

# Linee guida per i colloqui professionali delle perite e periti d'esame (guida PEX)

alle Disposizioni di attuazione della procedura di qualificazione con esame finale  
del 01 gennaio 2023

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

**Numero di professione 79009**

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione  
delle professioni culinarie sottoposte a commento il 19 novembre 2024



## Indice

<b>1</b>	<b>Obiettivo e scopo .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Documenti di riferimento.....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Suggerimenti per l'applicazione della guida.....</b>	<b>2</b>
3.1	Suggerimenti generali .....	2
3.2	Livellamento .....	2
3.3	Gestione del tempo .....	2
<b>4</b>	<b>Il colloquio professionale .....</b>	<b>3</b>
4.1	Preparazione e allestimento degli spazi da parte della commissione d'esame.....	3
4.2	Benvenuto e presentazione .....	3
4.3	Situazione iniziale .....	3
4.4	Pianificazione dello svolgimento dei processi.....	3
4.5	Preparazione del colloquio professionale da parte dei candidati.....	4
4.6	Procedura dettagliata del colloquio professionale .....	4
4.6.1	Benvenuto (1 minuto).....	4
4.6.2	Pianificazione dell'offerta / CO a1 (3 minuti).....	4
4.6.3	Acquisti / CO a2 (3 minuti) .....	4
4.6.4	Stoccaggio / CO a3 (3 minuti).....	4
4.6.5	Apprestamento / CO a4 (6 minuti) .....	4
4.6.6	Preparazione / CO a5 (8 minuti) .....	5
4.6.7	Finizione CO a6 / Vendita (5 minuti) .....	5
4.6.8	Input variabili per il colloquio professionale da CO b e c. ....	5
4.6.9	Aspetto e comunicazione CO d.....	5
4.6.10	Saluto e congedo (1 minuto).....	5

## 1 Obiettivo e scopo

Le presenti linee guida PEX hanno lo scopo di supportare la pianificazione e l'attuazione del colloquio professionale.

## 2 Documenti di riferimento

Come documenti di riferimento per il colloquio professionale valgono le disposizioni di attuazione e le linee guida (situazioni) adattate annualmente per la procedura di qualificazione «lavoro pratico prestabilito» (situazione PQ) per la formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC.

Ulteriori documenti di riferimento sono:

- Ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC). In particolare, gli articoli 16 a 21 sono determinanti per le PQ.
- Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC) del 20 giugno 2023. In particolare, la parte 4 è decisiva per le PQ.
- Disposizioni di attuazione per la procedura di qualificazione con esame finale per Cuoca/Cuoco con attestato federale di capacità (AFC) del 01 gennaio 2024.
- Programma d'insegnamento per le scuole professionali del 20 giugno 2023 (grafica dell'area di apprendimento).
- Manuale per perite e periti d'esame nelle procedure di qualificazione della formazione professionale di base. Suggerimenti e strumenti per la pratica.

