



# Cam. qualificazione LP: Impiegata/-o di ristorazione AFC 2022


## Protocollo dell'esperto 1


Esame Nr.:	EXA00145-588206
Data d'esame:	01.01.2022
Preliminari d'esame:	0
Combi d'esame:	tutti i dazi
<hr/>	
Nr. candidato:	M-03
Titolo:	Sig.ra
Candidato:	Pietra Test
<hr/>	
Luogo d'esame:	
Posto di lavoro:	
<hr/>	
Esperto 1:	
Esperto 2:	
<hr/>	
Resp. Esame 1:	
Resp. Esame 2:	
<hr/>	
Controllato da:	.....

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Presenza personale - Presenza personale</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
001	Capelli	Capelli lunghi legati, capelli pettinati con cura, gel ecc. con moderazione		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
002	Mani	Unghie corte, smalto di colore discreto, unghie in ordine e curate		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
003	Odore corporeo neutro	Nessun profumo intenso e nessun odore di sudore		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
004	Calzature da lavoro	Calzature abbinate all'abbigliamento, tacchi non troppo alti, con tallone chiuso		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
005	Abbigliamento da lavoro	Abbigliamento appropriato, conformemente alla convocazione		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
006	Saper essere	Atteggiamento aperto e cortese - Saper essere / prima impressione / igiene personale		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Lavori preparatori - Lavori preparatori</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
007	Tavolo e controllo delle sedie	Ha verificato sia la stabilità dei tavoli e delle sedie sia il loro posizionamento		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
008	Pulizia del locale (tavolo / sedie / bar)	Pulizia pavimento, tavoli, sedie e arredamento (bar ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
009	Mise en place per servizio di ristorazione	Conformemente al compito assegnato (es. carta delle pietanze, tappetino, menage, mise en place per pane e burro)		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>
010	Mise en place per servizio bevande	Carte delle bevande, sottobicchieri, secchiello per ghiaccio con sottopiatto, tovaglioli per il vino ecc.		0	1 2		<input checked="" type="checkbox"/>


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Apparecchiare - Apparecchiare tavolo 1</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
011	Mollettone, tovaglia, set da tavola o centrotavola	Utilizzo corretto, disposizione al centro, lunghezze uniformi		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
012	Posizionamento dei tovaglioli	I tovaglioli sono disposti al centro dei coperti		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
013	Posate / piattino per il pane	Ha apparecchiato correttamente secondo il compito assegnato		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
014	Bicchieri	Ha apparecchiato correttamente secondo il compito assegnato		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
015	Simmetria e precisione	Tutti gli elementi sul tavolo sono disposti simmetricamente e rispettando le distanze professionali		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
016	Pulizia	Tutti gli elementi sul tavolo sono puliti e senza macchie		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
017	Decorazioni	Sono sistemate in modo appropriato e sicuro sul tavolo e, se necessario, provviste di sottopiatto		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
018	Presentazione complessiva del tavolo	Presentazione tavoli / sedie / forme di piegatura dei tovaglioli (eccellente e senza errori / buona con piccoli difetti / gravi carenze)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Apparecchiare - Apparecchiare tavolo 2</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
019	Mollettone, tovaglia, set da tavola o centrotavola	Utilizzo corretto, disposizione al centro, lunghezze uniformi		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
020	Posizionamento dei tovaglioli	I tovaglioli sono disposti al centro dei coperti		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
021	Posate / piattino per il pane	Ha apparecchiato correttamente secondo il compito assegnato		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
022	Bicchieri	Ha apparecchiato correttamente secondo il compito assegnato		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
023	Simmetria e precisione	Tutti gli elementi sul tavolo sono disposti simmetricamente e rispettando le distanze professionali		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
024	Pulizia	Tutti gli elementi sul tavolo sono puliti e senza macchie		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
025	Decorazioni	Sono sistemate in modo appropriato e sicuro sul tavolo e, se necessario, provviste di sottopiatto		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
026	Presentazione complessiva del tavolo	Presentazione tavoli / sedie / forme di piegatura dei tovaglioli (eccellente e senza errori / buona con piccoli difetti / gravi carenze)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	


