

# Esame professionale di cuoco dietista

## Guida alla pratica professionale

### Indice

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Guida al lavoro pratico</b>                                              | <b>1</b>  |
| <b>1. Introduzione</b>                                                      | <b>2</b>  |
| <b>2. Svolgimento del lavoro pratico</b>                                    | <b>2</b>  |
| <b>3. Indicazioni tecniche e contenutistiche relative al lavoro pratico</b> | <b>3</b>  |
| <b>4. Requisiti relativi al contenuto del lavoro pratico</b>                | <b>4</b>  |
| <b>5. Requisiti relativi alla struttura del lavoro pratico</b>              | <b>6</b>  |
| <b>6. Consegna e termine di presentazione</b>                               | <b>7</b>  |
| <b>7. Indicazioni relative alla presentazione e al colloquio tecnico</b>    | <b>8</b>  |
| <b>8. Valutazione del lavoro pratico</b>                                    | <b>11</b> |

|                 |                                                                                                                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Autore/autrice: | René Schanz, Peter Meier / Michael Fisler                                                                                                                  |
| Data            | 06.02.2025                                                                                                                                                 |
| Versione        | _2.0                                                                                                                                                       |
| Prova Modifica  | 02.2024 Indicazioni per la redazione del lavoro pratico (sostituisce la disposizione facoltativa)<br>06.2024 Correzioni / 02.2025 Revisione e integrazione |

## 1. Introduzione

Nell'ambito dell'esame professionale, il candidato o la candidata elabora un lavoro pratico che deve essere presentato prima dell'esame finale e illustrato durante lo stesso.

La presente guida descrive il contenuto, le condizioni quadro e la valutazione del lavoro pratico.

*Estratto dalle istruzioni:*

### 4.1 Lavoro pratico (scritto, redatto in precedenza)

Questa posizione comprende un lavoro pratico relativo all'attuazione pratica in azienda. Il candidato/la candidata elabora una situazione (compito) tratta dalla propria pratica professionale. La situazione corrisponde al profilo di qualifica del cuoco dietista/della cuoca dietista secondo l'allegato alle istruzioni. Il superamento del lavoro pratico presuppone l'utilizzo combinato di competenze operative provenienti da diversi ambiti di competenza operativa.

Il lavoro pratico mira a sviluppare, sulla base della propria esperienza professionale e della formazione teorica, soluzioni orientate alla pratica che soddisfino sia i requisiti della cucina dietetica (aree di competenza operativa A, B e C) sia creino un valore aggiunto innovativo per l'azienda.

### Basi giuridiche

- Regolamento d'esame per l'esame professionale di cuoco/cuoca dietista del 24 giugno 2022
- Linee guida al regolamento d'esame per l'esame professionale di cuoco dietista/cuoca dietista del 1° luglio 2022, pagine 11 e 12 e allegato 8.1 Aree di competenza operativa

## 2. Svolgimento del lavoro pratico

### Obiettivi

Con il lavoro pratico, il candidato dimostra di essere in grado di pianificare, calcolare, descrivere, preparare, presentare e riflettere in modo autonomo su lavori complessi nel campo della cucina dietetica.

### Tempistiche

| Data / Durata                                                       | Svolgimento                                                                                                                          | Responsabile           |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Prima dell'iscrizione all'esame federale<br>8 mesi prima dell'esame | La guida e il modello per il lavoro pratico sono disponibili sul sito web di Hotel & Gastro formation Schweiz                        | Candidato/a            |
| 40 giorni prima dell'inizio dell'esame finale                       | Presentazione del lavoro pratico                                                                                                     | Candidato/a            |
| Esame orale                                                         | Esame orale (30 minuti)<br>10 minuti di presentazione (esclusa la preparazione)<br>20 minuti di colloquio tecnico sul lavoro pratico | Candidato/a<br>Esperti |

## Scelta dell'argomento del lavoro pratico

I candidati scelgono autonomamente l'argomento del loro lavoro pratico. Deve trattarsi di un'iniziativa o di un progetto relativo al proprio ambito professionale che comprenda conoscenze di base e specialistiche relative alla cucina dietetica (nel settore della cucina dietetica). L'attenzione è rivolta al trasferimento delle conoscenze acquisite nella pratica e alla presentazione dei risultati.

