



Programma di formazione per le aziende di tirocinio

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

Cuoca/Cuoco
con attestato federale di capacità (AFC)

N. professione 79009

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 6.....	7
	Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze.....	7
	Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità.....	20
	Campo di competenze operative C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche	24
	Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione	29

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	Obiettivi di valutazione 5° semestre	Obiettivi di valutazione 6° semestre
CCO A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze					
a1 Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattare 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 a1.9-Az Ricettario	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	a1.1-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 Tendenze alimentari e innovazioni a1.7-Az Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta a1.8-Az Offerta di menù e di ristorazione	a1.2-Az Alimenti animali a1.5-Az Altri alimenti / prodotti a1.6-Az Tendenze alimentari e innovazioni a1.8-Az Offerta di menù e di ristorazione	a1.7-Az Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta	
a2 Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati					
a2.6-Az Forme di alimentazione a2.9-Az Sostanze nocive	a2.9-Az Sostanze nocive	a2.1-Az Determinare il fabbisogno a2.3-Az Acquistare alimenti a2.5-Az Principi nutrizionali a2.6-Az Forme di alimentazione a2.7-Az Sostanze nutritive e fabbisogno energetico a2.9-Az Sostanze nocive	a2.1-Az Determinare il fabbisogno a2.2-Az Costi della merce a2.3-Az Acquistare alimenti a2.7-Az Sostanze nutritive e fabbisogno energetico a2.9-Az Sostanze nocive	a2.2-Az Costi della merce a2.6-Az Forme di alimentazione a2.8-Az Malnutrizione	a2.2-Az Costi della merce

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre	Obiettivi di valutazione 5° semestre	Obiettivi di valutazione 6° semestre
a3 Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta					
a3.2-Az Accettazione della merce e stoccaggio a3.4-Az Misure per la garanzia della qualità	a3.1-Az Gestione della merce a3.2-Az Accettazione della merce e stoccaggio	a3.1-Az Gestione della merce a3.2-Az Accettazione della merce e stoccaggio a3.3-Az Garanzia della qualità a3.4-Az Misure per la garanzia della qualità a3.5-Az Inventario della merce	a3.3-Az Garanzia della qualità a3.5-Az Inventario della merce	a3.1-Az Gestione della merce	
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	a4.1-Az Postazione di lavoro e apparecchi, mise en place a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento	a4.3-Az Apprestare alimenti animali	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	Obiettivi di valutazione 5° semestre	Obiettivi di valutazione 6° semestre
a5 Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale					
a5.2-Az Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane	a5.1-Az Metodi di cottura a5.2-Az Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane	a5.1-Az Metodi di cottura a5.2-Az Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane a5.3-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.4-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento	a5.1-Az Metodi di cottura a5.3-Az Combinazioni dei metodi di cottura per l'apprestamento e la cottura a5.4-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione a5.5-Az Analisi sensoriale durante la preparazione e l'affinamento		
a6 Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione					
a6.2-Az Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione	a6.2-Az Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi	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				
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	b2.1-Az Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e				
b3 Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi					
b3.1-Az Protezione dell'ambiente b3.2-Az Gestione dei rifiuti	b3.1-Az Protezione dell'ambiente b3.2-Az Gestione dei rifiuti				

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre	Obiettivi di valutazione 5° semestre	Obiettivi di valutazione 6° semestre
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 b4.2-Az Danni e inconvenienti b4.3-Az Pulizia				
CCO C: Applicazione di procedure aziendali ed economiche					
c1 Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina					
	c1.2-Az Ausili per la pianificazione c1.3-Az Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi	c1.1-Az Organizzazione strutturale c1.2-Az Ausili per la pianificazione c1.3-Az Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi	c1.1-Az Organizzazione strutturale		
c2 Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro					
		c2.1-Az Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro	c2.1-Az Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro c2.2-Az Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro	c2.2-Az Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro	
c3 Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina					
c3.1-Az Applicazione specifica del ramo		c3.1-Az Applicazione specifica del ramo		c3.1-Az Applicazione specifica del ramo	
c4 Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina					
	c4.1-Az Utilizzo di apparecchi	c4.1-Az Utilizzo di apparecchi c4.2-Az Istruzione dei collaboratori	c4.2-Az Istruzione dei collaboratori		