Pianificazione / Modo di lavorare								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
027	Acquisizione di informazioni	Si informa preventivamente (colloquio relativo al servizio), prende oppure ha preso appunti, si è preparato		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
028	Mezzi di informazione e comunicazione	Nei suoi preparativi utilizza i necessari mezzi di informazione e comunicazione disponibili		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
029	Equipaggiamento / dotazione personale	Dispone di tutti gli utensili necessari per svolgere il lavoro (cavatappi, necessario per scrivere, fiammiferi)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
030	Modo di lavorare produttivo, orientato all'obiettivo	Svolgimento pertinente, razionale, economico, ponderato, senza percorsi inutili, impiego di mezzi ausiliari laddove necessario		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
031	Preparazione del servizio di ristorazione	Rischi di infortunio eliminati o ridotti al minimo (trasporto di materiale / rispetto delle distanze / attenzione verso altre persone)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Accoglienza degli ospiti - Accoglienza degli ospiti del tavolo 1								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
032	Accoglienza e saluto degli ospiti	Si dirige subito verso gli ospiti, contatto visivo, accoglienza e saluto, apertura, saper essere		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
033	Guardaroba	Offre il proprio aiuto nel guardaroba, tecnica per portare i capi d'abbigliamento, comunicazione		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
034	Posizionamento	Accompagna gli ospiti al tavolo (velocità / modalità), comunicazione (a proposito del tavolo scelto, small talk ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
035	Presentazione personale	Contatto al tavolo. Si presenta personalmente agli ospiti, prime spiegazioni, crea entusiasmo negli ospiti		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
036	Atteggiamento	Mantiene la propria compostezza nelle situazioni insolite		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	


Accoglienza degli ospiti - Accoglienza degli ospiti del tavolo 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
037	Accoglienza e saluto degli ospiti	Si dirige subito verso gli ospiti, contatto visivo, accoglienza e saluto, apertura, saper essere		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
038	Guardaroba	Offre il proprio aiuto nel guardaroba, tecnica per portare i capi d'abbigliamento, comunicazione		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
039	Posizionamento	Accompagna gli ospiti al tavolo (velocità / modalità), comunicazione (a proposito del tavolo scelto o assegnato, small talk ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
040	Presentazione personale	Contatto al tavolo. Si presenta agli ospiti, prime spiegazioni, crea entusiasmo negli ospiti		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Servizio dell'aperitivo - Aperitivo del tavolo 1								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
041	Raccomandare e vendere aperitivi	Argomenta, spiega i prodotti, li descrive, propone alternative		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
042	Bisogni / esigenze degli ospiti	Percepisce i bisogni / le esigenze degli ospiti, li coinvolge e agisce attivamente		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
043	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
044	Produzione di bevande	Tutti gli aperitivi sono stati preparati correttamente, sono state rispettate le direttive concernenti quantità, temperature, garniture ecc.		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
045	Infrastruttura	Utilizza in modo appropriato gli utensili e le apparecchiature		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
046	Servizio bevande	Serve gli aperitivi rispettando tutte le regole del servizio (vassoio / disporre / mescolare i supplementi ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Servizio dell'aperitivo - Aperitivo del tavolo 2</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
047	Raccomandare e vendere aperitivi	Argomenta, spiega i prodotti, li descrive, propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
048	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
049	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
050	Produzione di bevande	Tutti gli aperitivi sono stati preparati correttamente, sono state rispettate le direttive concernenti quantità, temperature, guarniture ecc.		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
051	Servizio bevande	Servire gli aperitivi rispettando tutte le regole del servizio (vassoio / disporre / versare i supplementi ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>