Il candidato sceglie l'argomento del lavoro pratico in base ai seguenti criteri:

- il tema è significativo per il settore della cucina dietetica / azienda (valore aggiunto dimostrabile);
- il lavoro scelto ha la complessità di un'iniziativa o di un progetto;
- il lavoro pratico deve essere pianificato, calcolato, realizzato, valutato e riflettuto in modo autonomo

Ove possibile, l'argomento da trattare deve essere scelto in accordo con il superiore. La procedura da seguire è la seguente:

individuazione di un argomento tra i contenuti didattici delle **aree di competenza operativa (A, B e C) e della propria pratica**. Definizione del titolo del lavoro pratico e descrizione della situazione di partenza corrispondente.

Concentrare l'argomento su due obiettivi concreti tratti dalla pratica. Definizione delle discrepanze tra lo stato attuale e quello desiderato. Considerazione delle condizioni quadro esistenti (cosa deve, può e non può essere modificato).

## 3. Indicazioni tecniche e contenutistiche per il lavoro pratico

### I. Nota sul progetto

Il metodo in sei fasi (IPERKA) spiega nella documentazione Power Work in quali fasi deve essere realizzato un progetto (lavoro pratico). Pertanto, alla consegna del lavoro pratico **non** ci si aspetta **solo un approccio concettuale alla soluzione, ma anche la sua dimostrabile attuazione** (realizzazione) nella pratica professionale e aziendale. I risultati/eventi che ne derivano devono essere valutati e presentati nell'ambito della presentazione del lavoro pratico.

*Suggerimento: informate tempestivamente i vostri superiori in merito al vostro incarico e alle vostre intenzioni (obiettivi del progetto). Avrete bisogno del loro sostegno e del loro consenso per la realizzazione.*

### II. Nota sul tema

Non scegliete argomenti «ampi» come ad esempio «alimentazione vegana», «sostanze allergeniche nella vita quotidiana» o «menu settimanale per il diabete mellito di tipo II». Concentratevi su un formato realizzabile e approfondito nel tempo a disposizione, come ad esempio «Livello di consistenza 4 nel trattamento palliativo di pazienti con diabete mellito di tipo II per due giorni», «Intolleranza al fruttosio sulla base di 5 pranzi per bambini», «Garantire la preparazione e la distribuzione di piatti caldi con dieta a basso contenuto di sodio (4-6 g)», «4 creazioni di spuntini ipercalorici in geriatria», «Produzione interna coerente di pane e prodotti da forno per pazienti con intolleranza al glutine», ecc.

*Suggerimento: informatevi sui prodotti disponibili in commercio che semplificano la ricetta e la preparazione senza violare il regime alimentare richiesto (ad esempio idrocolloidi moderni, farine leganti e amidi senza calorie o condimenti).*

*Suggerimento: nella pratica, evitate spiegazioni teoriche esaurienti o trascrizioni. Se necessario, fate riferimento alle vostre fonti e riportatele nell'elenco delle fonti. In questo modo risparmierete spazio per le vostre conclusioni.*

*Suggerimento: un progetto deve generare almeno un valore aggiunto e non è mai fine a se stesso. Idealmente, il vostro argomento dovrebbe offrire un valore aggiunto misurabile a tutte le parti coinvolte (persone interessate e partecipanti).*

### III. Note sul contesto

La concezione e la realizzazione di un progetto comportano sempre costi interni ed esterni (con ripercussioni finanziarie).

*Suggerimento: tenete pronte queste spese nel caso vi vengano richieste durante l'esame finale.*

Un progetto influisce sempre sui processi aziendali.

*Suggerimento: quando cercate una soluzione, pensate sempre in modo integrale. Soprattutto per quanto riguarda le forme di costo, questa visione comprende la pianificazione iniziale e termina con il servizio di ristorazione ai pazienti.*

Mettetevi sempre nei panni del gruppo target quando presentate la vostra idea di progetto.