Obiettivi di valutazione 1° semestre	Obiettivi di valutazione 2° semestre	Obiettivi di valutazione 3° semestre	Obiettivi di valutazione 4° semestre	Obiettivi di valutazione 5° semestre	Obiettivi di valutazione 6° semestre
c5 Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali					
c5.1-Az Evitare sprechi di alimenti	c5.1-Az Evitare sprechi di alimenti	c5.1-Az Evitare sprechi di alimenti			
c5.2-Az Utilizzo di risorse aziendali	c5.2-Az Utilizzo di risorse aziendali				
CCO D: Presenza e comunicazione					
d1 Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori					
d1.1-Az Etica professionale	d1.1-Az Etica professionale	d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi			
d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi	d1.7-Az Problemi e difficoltà di comunicazione			
d1.4-Az Comunicazione,	d1.3-Az Terminologia professionale di uso corrente nel ramo	d1.8-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico			
d1.5-Az Presenza	d1.4-Az Comunicazione				
d1.6-Az Collaborazione	d1.5-Az Presenza				
d1.9-Az Feedback degli ospiti	d1.6-Az Collaborazione				
	d1.7-Az Problemi e difficoltà di comunicazione				
	d1.8-Az Situazioni difficili e ritmo frenetico				
	d1.9-Az Feedback degli ospiti				
d2 Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze					
	d2.1-Az Flusso delle informazioni		d2.1-Az Flusso delle informazioni		
d3 Comunicare con i collaboratori e con gli ospiti in una seconda lingua nazionale o in inglese					
	d3.1-Az Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua	d3.1-Az Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua			
	d3.2-Az Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua	d3.2-Az Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua			

5 Assegnazione degli obiettivi di valutazione ai semestri da 1 a 6

Campo di competenze operative A: Preparazione e presentazione di cibi e pietanze

La competenza fondamentale per cuoche/cuochi sta nel produrre e preparare cibi e pietanze in base alle esigenze degli ospiti. Perciò essi affinano in modo economico e in funzione del mercato gli alimenti, basandosi sulle loro caratteristiche e trasformandoli in cibi e pietanze. In queste attività impiegano i metodi e le tecnologie di uso corrente in modo appropriato ai prodotti. Progettano cibi, applicano tecniche e metodi per presentarli, li adattano ai bisogni degli ospiti e li verificano dal punto di vista sensoriale. Fanno parte dei loro compiti l'ordinazione, gli acquisti, i calcoli delle quantità e dei valori nutrizionali, il controllo della qualità, lo stoccaggio di alimenti nonché la preparazione della postazione di lavoro con diversi strumenti, utensili e apparecchi.

Competenza operativa a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattare alle esigenze degli ospiti

Cuoche/cuochi partecipano all'impostazione dell'offerta di ristorazione aziendale. Applicano le proprie conoscenze dei prodotti e le tendenze alimentari attuali; tengono conto sia delle esigenze di specifici segmenti di ospiti sia dei desideri degli ospiti stessi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. 1° semestre: verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie 2° semestre: patate 3° semestre: cereali, leguminose, frutta, semi e gherigli, germogli Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 CI 1: in particolare verdure, funghi, erbe aromatiche, spezie CI 2: in particolare patate, leguminose CI 3: in particolare cereali, frutta, semi e gherigli, germogli	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 301 CPA 304 CPA 505

