



# Linee guida (situazioni) per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito»

L'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale del 20 giugno 2023 e al piano di formazione del 20 giugno 2023 per

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

**Numero di lavoro 79009**

Versione: serie zero

La commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità delle professioni della cucina ha sottoposto i commenti il 16 novembre 2023

rilasciato dall' Hotel & Gastro *formation* Svizzera su 1° gennaio 2024  
può essere consultato al seguente indirizzo: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Indice

<b>1</b>	<b>Obiettivo e scopo</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Nozioni di base</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Ciclo delle linee guida</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Mise en place di base</b> .....	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>Situazioni per l'anno d'esame «serie zero»</b> .....	<b>3</b>
<b>5.1</b>	<b>Situazione 1</b> .....	<b>3</b>
<b>5.2</b>	<b>Situazione 2</b> .....	<b>4</b>
<b>5.3</b>	<b>Situazione 3</b> .....	<b>5</b>

## 1 Obiettivo e scopo

Queste situazioni per la parte pratica della procedura di qualificazione (PQ) per la professione di Cuoca AFC/Cuoco AFC concretizzano le informazioni contenute nelle disposizioni di attuazione sulla base di specifiche pratiche. Servono come linee guida per tutti i gruppi incaricati della PQ pratica, ovvero le persone in formazione, i formatori professionali, i capi periti e i centri d'esame.

## 2 Nozioni di base

Il quadro delle linee guida è il seguente:

- Disposizioni di attuazione per la procedura di qualificazione del 1° gennaio 2024.
- L'elenco dei metodi di cottura riportato in allegato al piano di formazione del 20. giugno 2023  
*(per la selezione e la definizione dei metodi di cottura e la loro implementazione/applicazione)*

## 3 Ciclo delle linee guida

Le tre diverse situazioni vengono modificate annualmente e pubblicate sulla homepage della Hotel & Gastro *formation* Svizzera il 30 novembre di ogni anno solare. Contemporaneamente viene annunciata la mise en place di base disponibile. Tutte le altre derrate alimentari saranno annunciate solo il giorno dell'esame sotto forma di selezione giornaliera (a buffet o sotto forma di elenco).

## 4 Mise en place di base

Di seguito troverete un esempio dell'elenco di mise en place di base consigliata. L'elenco può variare da cantone a cantone. L'elenco della mise en place di base viene pubblicato annualmente dal luogo d'esame contemporaneamente con le situazioni.