### 3 Suggerimenti per l'applicazione della guida

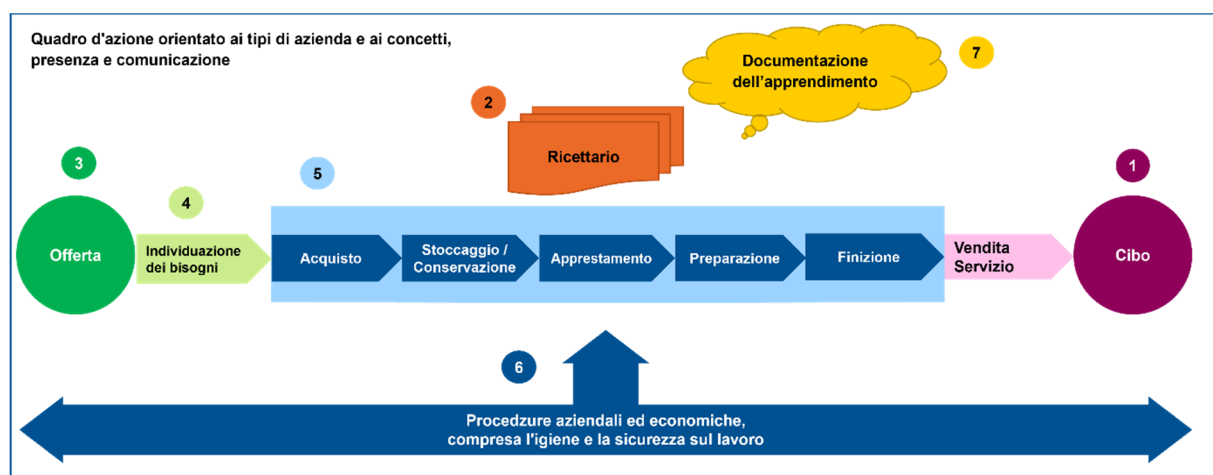
#### 3.1 Suggerimenti generali

Questa linea guida PEX è una struttura generale che permette di condurre efficacemente i colloqui professionali.

Il colloquio professionale (posizione 3), come parte del lavoro pratico prestabilito, dura 30 minuti. Si basa sulle situazioni descritte nelle linee guida (situazioni) per il «lavoro pratico prestabilito» della procedura di qualificazione del AFC, che vengono adattate annualmente, nonché sui documenti autorizzati e utilizzati a tale scopo, vale a dire i documenti

- Documentazione dell'apprendimento
- Documenti dei corsi interaziendali
- Ulteriori documenti secondo la Commissione PQ / Convocazione per la procedura di qualificazione (PQ).

Nel colloquio professionale vengono discusse domande di interconnessione relative a tutti i campi di competenze operative basate sulla catena del valore.



Il colloquio professionale è un dialogo tra professionisti che approfondisce gli aspetti tecnici sia in ampiezza che in profondità. **Non si tratta di un semplice «gioco di domande e risposte»**. Il colloquio professionale verifica le competenze professionali, ossia le conoscenze professionali, le abilità e le capacità. Mostra quanto bene un candidato può riconoscere le connessioni.

Ad esempio, un candidato spiega come ha affrontato o affronterebbe un compito pratico. Spiega la propria comprensione del contesto tecnico e delle interrelazioni, riflette sull'approccio metodologico e discute approcci di soluzione alternativi. La perita o il perito d'esame pone domande aperte di connessione. Nel colloquio professionale i candidati dimostrano la loro esperienza pratica e la loro capacità di agire in modo professionale.

#### 3.2 Livellamento

Il colloquio basato su queste linee guida PEX deve essere adattato ai requisiti specifici del livello di formazione AFC. Non tutte le competenze operative sono necessariamente coperte in ogni colloquio.

#### 3.3 Gestione del tempo

Assicuratevi di utilizzare il tempo a disposizione in modo efficiente.

Le perite e i periti d'esame sono responsabili della gestione del tempo.

## 4 Il colloquio professionale

### 4.1 Preparazione e allestimento degli spazi da parte della commissione d'esame

- Locali / Infrastrutture
- Garantire la connessione a Internet (se autorizzata nel Cantone).
- Fornitura di documenti rilevanti per una migliore comprensione (ad esempio situazioni delle PQ stampate).
- Elenchi delle derrate alimentari

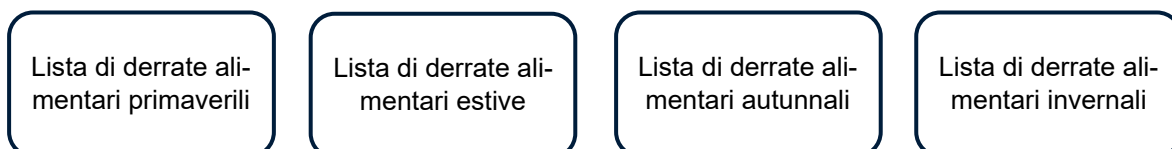
### 4.2 Benvenuto e presentazione

- Benvenuto ai partecipanti, breve introduzione se necessario.
- Comunicare informazioni formali
  - Stato di salute
  - Lingua
  - Ruolo del perito
  - Durata e procedura del colloquio professionale
- Scopo del colloquio: descrivere brevemente lo scopo del colloquio e i risultati attesi.
- Si suggerisce ai candidati di utilizzare i compiti pratici, le ricette, altri documenti (ad esempio documenti per la preparazione agli esami, ecc.) tratti dalla documentazione dell'apprendimento della pratica professionale, nonché i documenti dei corsi interaziendali, forniti durante il tempo di lettura e preparazione.