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	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>a1.2-Az Alimenti animali Riconoscere e utilizzare alimenti animali come carni macellate, prodotti a base di carne, volatili, selvaggina, pesci, crostacei e molluschi. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre scuola professionale: 4. // 5. // 6. 4° semestre: pesce, crostacei e molluschi, volatili (inclusi i volatili selvatici) 5° semestre: selvaggina (inclusi i volatili selvatici), carni macellate 6° semestre: prodotti a base di carne</p> <p>Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5 CI 2: in particolare volatili CI 3: in particolare pesce, crostacei e molluschi CI 4: in particolare carne macellata, prodotti a base di carne, volatili CI 5: in particolare selvaggina</p>	<p>CPA 401 CPA 402 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504</p>
<p>a1.3-Az Alimenti di origine animale Riconoscere e utilizzare alimenti di origine animale come latte, latticini, uova, prodotti a base di uova e miele. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre scuola professionale: 2. // 6. 2° semestre: latte, latticini, uova, prodotti a base di uova 6° semestre: miele</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5 CI 1: in particolare latte e latticini CI 2: in particolare uova, prodotti a base di uova</p>	<p>CPA 202 CPA 505</p>
<p>a1.4-Az Grassi e oli alimentari Riconoscere e impiegare le proprietà culinarie di grassi e oli alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grassi e oli vegetali • grassi animali • grassi di origine animale <p>(C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre scuola professionale: 1. // 3. 1° semestre: grassi e oli vegetali e grassi animali, grassi di origine animale 3° semestre: grassi animali, i grassi come macronutrienti</p> <p>Corsi interaziendali CI: 3 // 5</p>	<p>CPA 102 CPA 105 CPA 201 CPA 203 CPA 204 CPA 505</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
<p>a1.5-Az Altri alimenti / prodotti Riconoscere e utilizzare altri alimenti e prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agenti lievitanti • condimenti • leganti • zucchero e dolcificanti • cacao e cioccolato • semilavorati da pasticceria • prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative <p>(C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 6.</p> <p>1° semestre: condimenti 2° semestre: zucchero e dolcificanti 3° semestre: prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative 4° semestre: leganti 6° semestre: cacao e cioccolato, semilavorati da pasticceria, agenti lievitanti</p> <p>Altre fonti proteiche alternative = insetti, carne in vitro, prodotti a base vegetale, alghe, quorn, seitan ecc.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p> <p>CI 1: in particolare condimenti CI 2: in particolare zucchero e dolcificanti CI 3: in particolare prodotti a base di soia e altre fonti di proteine alternative CI 4: in particolare leganti, cacao e cioccolato, semilavorati per pasticceria, agenti lievitanti per impasti</p>	CPA 105 CPA 203 CPA 204 CPA 505	
<p>a1.6-Az Tendenze alimentari e innovazioni Con riferimento alle tendenze alimentari, osservare le materie prime e dedurre conseguenze per il proprio lavoro. (C4)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Processo continuo, promozione del pensiero innovativo, collegabile al flusso di informazioni d2.1-B</p> <p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5</p>	CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 203 CPA 204 CPA 303	CPA 304 CPA 305 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
<p>a1.7-Az Esigenze degli ospiti e impostazione dell'offerta</p> <p>Collaborare all'impostazione di offerte e ricette secondo le direttive aziendali e considerare i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esigenze degli ospiti • principi dell'impostazione • equilibrio e armonia alimentare • regionalità • stagionalità • grado di maturazione locale • impatto ambientale e impatto sul clima <p>(C3)</p>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<p>Nuove scoperte continue e ampliamento delle competenze, applicazione e approfondimento sotto l'aspetto dell' «apprendimento permanente».</p> <p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p> <p>CI 1: a causa di allergie, intolleranze, abitudini alimentari religiose</p>	<p>CPA 102</p> <p>CPA 103</p> <p>CPA 104</p> <p>CPA 105</p> <p>CPA 201</p> <p>CPA 203</p> <p>CPA 204</p> <p>CPA 301</p> <p>CPA 302</p> <p>CPA 304</p> <p>CPA 305</p> <p>CPA 401</p> <p>CPA 402</p> <p>CPA 501</p>	<p>CPA 502</p> <p>CPA 503</p> <p>CPA 504</p> <p>CPA 505</p>
<p>a1.8-Az Offerta di menù e di ristorazione</p> <p>Elaborare e proporre contenuti per la carta menù. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Può essere realizzato, ad esempio, con uno «speciale mensile dei nostri apprendisti».</p> <p>Semestre scuola professionale: 5. // 6.</p> <p>Nessun obiettivo di valutazione nei CI</p>	<p>CPA 103</p> <p>CPA 104</p> <p>CPA 201</p> <p>CPA 402</p> <p>CPA 501</p>	
<p>a1.9-Az Ricettario</p> <p>Comporre il proprio ricettario secondo direttive e adattarlo in caso di necessità (C3)</p>	<input type="checkbox"/>						<p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>CPA 102</p> <p>CPA 103</p> <p>CPA 104</p> <p>CPA 105</p> <p>CPA 201</p> <p>CPA 202</p> <p>CPA 203</p> <p>CPA 204</p> <p>CPA 301</p> <p>CPA 302</p> <p>CPA 303</p> <p>CPA 304</p>	<p>CPA 305</p> <p>CPA 402</p> <p>CPA 403</p> <p>CPA 404</p> <p>CPA 405</p> <p>CPA 406</p> <p>CPA 501</p> <p>CPA 502</p> <p>CPA 503</p> <p>CPA 504</p> <p>CPA 505</p>

