



Programma di formazione per le aziende di tirocinio

Relativo all'ordinanza della SEFRI del 20 giugno 2023 sulla formazione professionale di base

**Addetta di cucina/Addetto di cucina
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

N. professione 79025

Indice

1	Introduzione	1
2	Documenti di riferimento	1
3	Compiti pratici per le aziende	1
4	Panoramica generale del programma di formazione.....	2
5	Assegnazione degli obiettivi di valutazione ai semestri da 1 a 4.....	5
	Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze.....	5
	Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità.....	14
	Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche	18
	Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione	20

1 Introduzione

Questo programma di formazione per le aziende di tirocinio si basa sul piano di formazione e fornisce una panoramica delle competenze operative da sviluppare, degli obiettivi di prestazione da raggiungere e dei contenuti da insegnare nelle le aziende.

Il programma di formazione per le aziende di tirocinio costituisce la base per lo sviluppo dei propri piani di formazione da parte delle aziende.

2 Documenti di riferimento

I documenti di riferimento costituiscono una raccolta di esempi che possono essere utilizzati durante la formazione professionale in tutte e tre le sedi di apprendimento. I documenti di riferimento comprendono una situazione di riferimento basata sulla catena del valore e ricette di riferimento. Nella scuola di formazione professionale, i documenti di riferimento sono utilizzati per gli studi di caso, in quanto le situazioni e le ricette possono essere collegate individualmente. Nei corsi interaziendali, la situazione di riferimento viene utilizzata per ricavare eventuali incarichi di gruppo e collegarli alle ricette di riferimento. I documenti di riferimento servono come ausilio e aiutano a progettare le lezioni in modo orientato all'azione.

3 Compiti pratici per le aziende

Le persone in formazione vengono istruite a prendere nota dei principali compiti pratici della pratica aziendale collegati alle competenze operative da acquisire. I compiti pratici contengono situazioni che le persone in formazione devono elaborare. Per svolgere e trattare in modo indipendente i compiti pratici assegnati, quest'ultimi vengono collegati con i contenuti specifici appositamente preparati. Il compito pratico è collegato con un'autoriflessione. Inoltre i formatori professionali devono poter consegnare un solido feedback sulla base di criteri predefiniti (valutazione esterna qualificata). Oltre a un feedback sotto forma di testo o immagini, la valutazione esterna comprende singoli punti che confluiscono anche nel rapporto di formazione.

Come in passato, il rapporto di formazione del CSFO deve essere compilato personalmente dai formatori professionali. I compiti pratici, svolti e trattati durante un semestre, confluiscono tuttavia come ausilio nella compilazione del rapporto di formazione. In seguito i feedback sotto forma di testo / immagini sono riassunti e riuniti in una colonna e vengono visualizzati i valori medi delle valutazioni A, B, C e D. Ciò consente ai formatori professionali di avere una panoramica dei lavori eseguiti nei mesi precedenti. Siccome le persone in formazione si impegnano particolarmente nello svolgimento dei compiti pratici oppure potrebbero aver compreso male un compito pratico con conseguente valutazione negativa, il quadro generale di tutto il semestre potrebbe essere compromesso. Per ovviare a questo inconveniente, la valutazione esterna serve da supporto nella compilazione del rapporto di formazione che tuttavia non viene completato automaticamente.

4 Panoramica generale del programma di formazione

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre
CCO A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze			
a1 Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti			
a1.1-Az Alimenti vegetali a1.3-Az Alimenti di origine animale a1.4-Az Grassi e oli alimentari a1.5-Az Altri alimenti / prodotti a1.7-Az Ricettario	a1.1-Az Alimenti vegetali a1.2-Az Alimenti animali a1.3-Az Alimenti di origine animale a1.4-Az Grassi e oli alimentari a1.5-Az Altri alimenti / prodotti a1.6-Az Considerare le esigenze degli ospiti a1.7-Az Ricettario	a1.2-Az Alimenti animali a1.5-Az Altri alimenti / prodotti	a1.6-Az Considerare le esigenze degli ospiti
a2 Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana			
a2.4-Az Forme di alimentazione a2.5-Az Sostanze nocive	a2.3-Az Principi nutrizionali a2.5-Az Sostanze nocive	a2.1-Az Costi della merce a2.3-Az Principi nutrizionali a2.4-Az Forme di alimentazione a2.5-Az Sostanze nocive	a2.1-Az Costi della merce
a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta			
a3.1-Az Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-Az Misure per la garanzia della qualità	a3.1-Az Accettazione della merce e stoccaggio a3.2-Az Garanzia della qualità	a3.2-Az Garanzia della qualità a3.3-Az Misure per la garanzia della qualità	a3.2-Az Garanzia della qualità
a4 Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi			
a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali	a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.3-Az Apprestare alimenti animali a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.3-Az Apprestare alimenti animali