*Suggerimento: un'alimentazione sana deve anche essere appetitosa e dare piacere. Soprattutto per i pazienti, le condizioni fisiche, mentali e spirituali giocano un ruolo centrale.*

I progetti sono di solito nuovi o unici per un'azienda o per voi in qualità di responsabili di progetto.

*Suggerimento: fate comunque delle ricerche sull'argomento. In molti casi è possibile attingere a conoscenze analoghe da altri progetti o iniziative a titolo comparativo o integrativo.*

## 4. Requisiti relativi al contenuto del lavoro pratico

Il presente capitolo comprende i punti più importanti relativi al contenuto e alla struttura del lavoro pratico scritto.

La struttura (componenti e ordine) deve essere conforme a quanto indicato di seguito. I contenuti richiesti devono essere esplicitamente riportati nei capitoli corrispondenti.

L'ordine dei singoli capitoli e la numerazione dell'indice devono essere rispettati secondo le indicazioni.

### Frontespizio

- Titolo e sottotitolo del lavoro pratico
- Esame professionale di cuoco dietista
- Nome dell'azienda
- Cognome, nome e indirizzo del candidato/della candidata (incl. e-mail e numero di telefono)
- Data di presentazione
- Eventuale grafico o immagine

## Prefazione e ritratto dell'autore

La prefazione deve riassumere in una pagina al massimo il contenuto del lavoro pratico. Può contenere anche elementi personali, come ad esempio ringraziamenti. Il ritratto deve informare il lettore sul percorso professionale dell'autore e sul suo attuale contesto lavorativo (azienda, funzione, attività principali).

"Dopo la prefazione, inserisci una nota sull'uso della lingua, ad esempio: *"Per motivi di migliore leggibilità, in questo lavoro viene utilizzata prevalentemente la forma maschile (o femminile). Tuttavia, essa si applica allo stesso modo a tutti i generi"*.

## Indice

L'indice riporta la struttura del lavoro pratico e ne riflette l'organizzazione logica. È importante che i titoli dei capitoli e dei sottocapitoli siano significativi e che la struttura sia chiara.

L'indice contiene:

- Tutti i capitoli e sottocapitoli con i relativi numeri di pagina.
- I titoli dei documenti in allegato.

## Contenuti del lavoro pratico

Il lavoro pratico comprende i seguenti contenuti (capitoli):

### 1. Introduzione

Motivazione e ragioni alla base della scelta dell'iniziativa o del progetto

### 2. Situazione iniziale

Breve descrizione dell'ambiente aziendale, dei segmenti di clienti/pazienti/ospiti, dell'offerta della cucina dietetica, delle sfide più importanti e delle azioni necessarie nel settore della cucina dietetica (processi dalla pianificazione al consumo), del problema scelto (differenza tra situazione attuale e situazione desiderata) e degli obiettivi formulati per il lavoro pratico

### 3. Descrizione dell'iniziativa o del progetto realizzato

Procedura, pianificazione del lavoro e dei tempi, persone coinvolte/impiego delle risorse, calcoli nutrizionali, alimenti, tecniche di lavoro, tecniche di cottura, conseguenze sui costi, definizione delle priorità, rischi/ostacoli e altri aspetti a scelta libera

### 4. Descrizione dei risultati

Verifica del raggiungimento degli obiettivi, stato attuale, eventuali cause di ritardo, valore aggiunto dimostrabile (valutazione integrale di tutti i processi interessati) e insegnamenti e conoscenze personali per il futuro professionale, conclusione tecnica finale (conclusione) sul progetto elaborato (non sul lavoro pratico)

### 5. Riflessione

### 6. Dichiarazione di autonomia

Inserire la firma. *Esempio: firmato Hans Muster*

### 7. Riferimenti

Elenco di tutte le note a piè di pagina e delle basi, dei riferimenti e degli strumenti utilizzati in ordine alfabetico

### 8. Appendice

Per illustrare e approfondire singoli aspetti. Nell'allegato devono essere riportati tabelle, figure, note, elenco delle abbreviazioni ecc. supplementari che sono rilevanti per la comprensibilità del processo di elaborazione secondo . I vari allegati sono numerati in ordine progressivo (8.1, ...). Gli allegati devono essere menzionati nel testo.

