osservazioni dei diversi istruttori di CI sono incluse nei controlli delle competenze CI. Gli istruttori di CI forniscono a ogni persona in formazione una valutazione esterna per ogni compito pratico completato. La valutazione esterna dei compiti pratici è inclusa nei controlli delle competenze CI.
Compiti pratici CI (CPCI)	- CPCI 101 Pulizia e allestimento di ambienti: 1 giorno - CPCI 102 Compiti nel ciclo della biancheria: 1 giorno	- CPCI 201 Immagine e comunicazione: 1.5 giorni - CPCI 202 Servizio di bevande e pietanze: 2.5 giorni	- CPCI 301 Pulizia e allestimento di ambienti: 2 giorni - CPCI 302 Compiti nel ciclo della biancheria: 2 giorni	- CPCI 401 Immagine e comunicazione: 1 giorno - CPCI 402 Servizio di bevande e pietanze: 1 giorno - CPCI 403 Pulizia e allestimento di ambienti: 1 giorno - CPCI 404 Compiti nel ciclo della biancheria: 1 giorno	