<b>Raccomandazione di pietanze per tavolo 1 Antipasto fino a portata principale</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
052	Antipasto fino alla portata principale	Argomenta, raccomanda e spiega le pietanze (se necessario, descrive i metodi di cottura), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
053	Consulenza orientata agli ospiti	Raccomanda i contorni, descrive il sapore, elenca le possibili combinazioni, comprende i livelli di cottura		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
054	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
055	Bisogni / esigenze degli ospiti	Percepisce i bisogni / le esigenze degli ospiti, li coinvolge e agisce attivamente		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
056	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette e la registra (cassa / buono ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Raccomandazione di pietanze per tavolo 2 Antipasto fino a portata principale</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
057	Antipasto fino alla portata principale	Argomenta, raccomanda e spiega le pietanze (se necessario, descrive i metodi di cottura), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
058	Consulenza orientata agli ospiti	Raccomanda i contorni, descrive il sapore, elenca le possibili combinazioni, comprende i livelli di cottura		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
059	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
060	Informazione su intolleranze alimentari	È in grado di fornire informazioni sulle pietanze in caso di intolleranze alimentari e allergie		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
061	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Raccomandazione di bevande per tavolo 1 fino a portata principale compresa</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
062	Acque minerali / bevande analcoliche	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
063	Bevande alcoliche (vino, birra ecc.)	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
064	Consulenza orientata agli ospiti	Illustra la possibile idoneità per le pietanze scelte oppure proposte		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
065	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
066	Bisogni / esigenze degli ospiti	Percepisce i bisogni / le esigenze degli ospiti, li coinvolge e agisce attivamente (es. servizio di bevande sfuse)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
067	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Raccomandazione di bevande per tavolo 2 fino a portata principale compresa</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
068	Acque minerali / bevande analcoliche	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
069	Bevande alcoliche (vino, birra ecc.)	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore), propone alternative		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
070	Consulenza orientata agli ospiti	Illustra la possibile idoneità per le pietanze scelte oppure proposte		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
071	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
072	Bisogni / esigenze degli ospiti	Percepisce i bisogni / le esigenze degli ospiti, li coinvolge e agisce attivamente (es. servizio di bevande sfuse)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
073	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione (prendere l'ordinazione - ripetere - comprendere), la trasmette e la registra (cassa / buono ecc.)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Servizio di pane / burro / acqua e completare il coperto dei tavoli 1 e 2</b>							Controllato da:
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
074	Servizio dell'acqua	Rispetta le regole del servizio / quantità / ordine cronologico / serve quanto è stato ordinato		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
075	Mescita ulteriore e attiva di bevande	Mesce ulteriormente se necessario, bicchieri non troppo pieni		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
076	Servizio di pane / burro	Rispetta le regole del servizio, rispetta l'ordine cronologico		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
077	Pane supplementare/ sparecchiare i piattini	Rispetta le regole del servizio, rispetta l'ordine cronologico		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
078	Evitare resti di cibo	Si preoccupa affinché non vengano prodotti eccessivi resti di cibo (pane / burro). Trova un buon equilibrio		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
079	Completare il coperto / menage supplem. tavolo 1	Apparecchia, in funzione delle ordinazioni, posate, bicchieri del vino, menage (in modo progressivo, regole del servizio, lato corretto dell'ospite, con piatto, vassoio)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
080	Completare il coperto / menage supplem. tavolo 2	Apparecchia, in funzione delle ordinazioni, posate, bicchieri del vino, menage (in modo progressivo, regole del servizio, lato corretto dell'ospite, con piatto, vassoio)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>
081	Completare il coperto, pulizia	Controlla la pulizia di posate e bicchieri (valutazione, fino al dessert compreso)		0	2		<input checked="" type="checkbox"/>


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Servizio del vino bianco per tavoli 1 e 2</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
082	Presentazione della bottiglia	Rispetta le regole del servizio (lato corretto dell'ospite / ospite che fa l'ordinazione / atteggiamento / etichetta rivolta verso l'ospite)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>
083	Stappare la bottiglia / mescita di bevande sfuse	Rispetta le regole del servizio (svolgimento corretto / tecnica / pulizia / quantità)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
084	Degustazione	Rispetta le regole del servizio (svolgimento, lato corretto dell'ospite, quantità di assaggio, procedura applicata in caso di errori)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
085	Bicchieri per il vino / mescita / quantità	Rispetta le regole del servizio (ordine cronologico corretto, quantità, percorso / atteggiamento, tecnica / tovagliolo per il servizio)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
086	Mescita ulteriore e attiva di bevande	Mesce ulteriormente se necessario, bicchieri non troppo pieni		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Servizio di ristorazione prima portata - Antipasto freddo per tavolo 1 e 2</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
087	Collaborazione con un altro reparto (buffet / passe)	Richiama il piatto al buffet, ritira correttamente gli antipasti e i rispettivi supplementi, le pietanze non rimangono troppo a lungo in attesa		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
088	Implementare la tecnica del servizio	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disporre, quantità supplementari completate in modo corretto e adeguato		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>
089	Comunicazione con gli ospiti	Comunicazione appropriata con gli ospiti (spiega le pietanze, presta attenzione anche durante lo sparecchiamento)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
090	Tecnica del servizio, sparecchiamento	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, sparecchiare i piatti / rispettare le regole, allontanarsi dagli ospiti ecc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	