### 4.3 Situazione iniziale

Si raccomanda che, il giorno dell'esame per i colloqui professionali, oltre alle situazioni delle PQ, la commissione delle PQ fornisca ai candidati quattro diverse liste di derrate alimentari (ad esempio in base alle stagioni o alla disponibilità attuale).

All'inizio del tempo di lettura e preparazione, le candidate e i candidati estrarranno una delle situazioni delle PQ e una delle liste delle derrate alimentari e fanno riferimento a esse durante il colloquio professionale. A seconda della sede d'esame, questi documenti vengono assegnati alternativamente. Le liste delle derrate alimentari contengono derrate alimentari conformi al piano di formazione (obiettivi di valutazione da a1.1 fino a a1.5).



### 4.4 Pianificazione dello svolgimento dei processi

1 minuto	3 minuti	3 minuti	3 minuti	6 minuti	8 minuti	5 minuti	1 minuto
Benvenuto	CO a1	CO a2	CO a3	CO a4	CO a5	CO a6 / Vendita	Saluto e congedo



		HK b1	HK b1 / b2	HK b1 / b2	HK b1
HK c1 / c2 / c5	HK c2 / c5	HK c2 / c5	HK c1 / c5	HK c5	HK c2 / c5
HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2	HK d1 / d2



## 4.5 Preparazione del colloquio professionale da parte dei candidati

Le candidate e i candidati hanno a disposizione 20 minuti di tempo per la lettura e la preparazione, durante i quali, secondo la «Situazione iniziale 4.3», elaborano la propria offerta di pietanze come base per il colloquio professionale. Questo tempo non viene valutato e non è incluso nei 30 minuti del colloquio professionale.

## 4.6 Procedura dettagliata del colloquio professionale

### 4.6.1 Benvenuto (1 minuto)

Breve introduzione (nome / funzione)

### 4.6.2 Pianificazione dell'offerta / CO a1 (3 minuti)

- Le candidate e i candidati presentano, in base alla situazione delle PQ assegnata, tenendo conto della lista delle derrate alimentari e della loro documentazione dell'apprendimento, le varie pietanze che hanno definito come offerta durante il tempo di lettura e di preparazione.
- Le candidate e i candidati giustificano la scelta delle pietanze sulla base dei requisiti e delle specifiche della situazione delle PQ.
- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

### 4.6.3 Acquisti / CO a2 (3 minuti)

- Le candidate e i candidati dimostrano come tengono conto della qualità delle derrate alimentari lungo la catena del valore durante gli acquisti.
- Le candidate e i candidati utilizzano esempi della propria azienda per spiegare come garantiscono che i prodotti selezionati siano conformi ai principi nutrizionali vigenti al momento dell'acquisto.
- Le candidate e i candidati espongono le loro riflessioni sui criteri che tengono in considerazione al momento dell'acquisto per evitare prodotti contenenti sostanze nocive o per ridurle al minimo il contenuto.
- Le candidate e i candidati utilizzano esempi della propria azienda per spiegare come tengono conto delle diverse forme di alimentazione offerte nella loro azienda quando selezionano i prodotti da acquistare.
- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

### 4.6.4 Stoccaggio / CO a3 (3 minuti)

- Le candidate e i candidati spiegano come controllano la qualità e la quantità delle derrate alimentari fornite e quali aspetti prendono in considerazione per garantire uno stoccaggio sicuro e sostenibile.
- Le candidate e i candidati dimostrano come tengono conto della qualità delle derrate alimentari durante lo stoccaggio lungo la catena del valore e quali misure adottano.
- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