Mise en place di base per la procedura di qualificazione Cuoca AFC/Cuoco AFC

Categorie di ingredienti	Prodotti	Più informazioni	Categorie di ingredienti	Prodotti	Più informazioni
<b>Erbe aromatiche fresche</b>	Basilico		<b>Uova</b>	Uova	Fresche, intere, crude
	Aneto			Tuorlo d'uovo	Pastorizzato
	Dragoncello			Proteine	Pastorizzato
	Cerfoglio			Uovo intero	Pastorizzato
	Coriandolo				
	Alloro	Essiccato	<b>Latticini e derivati</b>	Formaggio extra duro	Grattugiato
	Maggiorana			Yogurt naturale	
	Origano			Burro da cucina	
	Prezzemolo	Liscio, riccio		Burro per arrostire	
	Menta piperita			Latte	Pastorizzato o UHT
	Rosmarino			Panna	35% UHT
	Timo				
	Salvia		<b>Zuccheri</b>	Miele	
	Erba cipollina			Zucchero semolato	
				Zucchero grezzo	
				Zucchero a velo	
<b>Spezie</b>	Curry	Madras, medio			
	Pasta di curry	Rosso	<b>Frutti a guscio duro / semi</b>	Noci	Intere
	Chiodi di garofano			Nocciole	Intero, macinato
	Zenzero	Fresco		Noce di cocco	Grattugiato
	Capperi			Semi di zucca	
	Cumino			Pinoli	
	Semi di cumino			Pistacchi	
	Noce moscata	Intero, macinato		Mandorle	Intero, lamelle
	Paprika	Dolce		Mandorle	Bastoncini
	Peperoncini	Fresco		Sesamo	Bianco, nero
	Grani di pepe	Bianco, nero			
	Grani di pepe verde	Salamoia	<b>Prodotti Convenience (fondo)</b>	Brodo di manzo	
	Zafferano in polvere			Fondo di pesce	
	Anice stellato			Fondo di pollo	Chiaro, scuro
	Baccelli di vaniglia			Brodo di verdure	
	Bacche di ginepro			Fondo di vitello	Chiaro, scuro
	Cannella	Stecche, polvere			
	Citronella		<b>Prodotti Convenience (diversi)</b>	Lievito	
				Farina bianca	
<b>Sale / Condimento</b>	Fleur de sel			Lievito in polvere	
	Senape	Granulare, dolce		Pangrattato	
	Maionese			Roux	Scuro, bianco
	Sale fino			Agar Agar	
	Salsa di soia			Foglie di gelatina	
	Tabasco			Foglie di Alga Nori	
	Concentrato di pomodoro			Uvetta sultanina	Chiara, scuro
	Salsa Worcester-shire				
			<b>Prodotti alcolici</b>	Birra	Bionda
<b>Oli</b>	Olio di girasole			Brandy / Cognac	
	Olio di arachidi			Grand Marnier	
	Olio di colza			Vino da cucina	Rosso, bianco
	Olio di sesamo			Madeira	
	Olio di noci			Noilly Prat	
				Pernod	
<b>Aceto</b>	Aceto balsamico	Bianco, scuro		Vino di Porto	Rosso, bianco
	Aceto di mele			Sherry	
	Aceto di lamponi				
	Aceto alle erbe		<b>Paste</b>	Pasta sfoglia	
	Aceto di vino	Rosso, bianco		Pasta per involtini primavera	
	Aceto di sherry				
<b>Aromi per preparazioni, non lavorati, non tagliati</b> (possono essere utilizzati solo come aromi e non come componenti principali)			Carote, sedano, porro (verde), aglio, cipolla, scalogno Limoni, lime, arance		

## 5 Situazioni per l'anno d'esame «serie zero»

### 5.1 Situazione 1

Nell'ambito della settimana di progetto annuale delle persone in formazione, preparate la cena di gestione per il gruppo dirigente di 4 persone della vostra azienda di tirocinio. Il capo cucina vi ha assegnato il seguente compito:

#### a) Finger food

Preparate una selezione di finger food e una zuppa per l'aperitivo.

Dovete tenere conto delle seguenti specifiche:

- Due componenti, quattro pezzi ciascuno, (20 g a 30 g per pezzo) serviti freddi e/o caldi, uno dei quali con pesce d'acqua dolce come ingrediente principale
- Una zuppa (4 porzioni in totale, massimo 1 dl per porzione), servita fredda o calda, senza glutine

#### Specifiche del servizio:

Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie. Le pietanze devono essere servite contemporaneamente.

#### b) Pietanza a base di carne da macello e/o pollame da ingrasso

Vengono forniti tre diversi prodotti a base di carne da macello e/o pollame. Sceglietene uno e preparatelo con un metodo di cottura con liquido esterno. La pietanza deve essere servita con una salsa adatta e una guarnizione.

#### c) Contorno di amido a base di cereali

A tal fine, scegliete uno dei cereali o dei prodotti a base di cereali disponibili nella selezione giornaliera e create con esso un contorno ricco di amidi.

#### d) Contorno a base di verdure

Scegliete due verdure diverse dalla selezione giornaliera disponibile e preparatele con due metodi di cottura diversi.

#### Specifiche del servizio:

Le pietanze devono essere servite su piatti (4 piatti).

#### e) Dolce ghiacciato

I possibili gusti e/o condimenti si trovano nella selezione giornaliera fornita. Servire con 2dl di salsa di frutta. Anche in questo caso gli ingredienti si trovano nella selezione giornaliera.

#### Specifiche per il servizio:

Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie.

## 5.2 Situazione 2

La nuova idea imprenditoriale del vostro formatore professionale farà la gioia degli ospiti: antipasti mediterranei serviti come tavolata! Il capo cucina vi commissiona la produzione degli antipasti e del piatto principale con contorni e un dolce nell'ambito di un evento.