Competenza operativa a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati Cuoche/cuochi sono consapevoli di influenzare in modo determinante la redditività dell'azienda grazie a precise ordinazioni di merce. Allestiscono semplici preventivi per determinare i costi della merce. Acquistano gli alimenti secondo le direttive aziendali e le pietanze pianificate tenendo conto degli aspetti economici ed ecologici. Determinano il valore nutrizionale delle loro pietanze come parte della sana alimentazione.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
a2.1-Az Determinare il fabbisogno Stabilire il fabbisogno e la qualità standard degli alimenti da acquistare in base all'impostazione dell'offerta, alle esigenze degli ospiti e alle direttive aziendali. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 203 CPA 204 CPA 401 CPA 404 CPA 405	CPA 406 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504
a2.2-Az Costi della merce Calcolare i costi della merce partendo dalle quantità necessarie secondo la ricetta. (C3)				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. 1° semestre: lordo, netto, perdite senza calcolo prezzi 2° semestre: lordo, netto, perdite 3° semestre: lordo, netto, perdite, costo delle merci 4° semestre: lordo, netto, perdite, costo delle merci 5° semestre: prezzi di vendita 6° semestre: prezzi di vendita Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 403	
a2.3-Az Acquistare alimenti Secondo le direttive aziendali acquistare gli alimenti appropriati in base a offerta aziendale, offerta di mercato, regione, stagionalità e grado di maturazione locale. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 401 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
a2.4-SP Digestione e metabolismo							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 4. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
a2.5-Az Principi nutrizionali Attuare a regola d'arte e in funzione dei prodotti i principi nutrizionali attuali assicurando un'ottimale combinazione dei cibi e contribuendo a un'alimentazione sana. (C3)			<input type="checkbox"/>				Concentrarsi sulla manipolazione accurata degli alimenti fin dall'inizio dell'apprendistato. Semestre scuola professionale: 2. Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 203 CPA 204 CPA 304 CPA 305	
a2.6-Az Forme di alimentazione Attuare a regola d'arte e secondo il fabbisogno le forme di alimentazione usuali nell'azienda. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Istruzione relativa all'area di lavoro corrente. Semestre scuola professionale: 4. Corsi interaziendali CI: 3 // 5	CPA 203 CPA 204 CPA 304 CPA 305 CPA 501	CPA 502 CPA 503 CPA 504
a2.7-Az Sostanze nutritive e fabbisogno energetico Informare i collaboratori o gli ospiti sulla funzione delle macro- e microsostanze nutritive. (C2)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semplice calcolo del valore nutrizionale Semestre scuola professionale: 2. // 3. // 4. 2° semestre: carboidrati e micronutrienti 3° semestre: grassi e micronutrienti 4° semestre: proteine Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 304	
a2.8-Az Malnutrizione Informare gli ospiti su come evitare le diverse forme di malnutrizione. (C2)					<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 5. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 304	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
a2.9-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"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 501
a2.10-SP Ingredienti e additivi							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

