

Valutazione CI 1

Nome _____
Cognome _____
Azienda di tirocinio _____
Data del corso _____

A
Requisiti superati

B
Requisiti raggiunti

C
Requisiti parzialmente
raggiunti, sono necessarie
misure di supporto *

D
Requisiti non raggiunti, sono
necessari provvedimenti
particolari *

* Nel caso di valutazioni di categoria C o D, le misure di supporto o provvedimenti particolari devono essere registrate nei commenti del rispettivo campo di competenze operative.

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

Competenze operative

- a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

Commenti sul campo di competenze operative A:

.....
.....
.....

Campo di competenze operative B:

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

Competenze operative

- b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

	A	B	C	D
Ordine e pulizia Conformità all'igiene / separazione delle zone / sicurezza alimentare (ordinato, strutturato, igienico, autocontrollato, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Riduzione al minimo dei rischi di infortunio e di salute / conformità alle linee guida CFSL (attenzione al rischio, responsabilità, lungimiranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative B:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative C:

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Competenze operative

- c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina
- c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

	A	B	C	D
Modalità di funzionamento Precisione / produttività / diligenza / indipendenza (motivato, affidabilità, perseveranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Gestione delle risorse Uso degli apparecchi / spreco di alimenti / perdite (pianificato, evita, parsimonioso, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative C:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Competenze operative

- d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

	A	B	C	D
Informazione e comunicazione Utilizzo di un linguaggio tecnico / comprensibilità / gestione dello stress (corretto, costruttivo, aperto, amichevole, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Aspetto e modi professionali Comportamento e presenza adeguati alla situazione / cordialità / abbigliamento da lavoro (ordinato, lindo, pulito, corretto, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Cooperazione e lavoro di squadra Contributo all'atmosfera lavorativa / comprensione per gli altri / gestione delle critiche (cooperativo, evita i conflitti, orientato alla squadra, amichevole, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative D:

.....

.....

.....

Altri commenti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Riunione in data:

Firme:

Istruttrice CI/Istruttore CI

Persona in formazione

Valutazione CI 2

Nome _____
Cognome _____
Azienda di tirocinio _____
Data del corso _____

A
Requisiti superati

B
Requisiti raggiunti

C
Requisiti parzialmente
raggiunti, sono necessarie
misure di supporto *

D
Requisiti non raggiunti, sono
necessari provvedimenti
particolari *

* Nel caso di valutazioni di categoria C o D, le misure di supporto o provvedimenti particolari devono essere registrate nei commenti del rispettivo campo di competenze operative.

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

Competenze operative

- a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

	A	B	C	D
Tecnica di lavoro Preparazione della postazione di lavoro / esecuzione degli incarichi / manualità / uso di attrezzi, utensili e apparecchi (abile, strutturato, preciso, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Quantità di lavoro, ritmo di lavoro Tempo necessario per la corretta esecuzione del lavoro (rapido, veloce, costante, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti su campo di competenze operative A:

.....
.....
.....

Campo di competenze operative B:

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

Competenze operative

- b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

	A	B	C	D
Rifiuti e residui Separazione / riciclaggio / smaltimento (evitante, applicare principi e linee guida, smaltire correttamente, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative B:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative C:

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Competenze operative

- c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolazione e la pianificazione in cucina
- c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

	A	B	C	D
Modalità di funzionamento Precisione / produttività / diligenza / indipendenza (iniziativa autonoma, responsabilità, orientamento alla situazione, orientamento agli obiettivi, motivato, affidabilità, perseveranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Gestione delle risorse Uso di apparecchi / spreco di alimenti / perdite (pianificato, evita gli sprechi, risparmiato, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative C:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Competenze operative

- d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

	A	B	C	D
Cooperazione e lavoro di squadra Contributo all'atmosfera lavorativa / comprensione per gli altri / gestione delle critiche (cooperativo, evitante i conflitti, orientato alla squadra, doveri di servizio, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative D:

.....
.....
.....

Altri commenti:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Riunione in data:

Firme:

Istruttrice CI/Istruttore CI

Persona in formazione

Valutazione CI 3

Nome _____
Cognome _____
Azienda di tirocinio _____
Data del corso _____

A
Requisiti superati

B
Esigenze raggiunte

C
Esigenze parzialmente
raggiunte, sono necessarie
misure di supporto *

D
Esigenze non raggiunte,
sono necessari
provvedimenti particolari *

* Nel caso di valutazioni di categoria C o D, le misure di supporto o provvedimenti particolari devono essere registrate nei commenti del rispettivo campo di competenze operative.