### a) Antipasti mediterranei

Preparate tre piatti diversi per quattro persone ciascuno. Sono possibili componenti fredde e/o calde. I sapori tipici della regione mediterranea devono essere percepibili. I singoli componenti devono pesare tra i 30 e i 50 grammi.

- Uno degli antipasti deve contenere pesce come ingrediente principale
- Un altro deve essere vegano

#### **Specifiche per il servizio:**

Gli antipasti devono essere serviti in modo che gli ospiti possano servirsi da soli. Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie. Le pietanze devono essere servite contemporaneamente.

### b) Pietanza a base di carne da macello e/o pollame da ingrasso

Vengono forniti tre diversi prodotti a base di carne da macello e/o pollame. Sceglietene uno e preparatelo con un metodo di cottura senza liquidi esterno. La carne o il pollame devono essere intagliati/porzionati solo dopo la preparazione. La pietanza deve essere servita con una salsa adatta e una guarnizione.

### c) Contorno di amido a base di patate

Per farlo, scegliete la varietà giusta tra le patate disponibili nella selezione giornaliera e create un contorno a base di amido a partire da un impasto di patate. Niente pure di patate!

### d) Contorno a base di verdure

Scegliete due verdure diverse dalla selezione giornaliera disponibile e preparatele con due metodi di cottura diversi.

#### **Specifiche per il servizio:**

Le pietanze devono essere servite su piatti (4 piatti).

### e) Dolce al forno

Oltre alla cottura in forno, è consentita anche la frittura. Nella selezione giornaliera si possono trovare paste, gusti e/o ripieni già pronti. È anche possibile preparare la propria pasta. Servire con una salsa adatta (2 dl). Anche in questo caso gli ingredienti si trovano nella selezione giornaliera.

#### **Specifiche per il servizio:**

Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie.

### 5.3 Situazione 3

Gli ospiti dell'albergo partecipano a un'escursione seguita da un picnic.  
Il capo cucina vi chiederà di preparare una piccola selezione di insalate per il picnic.  
Il piatto principale con i contorni e il dessert vengono poi serviti in casa.

**a) Buffet di insalate «to go» (da asporto)**

Dovete preparare tre insalate diverse per 4 persone ciascuna. Una di queste insalate deve essere vegana e tutte devono essere combinate con diverse salse. In totale, si devono servire tra i 200 e i 300 grammi a persona. Il vostro chef vi ha dato le seguenti istruzioni per la preparazione:

- 1 insalata di verdure cotte
- 1 insalata di leguminose o cereali o patate
- 1 insalata con pesce cotto come ingrediente principale

**Specifiche per il servizio:**

Le insalate devono essere preparate in modo che gli ospiti possano servirsi da soli. Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie. Le pietanze devono essere servite contemporaneamente.

**b) Pietanza a base di carne da macello e/o pollame da ingrasso**

Vengono forniti tre diversi prodotti a base di carne da macello e/o pollame. Sceglietene uno e preparatelo con un metodo di cottura senza liquidi esterni. La carne o il pollame devono essere porzionati prima della preparazione. La pietanza deve essere servita con una salsa adatta e una guarnizione.

**c) Contorno di amido a base di cereali**

A tal fine, scegliete una varietà adatta tra i prodotti di cereali disponibili nella selezione giornaliera e create un contorno di pasta fresca a vostra scelta.

**d) Contorno a base di verdure**

Scegliete due verdure diverse dalla selezione giornaliera disponibile e preparatele con due metodi di cottura diversi.

**Specifiche per il servizio:**

Le pietanze devono essere servite su piatti (4 piatti).

**e) Dolce freddo con biscottino**

Il dolce è accompagnato da una salsa adatta (2 dl). I gusti possibili per il dolce e il biscottino si trovano nella selezione giornaliera fornita.

**Biscottino**

Preparare un biscottino a scelta (12 pezzi).

**Specifiche per il servizio:**

Devono essere utilizzate le stoviglie del luogo d'esame. Non è consentito portare le proprie stoviglie.

**Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera**

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)  
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | [romandie@hotelgastro.ch](mailto:romandie@hotelgastro.ch)