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre
a5 Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale			
	a5.1-Az Metodi di cottura a5.4-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.1-Az Metodi di cottura a5.2-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.3-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.4-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.2-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.3-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione
a6 Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle			
a6.2-Az Impiattare e presentare	a6.2-Az Impiattare e presentare a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi	a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi	
CCO B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità			
b1 In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica			
b1.3-Az Misure d'igiene b1.4-Az Piano di autocontrollo	b1.3-Az Misure d'igiene b1.4-Az Piano di autocontrollo	b1.3-Az Misure d'igiene	
b2 Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità			
b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio	b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio		
b3 Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui			
b3.1-Az Protezione dell'ambiente b3.2-Az Gestione dei rifiuti	b3.1-Az Protezione dell'ambiente b3.2-Az Gestione dei rifiuti		
b4 Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti			
b4.1-Az Misure per il mantenimento del valore b4.2-Az Danni e inconvenienti b4.3-Az Pulizia	b4.1-Az Misure per il mantenimento del valore		

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre
CCO C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche			
c1 Applicare le procedure necessarie in cucina			
	c1.1-Az Organizzazione strutturale c1.2-Az Ausili per la pianificazione c1.3-Az Flusso di lavoro e programmazione temporale c1.4-Az Utilizzo di apparecchi	c1.2-Az Ausili per la pianificazione c1.3-Az Flusso di lavoro e programmazione temporale c1.4-Az Utilizzo di apparecchi	c1.2-Az Ausili per la pianificazione c1.3-Az Flusso di lavoro e programmazione temporale c1.4-Az Utilizzo di apparecchi
c2 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali			
c2.1-Az Evitare sprechi di alimenti	c2.1-Az Evitare sprechi di alimenti c2.2-Az Utilizzo di risorse aziendali	c2.2-Az Utilizzo di risorse aziendali	
CCO D: Presenza e comunicazione			
d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comuni-care con i collaboratori			
d1.1-Az Etica professionale d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo d1.4-Az Comunicazione d1.5-Az Presenza d1.6-Az Collaborazione	d1.1-Az Etica professionale d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi d1.4-Az Comunicazione d1.5-Az Presenza d1.6-Az Collaborazione d1.7-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico d1.8-Az Feedback degli ospiti	d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo d1.7-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico d1.8-Az Feedback degli ospiti	
d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per scambiare informazioni in cucina			
	d2.1-Az Flusso delle informazioni		d2.1-Az Flusso delle informazioni

5 Assegnazione degli obiettivi di valutazione ai semestri da 1 a 4

Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze						
La competenza fondamentale per addette di cucina/addetti di cucina sta nel produrre e preparare, cibi e pietanze in base alle esigenze degli ospiti. Essi affinano e trattano in modo economico e appropriato al mercato gli alimenti, basandosi sulle loro caratteristiche e trasformandoli in cibi e pietanze. In queste attività applicano i metodi e le tecnologie di uso corrente in modo appropriato ai prodotti. Addette di cucina/addetti di cucina progettano e presentano cibi secondo direttive, li adattano ai bisogni degli ospiti e li verificano dal punto di vista sensoriale. Sostengono i lavori lungo la catena del valore aggiunto.						
Competenza operativa a1: Adattare i cibi alle esigenze degli ospiti						
Addette di cucina/addetti di cucina adattano l'offerta di ristorazione alle esigenze specifiche degli ospiti secondo le direttive.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
a1.1-Az Alimenti vegetali Riconoscere e utilizzare alimenti vegetali per l'offerta di ristorazione: <ul style="list-style-type: none"> • verdure • patate • cereali • leguminose • frutta • semi e gherigli • funghi • erbe aromatiche • spezie • germogli (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. 1° semestre: verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie 2° semestre: patate 3° semestre: frutta, semi e gherigli 4° semestre: cereali, leguminose, germogli Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 CI 1: in particolare verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie CI 2: in particolare patate CI 3: in particolare frutta, semi e gherigli CI 4: in particolare cereali, leguminose, germogli	CPA 101 CPA 102 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 301