## Note sul contenuto del lavoro pratico

Il lavoro pratico deve lasciare un'impressione d'insieme alla fine. Per evitare una semplice sequenza di singoli capitoli e sezioni, i singoli capitoli devono rendere visibile la struttura e il contesto attraverso pensieri di transizione. Considerazioni e motivazioni personali, nonché grafici, immagini e tabelle relativi alle singole sezioni aumentano la comprensibilità.

### Dichiarazione di originalità

Conferma da parte dei partecipanti che il lavoro pratico è stato redatto in modo autonomo e che i contenuti di terzi sono stati dichiarati come tali.

1. Confermo di aver redatto il presente lavoro di pratica in modo autonomo, di aver contrassegnato le idee altrui e le ho citate correttamente, indicando le fonti corrispondenti.
2. Sono consapevole che la prova di una violazione della conferma di cui al punto 1 ai sensi dei punti 4.32 e 6.43 del regolamento d'esame relativo all'esame professionale «Cuoco/cuoca dietista con attestato professionale federale» può comportare l'esclusione dall'esame finale. In tal caso, l'esame finale è considerato non superato.

Luogo / Data / Firma della candidata/del candidato

Se la dichiarazione di autonomia manca e/o non è firmata nel file in formato PDF presentato, il lavoro pratico non verrà valutato. Ne risulterà un voto di 1,0 nella parte 4 dell'esame.

## 5. Requisiti per la struttura del lavoro pratico

**Per il lavoro pratico è obbligatorio utilizzare il modello Word fornito (carattere Arial e dimensione 11).**

Il lavoro pratico comprende, senza copertina, indice, profilo dell'autore e appendice, un massimo di 20 pagine in formato A4. L'appendice stessa deve essere limitata a un massimo di 10 pagine in formato A4.

### Abbreviazioni

Nel testo devono essere utilizzate solo abbreviazioni consentite dal Duden o comunemente usate nel linguaggio colloquiale. I termini specifici devono essere scritti per esteso al primo utilizzo e l'abbreviazione utilizzata in seguito deve essere aggiunta tra parentesi.

### Tabelle e figure

Tutte le tabelle e le illustrazioni devono essere numerate in ordine progressivo e provviste di un titolo.

Tab. 3: Calcolo del tribunale

Fig. 4: Risultati della valutazione

Tutte le tabelle e le figure devono essere commentate o spiegate nel testo.

### Intestazione e piè di pagina

L'intestazione contiene il titolo del lavoro pratico. Il nome e il cognome del candidato/della candidata e il numero di pagina vengono inseriti nel piè di pagina. La pagina del titolo non contiene intestazione né piè di pagina.

### Note a piè di pagina

Le note particolari e le indicazioni delle fonti sono riportate nelle note a piè di pagina<sup>1</sup> (stile di citazione tedesco).

---

<sup>1</sup> Si consiglia di creare le note a piè di pagina con un programma di elaborazione testi.

## 6. Consegna e termine di consegna

### Termine di consegna e forma di consegna

La data di presentazione sarà comunicata nel bando di concorso dell'esame federale. Il lavoro pratico completo deve essere caricato in formato elettronico come **file PDF** sulla piattaforma di apprendimento. Se il lavoro pratico perviene in ritardo, il candidato o la candidata sarà escluso/a dall'esame finale (cfr. punto 3.31 del regolamento d'esame).

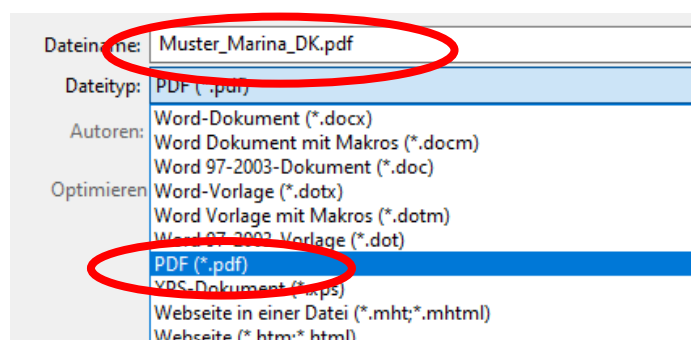
I documenti presentati non possono più essere modificati dopo la scadenza del termine di consegna.