Servizio di ristorazione seconda portata - Antipasto caldo / minestra per tavolo 1 e 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
091	Implementare la tecnica del servizio	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disposizione, menage supplementari completati in modo corretto e adeguato		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
092	Comunicazione con gli ospiti	Comunicazione appropriata con gli ospiti (spiega le pietanze, presta attenzione anche durante lo sparecchiamento)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
093	Tecnica del servizio, sparecchiamento	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disposizione / rispettare le regole, allontanarsi dagli ospiti ecc.		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

Servizio del vino rosso per tavoli 1 e 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
094	Presentazione della bottiglia	Rispetta le regole del servizio (lato corretto dell'ospite / ospite che fa l'ordinazione / atteggiamento / etichetta rivolta verso l'ospite)		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
095	Stappare la bottiglia / mescita di bevande sfuse	Rispetta le regole del servizio (svolgimento corretto / tecnica / pulizia / quantità)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
096	Degustazione	Rispetta le regole del servizio (svolgimento, lato corretto dell'ospite, quantità di assaggio, procedura applicata in caso di errori)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
097	Bicchieri per il vino / mescita / quantità	Rispetta le regole del servizio (successione corretta, quantità, percorso / atteggiamento, tecnica / tovagliolo per il servizio)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
098	Mescita ulteriore e attiva di bevande	Mesce ulteriormente se necessario, bicchieri non troppo pieni		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Servizio di ristorazione terza portata - Portata principale per tavolo 1 e 2</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
099	Collaborazione con un altro reparto (buffet / passe)	Richiama il piatto al buffet, ritira correttamente gli antipasti e i rispettivi supplementi, le pietanze non rimangono troppo a lungo in attesa		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
100	Implementare la tecnica del servizio	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disposizione, menage supplementari		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
101	Organizzazione del servizio	Organizzazione del tavolo per le ordinazioni, rispetta le regole del servizio, svolgimento e struttura / servire i contorni		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
102	Infrastruttura	Utilizza in modo appropriato gli utensili e le apparecchiature		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
103	Comunicazione con gli ospiti	Comunicazione appropriata con gli ospiti (spiega le pietanze, presta attenzione anche durante lo sparecchiamento)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
104	Tecnica del servizio, sparecchiamento	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disposizione / rispettare le regole, allontanarsi dagli ospiti ecc.		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>
105	Sparecchiare / risistemare il buffet, l'office	Mantiene l'ordine nella zona di sparecchiamento e provvede responsabilmente a svolgere in modo igienico tutte le attività		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____						
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____						
<b>Servizio di ristorazione quarta portata - Dessert (formaggio o dolce) per tavoli 1 e 2</b>							Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione			Penalità		Totale penaliz.	A esaminare
106	Vendita di dolci / consulenza	Argomenta, raccomanda e spiega le pietanze (se necessario, descrive la produzione o la fabbricazione), propone alternative				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
107	Vendita di formaggi / consulenza	Argomenta, raccomanda e spiega le pietanze (descrive le qualità di formaggi, provenienza, produzione, tipo di animale)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
108	Specialità regionali	Tratta e spiega le specialità regionali (bevanda, formaggio, contorni ecc.)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
109	Implementare la tecnica del servizio	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, disporre, quantità supplementari completate in modo corretto e adeguato				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
110	Consulenza orientata agli ospiti	Contorni - Raccomanda guarniture per i diversi formaggi, descrive il sapore, presenta le possibili combinazioni				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
111	Tipi di servizio	È in grado di applicare il corrispondente tipo di servizio mentre assiste gli ospiti				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
112	Evitare resti di cibo	Si preoccupa affinché non vengano prodotti eccessivi resti di cibo (pane / burro). Trova un buon equilibrio				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>
113	Tecnica del servizio, sparcchiamento	Regole del servizio - Portare i piatti, atteggiamento, sparcchiare i piatti / rispettare le regole, allontanarsi dagli ospiti ecc.				0		2	<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	