Competenza operativa a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta

Cuoche/cuochi sono consapevoli che si possono produrre in modo efficiente e in funzione degli ospiti cibi e pietanze solo se gli alimenti sono gestiti e lavorati correttamente. 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	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
a3.1-Az Gestione della merce Riconoscere gli obiettivi di gestione della merce e attuare gli standard aziendali lungo la catena del valore aggiunto. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 3. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 101 CPA 301 CPA 401

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
a3.2-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"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 203 CPA 204 CPA 301 CPA 401 CPA 403 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504	
a3.3-Az Garanzia della qualità Valutare alimenti e pietanze lungo la catena del valore aggiunto secondo i criteri di qualità e altri requisiti aziendali e proporre misure appropriate. (C6)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 202 CPA 301 CPA 303 CPA 305 CPA 401	CPA 403 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504
a3.4-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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 301 CPA 401 CPA 403	CPA 504
a3.5-Az Inventario della merce Collaborare secondo direttive all'allestimento dell'inventario dell'azienda. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 3. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		

Competenza operativa a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi Cuoche/cuochi preparano la propria postazione di lavoro. In base agli alimenti da trasformare e affinare, scelgono le tecniche di apprestamento appropriate e trattano con cura gli alimenti.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 301 CPA 302	CPA 303 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505
a4.2-Az Apprestare alimenti vegetali Lavare e apprestare alimenti vegetali, applicare i tipi di taglio appropriati e trattare con cura gli alimenti vegetali. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre scuola professionale: 1. // 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204	CPA 301 CPA 302 CPA 303 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 505
a4.3-Az Apprestare alimenti animali Applicare secondo le direttive aziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti animali. (C3)				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502	CPA 503 CPA 504

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
<p>a4.4-Az Apprestare alimenti di origine animale</p> <p>Applicare secondo le direttive aziendali le attività di apprestamento specifiche di alimenti di origine animale. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Specifico significa, ad esempio, determinare il grado di maturazione dei formaggi molli e introdurre misure per accelerare la maturazione.</p> <p>Semestre scuola professionale: 2. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 5</p>	<p>CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406</p>	
<p>a4.5-Az Metodi di cottura per l'apprestamento</p> <p>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. // 5. // 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 305</p>	<p>CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505</p>

Competenza operativa a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale In base agli alimenti impiegati e alle rispettive caratteristiche, cuoche/cuochi scelgono i metodi di cottura appropriati. Combinano diversi metodi di cottura per raggiungere gli obiettivi di gusto desiderati. Preparano / affinano cibi e pietanze e li verificano dal punto di vista sensoriale se risultano vendibili.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 301 CPA 305	CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505
a5.2-Az Separazione di zona per le pietanze vegetariane e quelle vegane Produrre pietanze vegetariane o vegane dell'offerta aziendale e garantire la separazione di zona rispetto ai prodotti animali secondo direttive aziendali. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 2. // 3. Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 105 CPA 203 CPA 204 CPA 301	
a5.3-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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 305 CPA 403	CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
a5.4-Az Metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione Applicare i metodi di cottura per la rigenerazione e la finizione di uso corrente nell'azienda. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 103 CPA 305 CPA 105 CPA 403 CPA 201 CPA 502 CPA 202 CPA 503 CPA 203 CPA 504 CPA 204 CPA 505
a5.5-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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 303 CPA 103 CPA 403 CPA 105 CPA 404 CPA 201 CPA 405 CPA 202 CPA 406 CPA 203 CPA 502 CPA 204 CPA 503 CPA 301 CPA 504 CPA 302 CPA 505