### Procedura per la consegna del lavoro pratico

Dopo l'iscrizione all'esame finale federale per cuoco/cuoca dietista, riceverete i vostri dati di accesso alla piattaforma di apprendimento Moodle con un'e-mail separata. Caricate il vostro lavoro entro i termini previsti tramite la piattaforma di apprendimento Moodle ([www.hotelgastro-elearning.ch](http://www.hotelgastro-elearning.ch)).

Si prega di osservare le seguenti indicazioni per il salvataggio del lavoro pratico:

- Il lavoro pratico, compresi tutti gli allegati, deve essere salvato come un unico documento
- Gli allegati, le immagini ecc. devono essere integrati direttamente nel file Word
- Controllate l'ortografia prima di finalizzare il documento
- Salvate il vostro lavoro come file PDF (tutti i documenti in un unico file PDF)



- Controllare attentamente che il file PDF sia completo.
- Carica il file PDF:  
Moodle (stanza):                      Cuoco dietista: inviare il lavoro pratico  
Nome del file:                        Cognome\_Nome\_DK  
Dimensione massima del file:

10 MB

## 7. Indicazioni relative alla presentazione e al colloquio tecnico

Prima della presentazione del lavoro pratico, i candidati hanno a disposizione un massimo di 5 minuti per preparare gli strumenti ausiliari nella sala d'esame.

Sono disponibili i seguenti strumenti ausiliari, che vengono messi a disposizione nella sala d'esame: notebook, proiettore, lavagna a fogli mobili, bacheca. Le presentazioni in formato elettronico devono essere portate dai candidati su una chiavetta USB (come file PDF e PPT) e vengono copiate sul notebook disponibile nella sala d'esame.

I candidati devono portare con sé all'esame orale una copia stampata del lavoro pratico (base per il colloquio tecnico) e una copia stampata della presentazione (da allegare al dossier d'esame).

Ulteriori informazioni sono contenute nella convocazione all'esame finale.

All'inizio della presentazione, il candidato definisce a chi è rivolta la sua presentazione orale (ad es. superiore, esperto) e ne orienta il contenuto in modo tale da illustrare in modo convincente al destinatario i vantaggi e l'utilità del lavoro pratico. Il candidato si limita ai suoi messaggi chiave essenziali (parti selezionate come ad esempio domanda, obiettivo, proposta di soluzione, procedura, risultati, conclusioni). L'esperto assume il ruolo di destinatario.

La presentazione orale ha una struttura chiaramente riconoscibile, che viene indicata all'inizio dal candidato. Deve essere adeguata al destinatario, tenuta nella lingua standard o nella lingua madre e limitata a un massimo di 10 minuti.

Oltre al contenuto, la qualità della presentazione orale dipende in larga misura dal comportamento competente e adeguato al destinatario. È necessario prestare attenzione al proprio comportamento, al modo di parlare, al linguaggio del corpo e all'uso dei media/strumenti ausiliari.

Valutazione della parte d'esame 4.2 Presentazione

| Criteri di valutazione                                                                                                                                                                                      | Punti     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Capacità di organizzare il lavoro nel settore della cucina dietetica<br><i>(affermazioni convincenti, valore aggiunto per gli ospiti, impatto positivo)</i>                                                 | 6         |
| Capacità di individuare i problemi in modo interconnesso e di indicare soluzioni<br><i>(confronto tra situazione attuale e situazione desiderata, ciclo di regolazione, realistico, pratico e duraturo)</i> | 6         |
| Capacità di motivare e argomentare<br><i>(Comprensibile, contesto aziendale, forma personale)</i>                                                                                                           | 6         |
| Correttezza tecnica<br><i>(Le affermazioni sono fondate, i termini tecnici sono corretti e accompagnati da riferimenti alle fonti)</i>                                                                      | 6         |
| Creatività<br><i>(Si suscita interesse, si utilizzano strumenti ausiliari)</i>                                                                                                                              | 3         |
| Tecnica di presentazione<br><i>(strutturate e metodicamente mirate, adeguate al pubblico, durata +/- 1')</i>                                                                                                | 3         |
| <b>Punteggio totale</b>                                                                                                                                                                                     | <b>30</b> |





## Colloquio tecnico

Dopo la presentazione del lavoro pratico, l'esperto principale, in presenza di un co-esperto, conduce il colloquio tecnico, che dura al massimo 20 minuti. Verranno poste domande sul lavoro pratico e sulla presentazione, verificando la competenza professionale, la padronanza dell'argomento e la capacità di comunicazione. Potranno essere poste domande supplementari relative all'ambito di lavoro del cuoco dietista.