Servizio di vino dolce e vino porto per tavoli 1 e 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
114	Vino dolce / vino porto	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
115	Consulenza orientata agli ospiti	Illustra la possibile idoneità per le pietanze scelte oppure proposte		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
116	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
117	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione, la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
118	Servizio bevande	Serve le bevande rispettando tutte le regole del servizio (vassoio / disposizione / quantità / miscita ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Servizio di caffè e tè per tavoli 1 e 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
119	Vendita di caffè e tè	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (scelta, alternativa ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
120	Colloquio di consulenza e di vendita	Struttura pertinente, procedura comprensibile e condivisibile, orientata agli ospiti e all'obiettivo		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
121	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione, la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
122	Produzione di bevande	Ha preparato correttamente tutte le bevande a base di caffè e tè		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
123	Servizio bevande	Serve le bevande a base di caffè e tè rispettando tutte le regole del servizio (vassoio / disposizione / quantità / miscita ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	

Servizio di superalcolici / digestivi per tavoli 1 e 2								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
124	Vendere superalcolici / distillati e liquori	Argomenta, raccomanda e spiega le bevande (provenienza / sapore)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
125	Gestire l'ordinazione	Gestisce correttamente l'ordinazione, la trasmette al reparto interessato e la registra (cassa / buono ecc.)		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
126	Servizio bevande	Serve le bevande rispettando tutte le regole del servizio (vassoio / disposizione / quantità ecc.)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Fattura e incasso								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
127	Gestione complessiva del denaro contante	Nessuna operazione di storno, allestisce rapidamente e senza errori i buoni, è preparato, lavora con razionalità alla cassa		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
128	Fattura per tavolo 1	Fattura senza errori		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
129	Fattura per tavolo 2	Fattura senza errori		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
130	Incasso per tavolo 1	Servizio relativo alla fattura, procedura d'incasso, gestione corretta		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
131	Incasso per tavolo 2	Servizio relativo alla fattura, procedura d'incasso, gestione corretta		0		2		<input checked="" type="checkbox"/>	
132	Osservazioni / riscontri degli ospiti	Comunicazione appropriata con gli ospiti (atteggiamento, presta attenzione, registra il feedback degli ospiti a proposito del trattamento avuto)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passagio: 0	Esperto 1: _____	
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____	

Saluto e congedo degli ospiti								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
133	Accompagnare all'uscita	Tiene aperta la porta per gli ospiti, procede accanto agli ospiti, velocità appropriata, si prende cura degli ospiti		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
134	Guardaroba	Consegna i capi d'abbigliamento del guardaroba, informa, applica la tecnica per portare i capi d'abbigliamento, comunicazione		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
135	Dialogo di saluto e commiato con gli ospiti	Ringrazia gli ospiti, crea un'ultima impressione positiva		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

Rispetto degli standard di qualità								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
136	Attuazione delle direttive legali durante tutto il servizio	Igiene / sicurezza sul lavoro / protezione antincendio		0	2			<input checked="" type="checkbox"/>	

Instaurazione e organizzazione di relazioni								Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
137	Comportamento appropriato alla situazione	È in grado di applicare la propria presenza e il proprio comportamento per il benessere dei superiori o degli ospiti (in modo proficuo, entusiasmante)		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	Hotel & Gastro formation			
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Competenza complementare - Giovane barista</b>				Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità	Totale penaliz.	A esaminare

### orale

138	Pianificazione	Pianificazione	Nel dossier mostra una pianificazione ponderata, lista della mise en place, ricette ecc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
139	Assistenza degli ospiti	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate nel colloquio professionale relativo alla ricetta opzione	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
140	Presentazione	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
141	Rielaborazione	Basi della calcolazione	Sa mostrare e spiegare le basi della calcolazione	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Formazione dei prezzi	Sa mostrare e giustificare le basi della formazione dei prezzi	0	1	2			
		Riflessione	L'acquisizione della comp. complementare è stato analizzata in modo approfondito ed esaustivo?	0	2	4			

