

Campo di competenze operative (CCO)

- CCO a: Svolgimento di attività legate alla ristorazione
- CCO b: Organizzazione dei servizi bevande
- CCO c: Organizzazione del servizio di ristorazione
- CCO d: Attuazione dei processi economico aziendali e orientati alla vendita
- CCO e: Garanzia dei processi logistici e del mantenimento
- CCO f: Organizzazione di offerte aziendali speciali

Per promuovere i punti di forza della vita lavorativa quotidiana delle persone in formazione, nel CCO f sono state definite quattro diverse competenze supplementari. Alla fine del 1° anno di tirocinio, l'azienda di formazione determina le competenze supplementari del CCO f in base alle possibilità dell'azienda e con il coinvolgimento delle persone in formazione.

Competenze complementari

- **Giovane sommelier (Gs)**
Consigliare agli ospiti vini e birre appropriati e servirli con competenza.
- **Giovane barista (Gb)**
Preparare e servire miscele particolari a base di tè e caffè.
- **Giovane barkeeper (Gb)**
Consigliare gli ospiti su una vasta offerta di long drink, preparare e servire cocktail sofisticati.
- **Giovane chef de rang (Gcdr)**
Preparare pietanze particolari davanti agli ospiti con la tecnica del flambé, della sfilettatura, dell'affettatura e della marinatura.

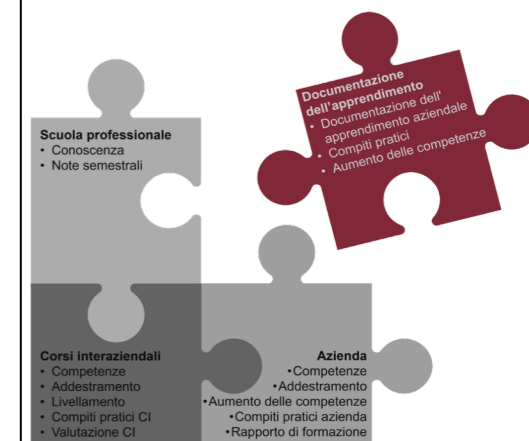
Compiti pratici e valutazione della situazione

Le persone in formazione vengono istruite attraverso compiti pratici per registrare il lavoro pratico essenziale in relazione alle competenze operative da acquisire. I compiti pratici contengono situazioni su cui gli allievi lavorano persone in formazione. Ci sono compiti pratici per l'azienda e corsi interaziendali.

Le valutazioni della situazione possono essere effettuate alla fine di ogni semestre. I compiti e i protocolli sono disponibili e sono inclusi come tendenze nel rapporto di formazione.

Documentazione dell'apprendimento

Nello strumento di documentazione dell'apprendimento di Hotel & Gastro formation Svizzera e del partner di implementazione WIGL, i luoghi di formazione possono essere collegati tra loro. La persona in formazione e l'offerta dell'azienda sono al centro di tutto questo.



Compiti delle persone in formazione

Le persone in formazione conservano la documentazione dell'apprendimento, che può essere utilizzata come mezzo ausiliario per la procedura di qualificazione.

Procedura di qualificazione

Campo di qualificazione	Svolgimento di attività legate alla ristorazione
Lavoro pratico come LPP	Ponderazione 20 %
Ponderazione 50 %	Organizzazione del servizio bevande
Nota determinante	Organizzazione del servizio di ristorazione
	Organizzazione di offerte aziendali speciali, incluso colloquio professionale
	Ponderazione 60 %
	Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita
	Garanzia processi logistici/mantenimento del valore
	Ponderazione 20 %

Realizzazione efficace dell'LPP

I cantoni sono responsabili della realizzazione efficace delle procedure di qualificazione. Nelle disposizioni esecutive sono riportati tre esempi di varianti per il processo di LPP. Il capo esperto cantonale può fornire informazioni.

