



Impiegata di ristorazione AFC/ Impiegato di ristorazione AFC

Candidata/candidato:

Petra Muster

Esempio di dossier relativo alla
competenza complementare:

Giovane chef de rang

Data:

23 dicembre 2020

Sommario

1	Introduzione	2
2	Riflessione	2
2.1	Le mie esperienze con un esercizio di pratica professionale in base agli obiettivi di valutazione dell'azienda da f4.1 a f4.4	2
3	«Esercizio libero»	2
3.1	Informazioni relative all'«esercizio libero».....	2
3.2	Attuazione pratica dell'«esercizio libero»	3
3.3	Ricetta	5
4	Mezzi ausiliari, dispositivi e utensili necessari	5
4.1	Per la presentazione nel colloquio professionale.....	5
4.2	Per l'attuazione pratica dell'«esercizio libero»	5
5	Osservazione generale	5

ESEMPIO DI DOSSIER

1 Introduzione

Esperienze generali con la competenza complementare scelta.

Per es. Che cosa mi è riuscito facile / che cosa è stato difficile? Che cosa mi piace o non mi piace della competenza complementare? Come mi sono preparato?

2 Riflessione

2.1 Le mie esperienze con un esercizio di pratica professionale in base agli obiettivi di valutazione dell'azienda da f4.1 a f4.4

Descrizione di un esercizio di pratica professionale. Per esempio si possono trattare i punti seguenti.

- A che cosa bisogna prestare particolare attenzione?
- Quali preparativi sono necessari, quali accordi si devono concludere?
- Quali sono le interfacce?
- Quali possibilità di presentazione ho a disposizione?
- In che modo organizzo la comunicazione con l'ospite?
- Quali esperienze si possono creare per l'ospite?
- Quali effetti o conseguenze ne derivano per l'ospite, per la vendita ecc.?
- Quali sono i possibili ostacoli?
- Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'attuazione?
- Ci sono alternative?
- Che cosa mi è riuscito bene in questa situazione? Che cosa non mi è riuscito bene e quale è stata la mia reazione?
-

Le persone ammesse alla procedura di qualificazione in base all'art. 32 OFPr, in sostituzione dell'esercizio di pratica professionale con la relativa riflessione, consegnano una situazione (quotidiana) vissuta con la competenza complementare e accompagnata dalla relativa riflessione. La base per la riflessione è rappresentata dalla direttiva concernente il dossier, emanata dalla direzione regionale degli esami, e che si basa sugli obiettivi di valutazione dell'azienda come descritto in precedenza.

3 «Esercizio libero»

La direzione cantonale degli esami prescrive i criteri formali.

3.1 Informazioni relative all'«esercizio libero»

La mia presentazione: Es. preparare una crêpe suzette con la tecnica del flambé

La mia presentazione con preparazione e rielaborazione ha una durata di: 15 minuti
(tempo indicativo max. 20 minuti):

3.2 Attuazione pratica dell'«esercizio libero»

Descrizione dell'esempio pratico (creazione propria)



Tecnica del flambé

La tecnica del flambé è un tipo di preparazione speciale con la quale si fiammeggiano pietanze mediante l'ausilio di superalcolici o di un liquore che provocano per breve tempo una fiamma luminosa. Il superalcolico / il liquore utilizzato lascia il proprio aroma sulla rispettiva pietanza. Tuttavia il tenore di alcool si attenua rapidamente per effetto del calore prodotto con la tecnica del flambé.

Portare a temperatura pietanze e alcool

Prima di applicare la tecnica del flambé ricordo che sia il liquore / il superalcolico sia la pietanza devono presentare una certa temperatura, ossia devono essere sufficientemente caldi, ma non bollenti. Fiammeggerò direttamente nella padella la pietanza calda preparata in precedenza. Dapprima verso il liquore, nel mio caso un cointreau mescolato con un po' di cognac, sulla pietanza e in seguito applico la tecnica del flambé. Utilizzo 1 cl di liquore (bicchierino da liquore).

Superalcolico

Chi desidera fiammeggiare qualcosa, deve utilizzare superalcolici ad alta gradazione. Il tenore alcolico dovrebbe essere almeno 40%, meglio se 50%. Sono particolarmente appropriati acquavite, cognac, whiskey, brandy oppure rum. Se si devono fiammeggiare pietanze dolci, spesso un simile sapore vigoroso non viene apprezzato. Si può utilizzare anche un liquore fruttato che però è meglio mescolare con un po' di cognac allo scopo di aumentare la combustibilità.

Pietanze adatte per la tecnica del flambé

Di principio tutte le pietanze e bevande calde sono adatte per essere fiammeggiate. L'alcool necessita di una certa temperatura per poter bruciare bene. Sono molto apprezzate pietanze in padella con selvaggina, volatili o altre varietà di carne. Ma anche le pietanze a base di uova e le crêpe sono adatte per la tecnica del flambé. Nella mia presentazione preparerò una crêpe suzette con la tecnica del flambé.

Sicurezza

Durante la fiammeggiatura, per quanto concerne la sicurezza mi preoccupo che ci sia spazio sufficiente, che gli ospiti non siano troppo vicini alla fiamma e che carta, tessuti ecc. siano fuori dalla portata. Per accendere l'alcool utilizzerò fiammiferi possibilmente lunghi e manterrò sempre una distanza di sicurezza dalla fiamma.

Il mio modo di procedere (spiegazione delle singole fasi di lavoro)

Ecco come si presenta l'attuazione	Descrizione delle fasi di lavoro
	<p>Prima di essere servite, le crêpe vengono riempite, in seguito sono piegate e fiammeggiate.</p>
	<p>Il punto culminante delle crêpe suzette è la salsa, la cui base è rappresentata dallo zucchero caramellato.</p>
	<p>Per la tecnica del flambé si può utilizzare per esempio il cointreau mescolato con un po' di cognac che mette in risalto l'aroma di arancia di questa pietanza.</p>
	<p>La tecnica del flambé conferisce un aroma speciale alle crêpe suzette.</p>

Sono possibili altre immagini e note descrittive.

Le mie esperienze precedenti con la tecnica del flambé

Con quali pietanze ho già applicato la tecnica del flambé?

Che cosa ho imparato da queste esperienze?

A che cosa devo prestare particolare attenzione nella mia presentazione?

3.3 Ricetta

Ricetta della creazione propria..

4 Mezzi ausiliari, dispositivi e utensili necessari

4.1 Per la presentazione nel colloquio professionale

Mezzi ausiliari necessari:
(preparati dall'organizzazione preposta agli esami)

laptop
beamer
flipchart

Porterò personalmente con me:
(provvede la candidata / il candidato)

pennarelli
presenter (telecomando)

4.2 Per l'attuazione pratica dell'«esercizio libero»

Mezzi ausiliari necessari:
(preparati dall'organizzazione preposta agli esami)

carrello
padella
crêpe suzette

Porterò personalmente con me:
(provvede la candidata / il candidato)

cognac, fiammiferi
utensili per la tecnica del flambé

5 Osservazione generale

L'estensione del dossier è limitata a un massimo di 10 pagine formato A4.