Competenza operativa a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione Cuoche/cuochi creano un elevato valore aggiunto sia per gli ospiti sia per la propria azienda impiattando in modo pulito e attrattivo e applicando tecniche e metodi di presentazione di cibi e pietanze. Padroneggiano principi, metodi e mezzi ausiliari per impiattare cibi e pietanze in modo esteticamente gradevole e per la rispettiva applicazione di tecniche e metodi di presentazione. 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	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
a6.1-SP Importanza ed effetti							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>a6.2-Az Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione</p> <p>Impiattare e applicare tecniche e metodi di presentazione di cibi e pietanze in modo attrattivo, secondo le direttive aziendali e le necessità applicando consapevolmente le tecniche di impiattamento. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<p>Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale</p> <p>Corsi interaziendali CI: 1 // 3 // 4 // 5</p>	<p>CPA 103 CPA 404</p> <p>CPA 105 CPA 405</p> <p>CPA 201 CPA 406</p> <p>CPA 203 CPA 502</p> <p>CPA 204 CPA 503</p> <p>CPA 302 CPA 504</p> <p>CPA 305 CPA 505</p> <p>CPA 403</p>
<p>a6.3-Az Consegna e distribuzione dei cibi</p> <p>Applicare secondo le direttive le modalità di consegna e distribuzione dei cibi in uso nell'azienda includendo le tecniche di impiattamento. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Nessun obiettivo di valutazione nei CI</p>	<p>CPA 103</p> <p>CPA 105</p> <p>CPA 305</p>

Campo di competenze operative B: Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità									
In tutte le attività lungo la catena del valore aggiunto, cuoche/cuochi tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e dell'ambiente. Al termine del lavoro puliscono locali, impianti e apparecchi e provvedono al mantenimento del loro valore.									
Competenza operativa b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica									
Cuoche/cuochi sono consapevoli dell'importanza e degli effetti di microrganismi, 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	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
b1.1-SP Microorganismi							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
b1.2-SP Basi legali							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. 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) lungo la catena del valore aggiunto e proporre eventuali correzioni o miglioramenti. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 301	CPA 303 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
b1.4-Az Piano di autocontrollo Attuare gli standard del piano di autocontrollo aziendale secondo le direttive dell'azienda stessa e, in caso di differenze, adottare misure appropriate per garantire l'igiene. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 203 CPA 204	CPA 303 CPA 403 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505

Competenza operativa b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità Cuocche/cuochi 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 malattia e di infortunio, li evitano e si comportano correttamente in caso di necessità.								
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 301 CPA 403
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 e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi								
Cuocche/cuochi 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	5	6	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 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 305 CPA 403
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 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 505

Competenza operativa b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti								
Cuocche/cuochi si prendono cura di apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti pulendoli secondo aspetti economici ed ecologici e mantenendone il valore.								
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 301 CPA 403 CPA 505

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
b4.2-Az Danni e inconvenienti In caso di danni, inconvenienti o eccessiva usura di apparecchi, attrezzi e stoviglie, informare il servizio responsabile e adottare le misure necessarie. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Nessun obiettivo di valutazione nella scuola professionale Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 505	
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"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre scuola professionale: 1. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 301 CPA 403	CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 505

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 un'ottimale creazione di valore aggiunto. Cuocche/cuochi padroneggiano i processi di lavoro personali e aziendali dall'acquisto, dalla preparazione, dall'impiattamento e dall'applicazione di metodi e tecniche di presentazione di cibi e pietanze fino alle attività correlate presso gli ospiti. Utilizzano i mezzi tecnologici e coordinano le procedure di lavoro con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro. Lavorano in modo redditizio ed efficiente.

