

Convalida di prestazioni di formazione Cuoca AFC/cuoco AFC

Criteri validi per l'ispezione pratica

1. Svolgimento

Nel colloquio concernente la convalida gli esperti concordano quanto segue:

- data
- luogo
- impostazione dei compiti per l'ispezione pratica.

2. Impostazione dei compiti

I compiti sono i seguenti.

Allestimento di un menu di 5 portate come mezzo pubblicitario con le seguenti componenti:

- antipasto freddo a base di pesce*
- minestra di volatili*
- antipasto caldo con frutti di mare*
- piatto principale con carne da macello, cereali/contorno di carboidrati e verdura
- antipasto caldo con frutta e latticini.

* Queste tre pietanze devono essere preparate con prodotti del cesto di merci ufficiale della procedura di qualificazione di cuoca AFC/cuoco AFC (vedi www.hotelgastro.ch – download – cuoco 2010).

La candidata / il candidato:

- allestisce il menu
- elabora la ricetta delle pietanze
- si procura la merce
- prepara il menu davanti agli esperti.

3. Valutazione

Gli esperti valutano ogni singola portata sulla base dei seguenti criteri:

- presenza di tutte le derrate alimentari necessarie
- acquisto, immagazzinamento corretto
- fasi di preparazione e processi di cottura corretti
- disposizione, vendita.

Ogni posizione viene valutata con "raggiunto" oppure "non raggiunto".

Gli esperti redigono un verbale concernente l'ispezione pratica.

La valutazione complessiva dell'ispezione pratica viene espressa con "raggiunto" oppure "non raggiunto" sulla base della valutazione delle singole portate.

La valutazione "non raggiunto" deve essere giustificata.