Leggenda:

Campo blu scuro = istruire e applicare in questo semestre

Campo azzurro davanti all'istruzione (blu scuro) = obiettivo di valutazione può già essere integrato nel lavoro quotidiano

Campo azzurro dopo l'istruzione (blu scuro) = formazione e approfondimento durante il semestre

Indicazioni: dal supplemento Oml

Compiti pratici: Consolidamento della teoria e della pratica

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
a1.2-Az Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili e pesci. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 3. // 4. 3° semestre: pesci, volatili 4° semestre: carni macellate Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 CI 2: volatili CI 3: pesci CI 4: carni macellate, prodotti a base di carne	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402
a1.3-Az Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova e prodotti a base di uova. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 2. 2° semestre: latte, latticini, uova, prodotti a base di uova Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 CI 1: latte, latticini CI 2: uova, prodotti a base di uova	CPA 202 CPA 203 CPA 401
a1.4-Az Grassi e oli alimentari Riconoscere e utilizzare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 203

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
a1.5-Az Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti: <ul style="list-style-type: none"> • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 4. 1° semestre: condimenti 2° semestre: zucchero e dolcificanti 4° semestre: prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative, leganti, agenti lievitanti Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 4 CI 1: condimenti CI 2: zucchero e dolcificanti CI 4: prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative, leganti, agenti lievitanti	CPA 201 CPA 202 CPA 203	
a1.6-Az Considerare le esigenze degli ospiti Adattare le ricette secondo direttive conformemente ai bisogni degli ospiti considerando possibili allergie e intolleranze. (C3)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 203	
a1.7-Az Ricettario Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Costruire la propria collezione di ricette in base alle specifiche e adattarle secondo le necessità. Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 301	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402

Competenza operativa a2: Collaborare all'acquisto della merce applicando i principi dell'alimentazione sana						
Addette di cucina/addetti di cucina sostengono i propri responsabili nell'ordinazione di alimenti e altri prodotti. Allestiscono semplici preventivi e calcolano i costi della merce che ne derivano. Prestano attenzione ai principi dell'alimentazione sana.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
a2.1-Az Costi della merce Calcolare i costi della merce partendo dai quantitativi necessari secondo la ricetta. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. 1° semestre: lordo, netto, perdite, 2° semestre: lordo, netto, perdite, 3° semestre: lordo, netto, perdite, costo delle merci 4° semestre: lordo, netto, perdite, costo delle merci Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	
a2.2-SP Sostanze nutrizionali e fabbisogno energetico					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 2. // 3. // 4. 2° semestre: carboidrati 3° semestre: grasso 4° semestre: proteine Nessun obiettivo di valutazione nei CI	
a2.3-Az Principi nutrizionali Attuare a regola d'arte e in modo appropriato ai prodotti i principi nutrizionali attuali assicurando un'ottima combinazione dei cibi e contribuendo a un'alimentazione sana. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 2. Corsi interaziendali CI: 3 // 4	CPA 401 CPA 402
a2.4-Az Forme di alimentazione Attuare a regola d'arte e secondo il fabbisogno le forme di alimentazione in uso nell'azienda. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 3. Corsi interaziendali CI: 3 // 4	CPA 401

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
a2.5-Az Sostanze nocive Riconoscere, evitare e ridurre le sostanze nocive presenti negli alimenti nell'ambito della catena del valore aggiunto. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	