### pratico

142	Preparazioni opzione	Pianificazione	Presenta una solida pianificazione, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere comprensibile, in funzione dell'obiettivo e dei destinatari	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			
		Ambiente	Sa presentare il tema nell'ambiente appropriato	0	1	2			
143	Assistenza degli ospiti opzione	Informazioni specifiche	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Spiegare prodotti	Spiegare metodi di produzione sostenibili e qualità dei singoli prodotti	0	1	2			
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per un ospite	0	1	2			
144	Presentazione opzione	Presentazione / tecniche / mezzi ausiliari	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Avventura / informazioni agli ospiti	Fornire informazioni relative a provenienza / proprietà del bere / composizioni e creare un'esperienza per gli ospiti tramite effetti speciali	0	1	2			
		Creazioni proprie	Creazioni proprie sviluppate secondo l'offerta aziendale (es. paniere della merce)	0	1	2			
		Preparazione	Le bevande sono preparate secondo le proprie direttive / ricette (nell'ambito della correttezza professionale / purché sia ammissibile)	0	1	2			
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica di portare le bevande, mescolare ecc.)	0	1	2			
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2			
145	Rielaborazione opzione	Controllo della qualità	Verificare le temperature di produzione / i tempi di estrazione a dipendenza della preparazione e controllare la qualità dei prodotti e valutarla sensorialmente	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Misure	Adottare possibili misure in caso di prodotti difettosi	0	1	2			
146	Preparazioni obbligo	Pianificazione	Mostra una pianificazione solida, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere condivisibile, in funzione dell'obiettivo e degli ospiti	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Competenza complementare - Giovane barista</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
147	Assistenza degli ospiti obbligo	Raccomandazioni specifiche dell'offerta	Informazioni professionalmente corrette e fondate	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza / informazione	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	2	4		
		Spiegare prodotti	Spiegare metodi di produzione sostenibili e qualità dei singoli prodotti	0	1	2		
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per un ospite	0	2	4		
148	Presentazione obbligo	Presentazione / tecniche / mezzi ausiliari	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Esperienza / informazioni agli ospiti	Fornire informazioni relative a provenienza / proprietà del bere / composizioni e creare un'esperienza per gli ospiti tramite effetti speciali	0	1	2		
		Ricette rispettate	Preparazione secondo l'offerta aziendale (direttive / ricette)	0	1	2		
		Preparazione	Le bevande sono preparate in modo professionalmente corretto	0	1	2		
		Gestione delle tecniche	Macchine e apparecchiature sono impiegate in modo professionalmente corretto	0	1	2		
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica di portare le bevande, mescere ecc.)	0	1	2		
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2		
149	Rielaborazione obbligo	Controllo della qualità	Verificare le temperature di produzione / i tempi di estrazione a dipendenza della preparazione e controllare la qualità dei prodotti e valutarla sensorialmente	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Misure / provvedimenti	Adottare possibili misure in caso di prodotti difettosi	0	1	2		


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	Hotel & Gastro formation			
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Competenza complementare - Giovane barkeeper</b>				Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità	Totale penaliz.	A esamina-re

### orale

150	Pianificazione	Pianificazione	Nel dossier mostra una pianificazione ponderata, lista della mise en place, ricette ecc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
151	Assistenza degli ospiti	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate nel colloquio professionale relativo alla ricetta opzione	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
152	Presentazione	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
153	Rielaborazione	Calcolazione	Sa eseguire la calcolazione di verifica dei prodotti	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Offerte / proposte	Sa allestire analisi dell'offerta	0	1	2			
		Riflessione	L'acquisizione della comp. complementare è stata analizzata in modo approfondito ed esaustivo?	0	2	4			