Competenza operativa c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina

Cuocche/cuochi riconoscono la struttura, i compiti e gli obiettivi dell'organizzazione nel proprio campo di lavoro. Sostengono le procedure senza problemi nell'ambito dell'organizzazione aziendale.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
c1.1-Az Organizzazione strutturale Riconoscere l'organizzazione strutturale della cucina e delle transizioni da un reparto all'altro con funzioni, compiti e titolari delle postazioni di lavoro. (C4)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 4. 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"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 302 CPA 304	CPA 305 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 502 CPA 503 CPA 504

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>c1.3-Az Organizzazione procedurale e programmazione dei tempi</p> <p>Riconoscere le procedure all'interno dell'azienda, eseguire le proprie attività a dipendenza dei lavori situati a monte e a valle conformemente alla programmazione dei lavori e dei tempi nonché secondo le direttive aziendali. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<p>Semestre scuola professionale: 1. // 2. // 3. // 4. // 5. // 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5</p>	<p>CPA 102 CPA 403 CPA 103 CPA 404 CPA 104 CPA 405 CPA 105 CPA 406 CPA 202 CPA 502 CPA 203 CPA 503 CPA 204 CPA 504 CPA 304 CPA 505 CPA 305</p>

<p>Competenza operativa c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro</p> <p>Cuoche/cuochi sono consapevoli che le procedure e i processi aziendali funzionano soltanto se i collaboratori organizzano in modo appropriato all'azienda i lavori nel proprio campo di responsabilità. Organizzano i propri lavori in modo razionale e attuale secondo le direttive generali e aziendali. Sostengono l'organizzazione aziendale e con misure appropriate assicurano che la collaborazione con i partner funzioni senza problemi nelle transizioni da un reparto all'altro.</p>								
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>c2.1-Az Collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro</p> <p>Pianificare e attuare con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro l'attività quotidiana e i processi di lavoro secondo le direttive. (C3)</p>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<p>Semestre scuola professionale: 6.</p> <p>Corsi interaziendali CI: 2 // 3</p>	CPA 101

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>c2.2-Az Organizzazione procedurale nelle transizioni da un reparto all'altro</p> <p>Con misure appropriate e documenti/liste di controllo e secondo le direttive assicurare le procedure interne con i partner nei punti di transizione da un reparto all'altro. (C3)</p>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

<p>Competenza operativa c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina</p> <p>Cuochi/cuochi impiegano in modo mirato l'applicazione specifica (software) del ramo per le ordinazioni, le calcoli e le pianificazioni.</p>								
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
<p>c3.1-Az Applicazione specifica del ramo</p> <p>Utilizzare l'applicazione disponibile in azienda per elaborazione di ricette, calcolo dell'offerta e delle pietanze, determinazione dei quantitativi di merce, ordinazioni e inventario. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre scuola professionale: 6. Corsi interaziendali CI: 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 401 CPA 103 CPA 402 CPA 104 CPA 403 CPA 201 CPA 501 CPA 202 CPA 502 CPA 203 CPA 503 CPA 204 CPA 504 CPA 304

Competenza operativa c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina									
Con una pianificazione tempestiva nel proprio campo di lavoro, cuoche/cuochi assicurano che gli apparecchi siano utilizzati in modo efficace ed efficiente.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
c4.1-Az Utilizzo di apparecchi Con una pianificazione tempestiva assicurare che gli apparecchi per cucinare e altri dispositivi nel proprio campo di lavoro possano essere utilizzati in modo ottimale. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 3. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203	CPA 204 CPA 304 CPA 403 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505
c4.2-Az Istruzione dei collaboratori Istruire collaboratori per assicurare l'utilizzo ottimale di apparecchi, impianti e macchine nell'intero processo di produzione. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 3. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 304 CPA 305	