Valutazione della parte d'esame 4.3 Colloquio tecnico sul lavoro pratico

| Criteri di valutazione                                                                                                                                                    | Punti     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Capacità di organizzare il lavoro nel settore della cucina dietetica<br><i>(Le risposte e le spiegazioni dimostrano una solida elaborazione dei contenuti)</i>            | 6         |
| Capacità di individuare i problemi in modo interconnesso e di indicare soluzioni<br><i>(mirate, orientate alla pratica e con un valore aggiunto per l'organizzazione)</i> | 6         |
| Capacità di comunicazione<br><i>(ascolto attivo, risposta completa alle domande poste)</i>                                                                                | 3         |
| Capacità di motivazione e argomentazione<br><i>(risposte basate su fatti, plausibili e presentate in modo comprensibile)</i>                                              | 6         |
| Correttezza tecnica<br><i>(Conforme alle norme vigenti in materia di dietetica, terminologia specialistica coerente)</i>                                                  | 6         |
| Creatività<br><i>(approccio olistico e creativo alla questione)</i>                                                                                                       | 3         |
| <b>Punteggio totale</b>                                                                                                                                                   | <b>30</b> |

## 8. Valutazione del lavoro pratico

Il lavoro pratico viene valutato da due esperti.

### Punteggio massimo

|                              |    |       |                   |
|------------------------------|----|-------|-------------------|
| 4.1 Lavoro pratico (scritto) | 60 | punti | Voto di posizione |
| 4.2 Presentazione            | 30 | Punti | Voto di posizione |
| 4.3 Colloquio tecnico        | 30 | Punti | Voto di posizione |

| 4.1 Lavoro pratico (ponderazione dei parametri)                                                                                                                                                                                  | Punti max. | Punti raggiunti |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Rispetto dei requisiti formali</b><br>(volume, modello, layout, struttura)                                                                                                                                                    | 6          |                 |
| <b>Struttura e presentazione</b><br>(struttura, stile, semantica, ortografia, aspetto)                                                                                                                                           | 6          |                 |
| <b>Capacità di motivazione e argomentazione</b><br>(spiegazioni, conclusioni, analisi della situazione, fattori influenti, definizione delle priorità)                                                                           | 6          |                 |
| <b>Capacità di individuare e risolvere problemi in modo interconnesso</b><br>(metodologia, ciclo di risoluzione dei problemi, causa/effetto, approcci di miglioramento)                                                          | 9          |                 |
| <b>Capacità di organizzare il lavoro nel settore della cucina dietetica</b><br>(Riferimento alla pratica; fattibilità finanziaria, personale, organizzativa e infrastrutturale; armonia tra efficienza, efficacia, produttività) | 9          |                 |
| <b>Comprensibilità</b><br>(descrizione dei risultati / conoscenze acquisite / raggiungimento degli obiettivi)                                                                                                                    | 6          |                 |
| <b>Correttezza tecnica</b><br>(Affermazioni fondate, conformità con la documentazione e gli insegnamenti pertinenti, qualità dei contenuti)                                                                                      | 9          |                 |
| <b>Creatività</b><br>(scelta del tema del progetto/iniziativa, approccio olistico, grado di innovazione, ricerca di soluzioni, ostacoli/rischi)                                                                                  | 6          |                 |
| <b>Autonomia</b><br>(contributo personale, indicazioni delle fonti, leggibilità e comprensibilità di grafici, immagini e tabelle, riflessione)                                                                                   | 3          |                 |
| <b>Lavoro pratico totale</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>60</b>  |                 |