Competenza operativa a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli che si possono produrre in modo efficiente e appropriato agli ospiti cibi e pietanze solo se gli alimenti sono gestiti e lavorati in modo corretto. Prendono in consegna gli alimenti, li controllano e li stoccano secondo le direttive legali e aziendali.							
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
a3.1-Az Accettazione della merce e stoccaggio Accettare la merce e gli alimenti, stocarli in modo sicuro e sostenibile prestando attenzione ai seguenti punti: <ul style="list-style-type: none"> • piano di autocontrollo • standard della sicurezza sul lavoro • preparazione del magazzino • tipi di immagazzinamento / luoghi di stoccaggio (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 301 CPA 302	
a3.2-Az Garanzia della qualità Controllare alimenti e pietanze lungo la catena del valore aggiunto secondo criteri di qualità e altri requisiti aziendali. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 203 CPA 301 CPA 302	CPA 303 CPA 401 CPA 402

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
a3.3-Az Misure per la garanzia della qualità Adottare le misure appropriate in caso di carenze qualitative degli alimenti lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 301 CPA 302	CPA 303 CPA 401

Competenza operativa a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi Addette di cucina/addetti di cucina preparano la propria postazione di lavoro. In base agli alimenti a disposizione, scelgono le tecniche di apprestamento adatte e trattano con cura gli alimenti.							
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place Preparare e utilizzare postazione di lavoro, attrezzi, utensili, apparecchi per cucinare, batteria da cucina e stoviglie adattati agli alimenti e alla pietanza. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 301	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402
a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali Lavare, apprestare e trattare con cura gli alimenti vegetali, applicare secondo direttive i tipi di taglio appropriati. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 202 CPA 203	CPA 301 CPA 304 CPA 401

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
<p>a4.3-Az Apprestare alimenti animali Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti animali secondo le direttive aziendali. Esempi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • guarnire / parare • tritare • sminuzzare • tagliare a dadi • tagliare fettine / scaloppine • tagliare bistecche / steak • battere la carne • filettare • legare <p>(C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Semestre scuola professionale: 3. // 4. 3° semestre: volatili e pesci 4° semestre: carni macellate</p> <p>Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4</p>	<p>CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402</p>	
<p>a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale Applicare semplici attività per l'apprestamento di alimenti di origine animale secondo le direttive aziendali. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<p>Semestre scuola professionale: 2. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4</p>	<p>CPA 303 CPA 304</p>	
<p>a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento Preparare gli alimenti per la cottura tramite i rispettivi metodi di cottura per l'apprestamento. (C3)</p> <p>(Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4</p>	<p>CPA 102 CPA 202 CPA 203 CPA 303</p>	<p>CPA 304 CPA 401 CPA 402</p>

Competenza operativa a5: Trasformare gli alimenti in pietanze semplici e verificare queste ultime dal punto di vista sensoriale							
In base agli alimenti impiegati e alle rispettive caratteristiche, addette di cucina/addetti di cucina scelgono i metodi di cottura appropriati. Combinano diversi metodi di cottura per raggiungere gli obiettivi di gusto desiderati. Preparano / affinano cibi e pietanze e verificano dal punto di vista sensoriale se risultano vendibili.							
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
a5.1-Az Metodi di cottura Attribuire i metodi di cottura adatti in base alle caratteristiche degli alimenti utilizzati, ai cibi e alle pietanze pianificati, determinare e applicare il campo di temperatura ideale. (C3) (Conformemente al documento di attuazione dei metodi di cottura menzionati nell'elenco dell'allegato 1)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 301	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402
a5.2-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura Applicare secondo direttive combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura adattati in base agli obiettivi di cottura e gusto auspicati degli alimenti utilizzati. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 201 CPA 202	CPA 203 CPA 301 CPA 401
a5.3-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso comune nell'azienda. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 304 CPA 401 CPA 402	
a5.4-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento Eseguire controlli sensoriali di qualità delle pietanze preparate, verificare l'adempimento delle esigenze degli ospiti e, se necessario, effettuare degli adattamenti. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 202 CPA 203 CPA 301	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402