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

Competenze operative

- a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

	A	B	C	D
Tecnica di lavoro Progettazione del postazione di lavoro / esecuzione degli incarichi / destrezza manuale / uso di attrezzi, utensili e apparecchi (abile, strutturato, preciso, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative A:

.....
.....
.....

Campo di competenze operative B:

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

Competenze operative

- b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

	A	B	C	D
Ordine e pulizia Conformità all'igiene / separazione delle zone / sicurezza alimentare (ordinato, strutturato, igienico, autocontrollato, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Riduzione al minimo dei rischi di incidenti e salute / conformità alle linee guida EKAS (attenzione al rischio, responsabilità, lungimiranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative B:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative C:

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Competenze operative

- c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolazione e la pianificazione in cucina
- c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

	A	B	C	D
Pianificazione e procedura Pianificazione del lavoro / mise en place / uso dei sistemi (strutturati, efficienti, opportuni, metodici, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Modalità di funzionamento Precisione / produttività / diligenza / indipendenza (iniziativa autonoma, responsabilità, orientamento alla situazione, orientamento agli obiettivi, motivato, affidabilità, perseveranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Gestione delle risorse Uso di apparecchi / spreco di alimenti / perdite (pianificato, evita gli sprechi, risparmiato, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative C:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Competenze operative

- d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

	A	B	C	D
Informazione e comunicazione Utilizzo di un linguaggio tecnico / comprensibilità / gestione dello stress (corretto, costruttivo, aperto, amichevole, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Cooperazione e lavoro di squadra Contributo all'atmosfera lavorativa / comprensione per gli altri / gestione delle critiche (cooperativo, evitante i conflitti, orientato alla squadra, doveri di servizio, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative D:

.....

.....

.....

Altri commenti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Riunione in data:

Firme:

Istruttrice CI/Istruttore CI

Persona in formazione

Valutazione CI 4

Nome _____
Cognome _____
Azienda di tirocinio _____
Data del corso _____

A Requisiti superati	B Requisiti raggiunti	C Requisiti parzialmente raggiunti, sono necessarie misure di supporto *	D Requisiti non raggiunti, sono necessari provvedimenti particolari *
--------------------------------	---------------------------------	--	---

* Nel caso di valutazioni di categoria C o D, le misure di supporto o provvedimenti particolari devono essere registrate nei commenti del rispettivo campo di competenze operative.

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

Competenze operative

- a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

	A	B	C	D
Implementazione delle competenze professionali Collegare teoria e pratica (corretto, adattato, professionale, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Tecnica di lavoro Progettazione del postazione di lavoro / esecuzione degli incarichi / destrezza manuale / uso di attrezzi, utensili e apparecchi (abile, strutturato, preciso, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Quantità di lavoro, ritmo di lavoro Tempo necessario per la corretta esecuzione del lavoro (rapido, veloce, costante, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative A:

.....
.....
.....

Campo di competenze operative B:

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

Competenze operative

- b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

	A	B	C	D
Rifiuti e residui Separazione / riciclaggio / smaltimento (evitante, applicare principi e linee guida, smaltire correttamente, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative B:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative C:

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Competenze operative

- c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolo e la pianificazione in cucina
- c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

	A	B	C	D
Pianificazione e procedura Pianificazione del lavoro / mise en place / uso dei sistemi (strutturati, efficienti, opportuni, metodici, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Modalità di funzionamento Precisione / produttività / diligenza / indipendenza (iniziativa autonoma, responsabilità, orientamento alla situazione, orientamento agli obiettivi, motivato, affidabilità, perseveranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Gestione delle risorse Uso di apparecchi / spreco di alimenti / perdite (pianificato, evita gli sprechi, risparmiato, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative C:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Competenze operative

- d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

	A	B	C	D
Aspetto e modi professionali Comportamento e presenza adeguati alla situazione / cordialità / abbigliamento da lavoro (ordinato, lindo, pulito, corretto, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Cooperazione e lavoro di squadra Contributo all'atmosfera lavorativa / comprensione per gli altri / gestione delle critiche (cooperativo, evitante i conflitti, orientato alla squadra, doveri di servizio, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative D:

.....

.....

.....