### pratico

154	Preparazioni opzione	Pianificazione	Presenta una solida pianificazione, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere comprensibile, in funzione dell'obiettivo e dei destinatari	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			
		Ambiente	Sa presentare il tema nell'ambiente appropriato	0	1	2			
155	Assistenza degli ospiti opzione	Raccomandazioni specifiche dell'offerta	Informazioni professionalmente corrette e fondate	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza / informazione	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	1	2			
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per un ospite	0	1	2			
156	Presentazione opzione	Presentare prodotti / esperienza	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Creazioni proprie	Le creazioni proprie sono vendibili e contribuiscono a entusiasmare gli ospiti	0	1	2			
		Preparazione	Le bevande sono preparate secondo le proprie direttive / ricette (nell'ambito della correttezza professionale / purché sia ammissibile)	0	1	2			
		Gestione delle tecniche	Macchine e apparecchiature sono impiegate in modo professionalmente corretto	0	1	2			
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica di portare le bevande, mescolare ecc.)	0	1	2			
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2			
157	Rielaborazione opzione	Controllo della qualità	Controllare la qualità delle bevande e valutarle sensorialmente	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
158	Preparazioni obbligo	Pianificazione	Mostra una pianificazione solida, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere condivisibile, in funzione dell'obiettivo e degli ospiti	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Competenza complementare - Giovane barkeeper</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
159	Assistenza degli ospiti obbligo	Raccomandazioni specifiche dell'offerta	Informazioni professionalmente corrette e fondate	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza / informazione	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	1	2		
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili ie comprensibili per un ospite	0	1	2		
160	Presentazione obbligo	Attuare ricette	Bevanda preparata conformemente all'offerta aziendale (direttive / ricette)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Preparazione	Le bevande sono preparate in modo professionalmente corretto / tecnica / svolgimento ecc.	0	1	2		
		Gestione delle tecniche	Macchine e apparecchiature sono impiegate in modo professionalmente corretto	0	1	2		
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica di portare le bevande, mescolare ecc.)	0	1	2		
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2		
161	Rielaborazione obbligo	Controllo della qualità	Controllare la qualità delle bevande e valutarle sensorialmente	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passaggio: 0	Esperto 1: _____	Hotel & Gastro formation			
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Competenza complementare - Giovane chef de rang</b>				Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità	Totale penaliz.	A esaminare


### orale

162	Pianificazione	Pianificazione	Nel dossier mostra una pianificazione ponderata, lista della mise en place, ricette ecc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
163	Assistenza degli ospiti	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate nel colloquio professionale relativo alla ricetta opzione	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
164	Presentazione	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
165	Rielaborazione	Riflessione	L'acquisizione della comp. complementare scelta è stata analizzata in modo approfondito e verificata qualitativamente, sono state mostrati possibili miglioramenti	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>

### pratico

166	Preparazioni opzione	Pianificazione	Mostra una pianificazione ponderata, creazioni proprie pertinenti, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, accordi con i punti di transizione da un reparto all'altro, modo di procedere condivisibile, orientato all'obiettivo e agli ospiti	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			
		Ambiente	Sa rappresentare il tema nell'ambiente appropriato	0	1	2			
167	Assistenza degli ospiti opzione	Spiegazioni delle bevande	Spiegazioni corrette e professionalmente fondate	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza / informazione	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	2	4			
		Presentare prodotti / esperienza	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2			
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per un ospite	0	2	4			
168	Presentazione opzione	Creazioni proprie	Le creazioni proprie sono vendibili e contribuiscono a entusiasmare gli ospiti	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Gestione delle tecniche	Procedura condivisibile /mezzi ausiliari impiegati correttamente	0	1	2			
		Preparazione	Le pietanze sono preparate secondo le proprie direttive / ricette (nell'ambito della correttezza professionale / purché sia ammissibile)	0	1	2			
		Regole del servizio	Tutti gli aspetti professionali sono stati rispettati	0	1	2			
		Impiattare / disporre	Piatti disposti e presentati in modo identico, pulito e invitante	0	1	2			
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2			
169	Rielaborazione opzione	Controllo della qualità	La verifica sensoriale e qualitativa delle pietanze è stata effettuata	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Miglioramenti / correzioni	Riconoscere e attuare possibili miglioramenti o correzioni	0	1	2			
170	Preparazioni obbligo	Pianificazione	Presenta una solida pianificazione, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, accordi con i punti di transizione da un reparto all'altro, modo di procedere condivisibile, orientato all'obiettivo e agli ospiti	0	1	2			
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2			

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Competenza complementare - Giovane chef de rang</b>						Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
171	Assistenza degli ospiti obbligo	Spiegazioni delle bevande	Spiegazioni corrette e professionalmente fondate	0	2	4		☑
		Consulenza / informazione	Fornire informazioni sulle bevande in funzione della situazione	0	2	4		
		Presentare prodotti / esperienza	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2		
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili ie comprensibili per un ospite	0	2	4		
172	Presentazione obbligo	Preparazione / suddivisione in porzioni	Le pietanze sono preparate e suddivise in porzioni in modo professionalmente corretto (fiammeggiare, sfilettare, tagliare a fette, marinare)	0	1	2		☑
		Completezza	Attuato / impiegato in modo completo secondo l'offerta aziendale (fasi di lavoro / direttive / ricette)	0	1	2		
		Regole del servizio	Tutti gli aspetti professionali sono stati rispettati	0	1	2		
		Impiattare / disporre	Piatti disposti e presentati in modo identico, pulito e invitante	0	1	2		
		Igiene	Durante il servizio e la preparazione viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2		
173	Rielaborazione obbligo	Controllo della qualità	La verifica sensoriale e qualitativa delle pietanze è stata effettuata	0	1	2		☑
		Miglioramenti / correzioni	Riconoscere e attuare possibili miglioramenti o correzioni	0	1	2		


Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022	Passagio: 0	Esperto 1: _____				
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022	Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____				
<b>Competenza complementare - Giovane sommelier</b>				Controllato da:		
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità	Totale penaliz.	A esamina-re

### orale

174	Pianificazione	Pianificazione	Nel dossier mostra una pianificazione ponderata, lista della mise en place, ricette ecc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
175	Assistenza degli ospiti	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate nel colloquio professionale relativo alla ricetta opzione	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
176	Presentazione	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
177	Rielaborazione	Basi della calcolazione	Sa mostrare e spiegare le basi della calcolazione	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Formazione dei prezzi	Sa mostrare e giustificare le basi della formazione dei prezzi	0	1	2		
		Riflessione	L'acquisizione della comp. complementare è stato analizzata in modo approfondito ed esaustivo?	0	2	4		

### pratico

178	Preparazioni opzione	Pianificazione	Mostra una solida pianificazione, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere comprensibile, in funzione dell'obiettivo e dei destinatari	0	1	2		
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2		
		Ambiente	Sa presentare il tema nell'ambiente appropriato	0	1	2		
179	Assistenza degli ospiti opzione	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza	Argomentare, spiegare i prodotti, descriverli	0	1	2		
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per l'ospite	0	1	2		
180	Presentazione opzione	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica per portare le bevande, stappare ecc.)	0	1	2		
		Temperature	I prodotti sono serviti alle temperature appropriate	0	1	2		
		Bicchieri / quantità da mescolare	Nel servizio sono stati utilizzati i bicchieri corretti e sono state rispettate le quantità da servire	0	1	2		
		Igiene	Durante il servizio viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2		
181	Rielaborazione opzione	Controllo della qualità	Controllare la qualità di vini e birre e valutarli dal punto di vista sensoriale	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Misure	Adottare possibili misure conseguenti in caso di prodotti difettosi	0	1	2		
182	Preparazioni obbligo	Pianificazione	Mostra una solida pianificazione, documenti, lista della mise en place ecc.	0	2	4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Modo di procedere	Struttura pertinente, modo di procedere comprensibile, in funzione dell'obiettivo e dei destinatari	0	1	2		
		Mise en place / materiale	Mise en place allestita correttamente, struttura chiara, materiali corretti	0	1	2		
183	Assistenza degli ospiti obbligo	Informazioni specifiche	Informazioni corrette e professionalmente fondate	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Consulenza	Argomentare, spiegare i prodotti, descriverli	0	1	2		
		Conduzione del colloquio	Le informazioni specifiche sono condivisibili e comprensibili per l'ospite	0	1	2		

Impiegata/-o di ristorazione AFC, CQ LP 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____					
Candidato: Sig.ra Pietra Test / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____					
<b>Competenza complementare - Giovane sommelier</b>							Controllato da:	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare
184	Presentazione obbligo	Presentare prodotti	Il prodotto è presentato in modo attrattivo e per essere venduto (pulizia / effetti visuali, presentazione verbale)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Regole del servizio	Durante il servizio sono rispettati tutti gli aspetti professionali (tecnica per portare le bevande, stappare ecc.)	0	1	2		
		Temperature	I prodotti sono serviti alle temperature appropriate	0	1	2		
		Bicchieri / quantità da mescolare	Nel servizio sono stati utilizzati i bicchieri corretti e sono state rispettate le quantità da servire	0	1	2		
		Igiene	Durante il servizio viene rispettata l'igiene (punti critici di controllo)	0	1	2		
185	Rielaborazione obbligo	Controllo della qualità	Controllare la qualità di vini e birre e valutarli dal punto di vista sensoriale	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Misure / provvedimenti	Adottare possibili misure conseguenti in caso di prodotti difettosi	0	1	2		