### 4.6.5 Apprestamento / CO a4 (6 minuti)

- Le candidate e i candidati spiegano i lavori di apprestamento, compreso il principio di «lavare, mondare e tagliare» le derrate alimentari e spiegarne l'importanza in relazione alla sostenibilità (FoodSave e FoodWaste).
- Le candidate e i candidati individuano le possibili attività di apprestamento e i tipi di taglio per derrate alimentari vegetali e animali, di origine animale e altre derrate alimentari e motivano la loro scelta. Spiegano come e quando vengono utilizzate tecniche speciali.

- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

#### **4.6.6 Preparazione / CO a5 (8 minuti)**

- Le candidate e i candidati spiegano l'implementazione dei metodi di cottura per le pietanze che hanno definito.
- Le candidate e i candidati descrivono/giustificano la scelta delle pietanze nel contesto degli obiettivi di cottura e di gusto/sapore.
- Le candidate e i candidati analizzano e giustificano la scelta dei metodi di cottura per alcune derrate alimentari (ad esempio carne/volatili/verdure) e li collocano nel contesto degli obiettivi di cottura e di gusto/sapore.
- Le candidate e i candidati dimostrano gli effetti sulla consistenza e sulla struttura delle derrate alimentari dei metodi di cottura scelti.
- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

#### **4.6.7 Finizione CO a6 / Vendita (5 minuti)**

- Le candidate e i candidati utilizzano esempi della propria azienda per spiegare l'importanza della presentazione visiva delle pietanze.
- Le candidate e i candidati descrivono il loro approccio per impiattare, presentare e allestire cibi e pietanze in modo visivamente attraente. Quali aspetti come colori, forme o guarnizioni prendono in considerazione.
- Le candidate e i candidati dimostrano quali fattori tengono in considerazione quando preparano le pietanze per garantire la consegna e la distribuzione dei cibi nella loro azienda.
- Le candidate e i candidati devono usare la narrazione per evidenziare l'origine o le caratteristiche speciali di una pietanza scelta autonomamente dalla situazione, al fine di offrire agli ospiti un'esperienza emotiva e promuovere le vendite.
- Possono essere fatte ulteriori domande di collegamento non conclusive, basate sul colloquio. Devono essere inclusi gli input variabili adatti di cui al punto 4.6.8.

#### **4.6.8 Input variabili per il colloquio professionale da CO b e c.**

- Le candidate e i candidati tengono conto degli aspetti economici, normativi e legali, come ad esempio la conformità alle basi legali per l'igiene, delle BPI/BPF, i regolamenti e gli standard. (b1)
- Le candidate e i candidati tengono conto degli aspetti economici, normativi e legali, come ad esempio la conformità alle basi legali per la sicurezza sul lavoro/CFSL e la protezione antincendio, ai regolamenti e agli standard. (b2)
- Le candidate e i candidati illustrano i diversi ausili utilizzati per la pianificazione a supporto del regolare svolgimento delle procedure aziendali. (c1)
- Le candidate e i candidati spiegano le correlazioni tra risorse, piani di lavoro e procedure. (c1)
- Le candidate e i candidati spiegano la collaborazione con i partner nei vari punti di contatto. (c2)
- Le candidate e i candidati tengono in considerazione la riduzione degli sprechi alimentari. Definiscono misure specifiche per il recupero e il riciclo delle derrate alimentari. (c5)

#### **4.6.9 Aspetto e comunicazione CO d**

- Le candidate e i candidati organizzano il loro aspetto e comunicano con un professionista in modo appropriato al loro livello. (d1)
- Le candidate e i candidati utilizzano e applicano strumenti di comunicazione (ad esempio, la documentazione dell'apprendimento) per ottenere e scambiare informazioni. (d2)

#### **4.6.10 Saluto e congedo (1 minuto)**

- Grazie alle candidate e ai candidati per i loro contributi
- Saluto e congedo

