

(Titolo del lavoro pratico)

(Sottotitolo del lavoro pratico)

Lavoro pratico per l'esame professionale di cuoco/cuoca
dietista

Candidato/Candidata:	Nome Cognome Via n. CAP Città Telefono E-mail
Nome dell'azienda:	Nome dell'azienda
Inizio della formazione:	Mese/Anno
Fine della formazione:	Mese/Anno
Data di presentazione:	Data

Indice

Indice	2
1. Introduzione	4
2. Situazione iniziale	5
2.1 (Sottocapitolo)	5
2.2 (Sottocapitolo)	5
2.3 (Sottocapitolo)	5
3. Descrizione del progetto o (modificare il titolo in base al lavoro)	6
3.1 (Sottocapitolo)	6
3.2 (Sottocapitolo)	6
3.3 (Sottocapitolo)	6
4. Descrizione dei risultati	7
4.1 (Sottocapitolo)	7
4.2 (Sottocapitolo)	7
4.3 (Sottocapitolo)	7
5. Riflessione	8
5.1 (Sottocapitolo)	8
5.2 (Sottocapitolo)	8
5.3 (Sottocapitolo)	8
6. Dichiarazione di indipendenza	9
7. Riferimenti bibliografici	10
8. Appendice	11
8.1 (Sottocapitolo)	11
8.2 (Sottocapitolo)	11
8.3 (Sottocapitolo)	11

Prefazione e ritratto dell'autore

Riflessioni sul lavoro pratico, ad esempio:

- *esperienze personali e riflessioni sul tema,*
- *Inquadramento dell'argomento in contesti più ampi o eventi attuali*
- *Esperienze maturate durante la stesura del lavoro*
- *Ringraziamenti alle persone che hanno fornito il loro sostegno.*

Nota:

La prefazione non ha un numero di capitolo e non compare nell'indice.

1. Introduzione

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

2. Situazione iniziale

Breve descrizione del contesto 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.

2.1 (Sottocapitolo)

2.2 (Sottocapitolo)

2.3 (Sottocapitolo)

3. Descrizione del progetto realizzato o dell'iniziativa attuata – *(adattare il titolo in base al lavoro)*

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

3.1 (Sottocapitolo)

3.2 (Sottocapitolo)

3.3 (Sottocapitolo)

4. Descrizione dei risultati

Verifica del raggiungimento degli obiettivi, stato attuale, eventuali cause di ritardo, valore aggiunto dimostrabile (valutazione) e insegnamenti e conoscenze personali per il futuro professionale, conclusione tecnica finale (conclusione) sul progetto elaborato (non sulla documentazione)

4.1 (Sottocapitolo)

4.2 (Sottocapitolo)

4.3 (Sottocapitolo)

5. Riflessione

Descriva quali aspetti o elementi del progetto sono nuovi, importanti o significativi per lei. Spieghi cosa significa questa acquisizione di conoscenze per la sua attività professionale quotidiana o per il suo sviluppo professionale.

5.1 (Sottocapitolo)

5.2 (Sottocapitolo)

5.3 (Sottocapitolo)

6. Dichiarazione di originalità

Inserisci qui sotto il luogo, la data e la tua firma. 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.

1. Confermo di aver redatto il presente lavoro pratico in modo autonomo, di aver contrassegnato e citato correttamente le idee altrui e di aver indicato le fonti corrispondenti.
2. Sono consapevole che la prova di una violazione della dichiarazione 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 sarà considerato non superato.

Luogo:

Luogo

Data:

Data

Firma:

Firmato Nome Cognome

7. Riferimenti

Elenco di tutte le fonti, i riferimenti e gli strumenti utilizzati secondo lo stile di citazione tedesco.

Le fonti sono ordinate in ordine alfabetico per cognome.

Fonte Internet

*Cognome dell'autore, nome dell'autore (o istituzione): titolo, in: nome del sito web, URL:
Consultato il: [GG.MM.AAAA]*

Esempio:

*Spital Bellevue: Riorganizzazione dell'offerta gastronomica, in: spitalbellevue.ch, URL:
<https://www.spitalbellevue.ch/Betrieb/Gastronomie/Aktuell/>
Consultato il: 01.01.2025*

Libro / Letteratura

*Cognome dell'autore, nome dell'autore: titolo del libro, eventualmente nome e cognome (a cura di), eventualmente
vol., se del caso ed., città: casa editrice, anno di pubblicazione*

Esempio:

*Braun, Ludwig: Innovative Lösungen für die Umsetzung der modernen Diätetik, Monaco:
Editore Springer, 2022*

Rivista

Cognome autore, nome autore: titolo articolo, in: titolo rivista, anno ... , n. ... , anno, pagine

Esempio:

*Zimmer, Anton: Über neue Möglichkeiten in der Organisation der
Gemeinschaftsgastronomie, in: Journal der Gemeinschaftsgastronomie, anno 4, n. 1,
2023, pagg. 131-145*

8. Appendice

Per illustrare e approfondire singoli aspetti. Nell'appendice devono essere riportati tabelle, figure, note, elenco delle abbreviazioni ecc. supplementari che sono importanti per la comprensibilità del processo di creazione. Le diverse appendici devono essere numerate. Gli allegati devono essere menzionati nel testo.

8.1 (Sottocapitolo)

8.2 (Sottocapitolo)

8.3 (Sottocapitolo)

Nota per l'aggiornamento dell'indice e la verifica dell'ortografia

Cliccare con il mouse sull'indice in modo che questo venga evidenziato in grigio. Tasto destro del mouse > Aggiorna campi

*Controlla ortografia
Controlla > Lingua*