Competenza operativa c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali									
Cuocche/cuochi evitano gli sprechi tramite l'utilizzo ponderato di alimenti, cibi e materiale d'esercizio.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
c5.1-Az Evitare sprechi di alimenti Collaborare alla pianificazione e 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"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 5	CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 301	CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505
c5.2-Az Utilizzo di risorse aziendali Utilizzare con parsimonia materiale aziendale ed energia lungo la catena del valore aggiunto. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre scuola professionale: 1. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 3 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203	CPA 204 CPA 403 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione									
Cuoche/cuochi coltivano una cultura costruttiva della comunicazione e instaurano rapporti cordiali con collaboratori, superiori, ospiti e fornitori. Sono in grado di utilizzare abilmente i mezzi di informazione e comunicazione assicurando in tal modo il flusso delle informazioni. Cuoche/cuochi accolgono anche le osservazioni degli ospiti e reagiscono in modo appropriato.									
Competenza operativa d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori									
Cuoche/cuochi riconoscono l'importanza dell'informazione tempestiva e provvedono a uno scambio d'informazioni senza problemi nel team di cucina e negli altri reparti dell'azienda.									
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 201 CPA 301	CPA 403
d1.2-Az Tipi di azienda e concetti operativi Attuare le peculiarità 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 CPA 402 CPA 502	
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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 103 CPA 104 CPA 105 CPA 201 CPA 202 CPA 203 CPA 204 CPA 304	CPA 402 CPA 403 CPA 404 CPA 405 CPA 406 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504 CPA 505

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici	
d1.4-Az Comunicazione Sviluppare il comportamento verbale e non verbale per il benessere di ospiti, fornitori, superiori e collaboratori. (C5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre scuola professionale: 1. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 203 CPA 204 CPA 304	CPA 403 CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504
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. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 3 // 5	CPA 101 CPA 203 CPA 204 CPA 304	CPA 501 CPA 502 CPA 503 CPA 504
d1.6-Az Collaborazione Impostare in modo cooperativo i rapporti con collaboratori, superiori e ospiti e collaborare efficacemente nel team. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					Semestre scuola professionale: 1. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5	CPA 101 CPA 102 CPA 201	
d1.7-Az Problemi e difficoltà di comunicazione Reagire in modo appropriato nelle situazioni di comunicazione difficili. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 1. // 3. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI		
d1.8-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. // 3. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
d1.9-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. // 3. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	CPA 502 CPA 503
d1.10-SP Possibilità di formazione continua							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 5. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

Competenza operativa d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

Cuoche/cuochi utilizzano in modo appropriato ai destinatari i mezzi di informazione e comunicazione, trasmettono dati e informazioni e rispettano le disposizioni legali e aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	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. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 3 // 4 // 5	CPA 201 CPA 203 CPA 204 CPA 501 CPA 502	CPA 503 CPA 504
d2.2-SP Forme di presentazione							Nessun obiettivo di valutazione in azienda Semestre scuola professionale: 4. // 5. // 6. Corsi interaziendali CI: 1 // 2 // 3 // 4 // 5		

Competenza operativa d3: Comunicare con i collaboratori e con gli ospiti in una seconda lingua nazionale o in inglese								
Cuocche/cuochi sono in grado di comprendere e utilizzare semplici termini professionali e formulazioni relativi a provenienza, produzione, preparazione e presentazione di cibi e pietanze in una seconda lingua nazionale o in inglese.								
Obiettivi di valutazione dell'azienda	1	2	3	4	5	6	Indicazioni	Compiti pratici
d3.1-Az Comunicazione con gli ospiti in una seconda lingua Condurre semplici conversazioni in una seconda lingua nazionale o in inglese con gli ospiti sui loro bisogni e desideri. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				Semestre scuola professionale: 3. // 4. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	
d3.2-Az Comunicazione con i collaboratori in una seconda lingua Denominare correttamente in una seconda lingua nazionale o in inglese prodotti, procedure e apparecchi, comunicare con i collaboratori in modo appropriato alla situazione. (C3)		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			Semestre scuola professionale: 4. // 5. // 6. Nessun obiettivo di valutazione nei CI	