Competenza operativa a6: Combinare le pietanze, impiattarle e presentarle						
Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli che, impiattando e presentando in modo pulito e attrattivo i cibi e le pietanze, creano un elevato valore aggiunto sia per gli ospiti sia per la propria azienda. Padroneggiano principi, metodi e mezzi ausiliari per impiattare e presentare cibi e pietanze in modo esteticamente gradevole. Durante tali attività tengono conto sia delle esigenze e delle direttive del servizio sia dei sistemi impiegati per la distribuzione delle pietanze.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
a6.1-SP Importanza ed effetti					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 2. // 3. // 4. 2° semestre: carboidrati 3° semestre: grasso 4° semestre: proteine Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	
a6.2-Az Impiattare e presentare Impiattare cibi e pietanze in modo attrattivo, secondo le direttive aziendali e in modo appropriato al fabbisogno e presentarle. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 201 CPA 203 CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402
a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi Applicare secondo direttive le modalità di consegna e distribuzione dei cibi in uso nell'azienda includendo le tecniche di impiattamento. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 102

Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità							
In tutte le attività della catena del valore aggiunto, addette di cucina/addetti di cucina tengono conto delle direttive legali e aziendali nei campi dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente. Al termine del lavoro puliscono locali, impianti e apparecchi e provvedono a mantenerne il valore.							
Competenza operativa b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica							
Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli dell'importanza e degli effetti dei microorganismi, ne tengono conto e considerano pure le basi legali lungo la catena del valore aggiunto. Applicano correttamente le misure d'igiene e attuano gli standard del piano di autocontrollo aziendale.							
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
b1.1-SP Microorganismi					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
b1.2-SP Basi legali					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
b1.3-Az Misure d'igiene Applicare in modo corretto e coscienzioso i principi della BPF/ BPI (buona prassi di fabbricazione e d'igiene) nella catena del valore aggiunto e proporre eventuali correzioni o miglioramenti. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 202 CPA 203 CPA 301	CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402
b1.4-Az Piano di autocontrollo Attuare gli standard del piano di autocontrollo aziendale secondo le direttive dell'azienda stessa. In caso di differenze, adottare misure appropriate per assicurare l'igiene. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 303	CPA 401 CPA 402

Competenza operativa b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità						
Addette di cucina/addetti di cucina conoscono le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio e attuano misure conseguenti. Sono consapevoli dei pericoli tipici di malattie e infortuni, li evitano e si comportano correttamente in caso di necessità.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio Attuare le misure del piano di sicurezza aziendale relativo alla sicurezza sul lavoro, alla protezione della salute e alla protezione antincendio (direttive CFSL). (C3) (cfr. allegato 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 202 CPA 301 CPA 303 CPA 304
b2.2-SP Pericoli d'infortunio e di malattia					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

Competenza operativa b3: Separare, stoccare e smaltire rifiuti e residui						
Addette di cucina/addetti di cucina sono consapevoli della sostenibilità e della protezione dell'ambiente e attuano misure conseguenti. Smaltiscono rifiuti, resti e residui in modo ecologico ed economico secondo i principi aziendali.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
b3.1-Az Protezione dell'ambiente Attuare principi e misure aziendali di protezione dell'ambiente e di sostenibilità. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 303
b3.2-Az Gestione dei rifiuti Smaltire rifiuti, resti e residui in modo economico ed ecologico. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 303 CPA 304

Competenza operativa b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti						
Addette di cucina/addetti di cucina si prendono cura di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti pulendoli secondo criteri economici ed ecologici e mantenendone il valore.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
b4.1-Az Misure per il mantenimento del valore Attuare secondo direttive le misure per il mantenimento del valore di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti nel proprio campo di lavoro. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 301 CPA 303
b4.2-Az Danni e inconvenienti In caso di danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie, informare il servizio responsabile. (C3)	<input type="checkbox"/>				Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102
b4.3-Az Pulizia Utilizzare in modo economico i detersivi nella modalità e nel dosaggio corretti prestando attenzione ai principi ecologici e adottando le necessarie misure di protezione. (C3) (cfr. allegato 2)	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 202 CPA 301 CPA 303 CPA 304

Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche							
Processi privi di problemi e organizzati in modo efficiente sono un'importante condizione per consentire sia la soddisfazione degli ospiti sia una creazione ottimale di valore. Addette di cucina/addetti di cucina padroneggiano i processi di lavoro personali e aziendali della preparazione e presentazione di cibi e pietanze. Utilizzano i mezzi tecnologici e lavorano in modo redditizio ed efficiente.							
Competenza operativa c1: Applicare le procedure necessarie in cucina							
Addette di cucina/addetti di cucina riconoscono i compiti e l'organizzazione nel proprio campo di lavoro. Sostengono l'organizzazione aziendale e attuano le misure predefinite.							
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici	
c1.1-Az Organizzazione strutturale Riconoscere l'organizzazione strutturale della cucina con funzioni, compiti e titolari delle postazioni di lavoro. (C4)		<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
c1.2-Az Ausili per la pianificazione Pianificare le proprie procedure di lavoro con misure appropriate e documenti/liste di controllo e allestire il piano di lavoro. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 202 CPA 203	CPA 303 CPA 304 CPA 401
c1.3-Az Flusso di lavoro e programmazione temporale Eseguire le proprie attività in base alla programmazione dei lavori e dei tempi secondo le direttive aziendali. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 102 CPA 202 CPA 303	CPA 304 CPA 401 CPA 402
c1.4-Az Utilizzo di apparecchi Mettere a punto e utilizzare gli apparecchi prestando attenzione alle direttive dell'azienda. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 202 CPA 402	

Competenza operativa c2: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali						
Addette di cucina/addetti di cucina evitano gli sprechi di alimenti tramite l'impiego ponderato di alimenti, cibi e materiale d'esercizio.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
c2.1-Az Evitare sprechi di alimenti Attuare misure volte a evitare sprechi di alimenti durante tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 401 CPA 402
c2.2-Az Utilizzo di risorse aziendali Utilizzare con parsimonia materiale aziendale e l'energia lungo la catena del valore aggiunto. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 402

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Addette di cucina/addetti di cucina si prendono cura di una cultura costruttiva della comunicazione e di rapporti cordiali con collaboratori e superiori. Sono in grado di utilizzare in modo opportuno i mezzi d'informazione e comunicazione assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. Addette di cucina/addetti di cucina accolgono anche le osservazioni degli ospiti e le trasmettono al servizio competente.

Competenza operativa d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con i collaboratori

Addette di cucina/addetti di cucina attribuiscono grande importanza all'informazione tempestiva e contribuiscono a uno scambio d'informazioni senza problemi nel team di cucina e nel servizio.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
d1.1-Az Etica professionale Rispettare le regole generali della professione e le direttive dell'azienda. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 301 CPA 303
d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi Attuare le particolarità del concetto operativo nonché i principi comportamentali e le direttive aziendali. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 101
d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo Utilizzare i termini professionali di uso comune nel ramo relativi a prodotti, tipi di taglio, attività, procedure e apparecchi. (C3) (Conformemente al documento di attuazione «Elenco della terminologia specifica» menzionato nell'allegato 1)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 102 CPA 303 CPA 304 CPA 401 CPA 402

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
d1.4-Az Comunicazione Applicare gli standard aziendali per la comunicazione. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 303 CPA 401
d1.5-Az Presenza Applicare gli standard aziendali per il comportamento e la presenza. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101 CPA 401
d1.6-Az Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con collaboratori e superiori e collaborare efficacemente nel team. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 101
d1.7-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico Reagire in modo appropriato nelle situazioni difficili e frenetiche. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	
d1.8-Az Feedback degli ospiti Accogliere i feedback degli ospiti e trasmetterli alle persone o ai servizi competenti. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	
d1.9-SP Possibilità di formazione continua					Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

Competenza operativa d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per scambiare informazioni in cucina						
Addette di cucina/addetti di cucina utilizzano i mezzi di informazione e comunicazione in modo appropriato ai destinatari, trasmettono dati e informazioni e si attengono alle disposizioni aziendali.						
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	Indicazioni	Compiti pratici
d2.1-Az Flusso delle informazioni Utilizzare in modo appropriato ai destinatari e agli obiettivi i mezzi di comunicazione e le applicazioni TIC disponibili assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. (C3)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4	CPA 401 CPA 402