Altri commenti:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Riunione in data:

Firme:

Istruttrice CI/Istruttore CI

Persona in formazione

Valutazione CI 5

Nome _____
Cognome _____
Azienda di tirocinio _____
Data del corso _____

A
Requisiti superati

B
Requisiti raggiunti

C
Requisiti parzialmente
raggiunti, sono necessarie
misure di supporto *

D
Requisiti non raggiunti, sono
necessari provvedimenti
particolari *

* Nel caso di valutazioni di categoria C o D, le misure di supporto o provvedimenti particolari devono essere registrate nei commenti del rispettivo campo di competenze operative.

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

Competenze operative

- a1: Partecipare all'impostazione dell'offerta di ristorazione, tenere conto delle tendenze alimentari e adattarle alle esigenze degli ospiti
- a2: Calcolare i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistare alimenti appropriati
- a3: Controllare qualità e quantità degli alimenti ricevuti e stocarli in maniera corretta
- a4: Apprestare gli alimenti e preparare la postazione di lavoro, gli attrezzi, gli utensili e gli apparecchi per la produzione dei cibi
- a5: Trasformare gli alimenti di origine animale e vegetale in cibi e pietanze, affinarli e verificarli dal punto di vista sensoriale
- a6: Combinare le pietanze, impiattarle e applicare tecniche e metodi di presentazione

	A	B	C	D
Implementazione delle competenze professionali Collegare teoria e pratica (corretto, adattato, professionale, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Tecnica di lavoro Progettazione del postazione di lavoro / esecuzione degli incarichi / destrezza manuale / uso di attrezzi, utensili e apparecchi (abile, strutturato, preciso, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Quantità di lavoro, ritmo di lavoro Tempo necessario per la corretta esecuzione del lavoro (rapido, veloce, costante, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative A:

.....
.....
.....

Campo di competenze operative B:

Rispetto delle norme a garanzia della sicurezza e della sostenibilità

Competenze operative

- b1: In cucina assicurare l'igiene, la sicurezza degli alimenti, l'obbligo di informare e gli standard di qualità microbiologica
- b2: Ridurre al minimo i rischi di infortunio e di malattia e adottare misure immediate in caso di necessità
- b3: Separare e smaltire rifiuti e residui derivanti dallo stoccaggio e dalla preparazione dei cibi
- b4: Pulire e mantenere in buono stato apparecchi, attrezzi, stoviglie, locali e impianti

	A	B	C	D
Ordine e pulizia Conformità all'igiene / separazione delle zone / sicurezza alimentare (ordinato, strutturato, igienico, autocontrollato, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative B:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative C:

Applicazione di procedure aziendali ed economiche

Competenze operative

- c1: Pianificare e applicare le procedure necessarie in cucina
- c2: Pianificare e preparare la collaborazione con i partner nelle transizioni da un reparto all'altro
- c3: Utilizzare sistemi digitali per le ordinazioni, la calcolazione e la pianificazione in cucina
- c4: Assicurare e ottimizzare la produttività in cucina
- c5: Evitare perdite e sprechi di alimenti, cibi e risorse aziendali

	A	B	C	D
Pianificazione e procedura Pianificazione del lavoro / mise en place / uso dei sistemi (strutturati, efficienti, opportuni, metodici, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Modalità di funzionamento Precisione / produttività / diligenza / indipendenza (iniziativa autonoma, responsabilità, orientamento alla situazione, orientamento agli obiettivi, motivato, affidabilità, perseveranza, ecc.)	☐	☐	☐	☐
Gestione delle risorse Uso di apparecchi / spreco di alimenti / perdite (pianificato, evita gli sprechi, risparmiato, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative C:

.....

.....

.....

Campo di competenze operative D: Presenza e comunicazione

Competenze operative

- d1: Curare il proprio modo di presentarsi e comunicare con collaboratori, ospiti e fornitori
d2: Utilizzare i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni in cucina e applicare strategie per presentare i cibi e le pietanze

	A	B	C	D
Cooperazione e lavoro di squadra Contributo all'atmosfera lavorativa / comprensione per gli altri / gestione delle critiche (cooperativo, evitante i conflitti, orientato alla squadra, doveri di servizio, ecc.)	☐	☐	☐	☐

Commenti sul campo di competenze operative D:

.....
.....
.....

Altri commenti:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Riunione in data:

Firme:

Istruttrice CI/Istruttore CI

Persona in formazione