Focus sul contenuto

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre
Compiti pratici azienda (CPA)	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 101 Protezione antincendio CPA 102 Coperti, decorazioni Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 103 Presenza personale: abbigliamento, presenza, atteggiamento 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 201 Esigenze degli ospiti CPA 202 Allergeni e intolleranze Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 203 Gestione dei reclami 1 CPA 204 Coperti e menage aggiuntivi CPA 205 Prenotazione per telefono 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 301 Vendite supplementari Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 302 organizzazione dell'evento CPA 303 Forme di alimentazione CPA 304 Vendite, marketing CPA 305 Accoglienza degli ospiti 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 401 Volantino pubblicitario di design CPA 402 Raccomandazione del vino servizio del vino Compiti pratici azienda supplementari <ul style="list-style-type: none"> CPA 403 Gestioni dei reclami 2 CPA 404 Opuscolo sull'offerta di birra dell'azienda CPA 405 Documentazione di un incontro per un evento en entreprise 	Compiti pratica azienda consigliato <ul style="list-style-type: none"> CPA 501 Misuri di marketing CPA 502a Vendita di birra di abbinamento (Gs) CPA 502b Vendita di vino di abbinamento (Gs) CPA 503a Preparazione dell'espresso (Gs) CPA 503b Creare una specialità di caffè (Gb) CPA 504a Servizio bevande (Gb) CPA 504b Cocktail «Signature» (Gb) CPA 505 Lavorare al tavolo (Gcdr) 	
Scuola pressionale (SP)	<ul style="list-style-type: none"> Presenza personale Lavori preparatori Tecniche di servizio Metodi di servizio Gestione degli ospiti 	<ul style="list-style-type: none"> Acqua naturale / acque minerali bevande rinfrescanti Alcool / birra Latte e latticini Struttura del menu Alimentazione / qualità delle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> Vini Tè Offerte di ristorazione Tagliare in porzioni e sfilettare piatti principali Alimentazione e derrate alimentari Pianificare eventi La Svizzera come Paese del formaggio 	<ul style="list-style-type: none"> Vini e viticoltura Caffè Basi relative al bar Offerte di ristorazione La Francia come paese del formaggio e altri paesi Consulenza e vendita Alimentazione e derrate alimentari Situazioni conflittuali Basi teoriche della preparazione di pietanze davanti all'ospite 	<ul style="list-style-type: none"> Vini e viticoltura Caffè e creazioni a base di tè Dolci e frutta Offerte di ristorazione Metodi di cottura Alimentazione / qualità degli alimenti Marketing Basi concernenti il bar Basi teoriche della preparazione di pietanze davanti all'ospite 	<ul style="list-style-type: none"> Esercitazione di situazioni relative a Giovane sommelier Giovane barista Giovane barkeeper Giovane chef de rang Pianificare eventi e organizzazione del servizio
Corsi interaziendali (CI)	Organizzazione del servizio bevande <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: servizio bevande Basi relative a ristoratrice/ ristoratore Basi del servizio di ristorazione Basi dell'organizzazione aziendale <p>PÜK 101 - 105</p>	Organizzazione del servizio di ristorazione <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: servizio di ristorazione Basi relative a ristoratrice/ ristoratore Approfondimento del servizio bevande Basi dell'organizzazione aziendale <p>PÜK 201 - 207</p>	Formazione per sviluppare la personalità e la competenza nel modo di presentarsi <ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione: forme comportamentali, presenza personale, etica professionale Consulenza e vendita Pianificare, preparare e svolgere eventi Basi dell'organizzazione aziendale Servizio bevande / Servizio di ristorazione <p>PÜK 301 - 303</p>	Organizzazione di offerte aziendali speciali <p>Conoscenze professionali approfondite in un campo speciale dell'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> Giovane sommelier, oppure Giovane barista, oppure Giovane barkeeper, oppure Giovane chef de rang <p>Preparazione: dossier per LPP</p>	Svolgimento di attività legate alla ristorazione <ul style="list-style-type: none"> Comunicazione con gli ospiti Consulenza e vendita Abbinamento di pietanze e bevande Gestione di reclami Esercitazione nel servizio bevande e nel servizio di ristorazione <p>Preparazione: dossier per LPP</p>	

Responsabilità del formatrice / formatore professionale

Assegnazione dei compiti pratici Valutazione dei compiti pratici Verifica della documentazione dell'apprendimento Apertura del rapporto di formazione per semestre

Speciale	<ul style="list-style-type: none"> Colloquio sul periodo di prova Valutazione della situazione 1° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Definire le competenze complementari Valutazione della situazione 2° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione della situazione 3° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione della situazione 4° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione della situazione 5° semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione agli esami Certificato di formazione con indicazione delle competenze complementari
-----------------	--	--	--	--	--	---