

Procedura di qualificazione	Impiegata del settore alberghiero- economia domestica AFC/ Impiegato del settore alberghiero- economia domestica AFC
Pos. 1 - Generale	Lavoro pratico
A Immagine e comunicazione	
B Servizio di bevande e pietanze	Serie zero – Compito 1 & 2

Nome, Cognome	Nr. candidato/a	Data

Tempo **90 minuti**

Ausili A seconda del compito

Scala di valutazione	Punteggio massimo:	56	
	54,0 - 56,0	punti	= nota 6,0
	48,0 - 53,0	punti	= nota 5,5
	42,0 - 47,0	punti	= nota 5,0
	37,0 - 41,0	punti	= nota 4,5
	31,0 - 36,0	punti	= nota 4,0
	26,0 - 30,0	punti	= nota 3,5
	20,0 - 25,0	punti	= nota 3,0
	14,0 - 19,0	punti	= nota 2,5
	9,0 - 13,0	punti	= nota 2,0
	3,0 - 8,0	punti	= nota 1,5
	0,0 - 2,0	punti	= nota 1,0

Esame pratico CCO A & B**Situazione professionale generale – Compito 1**

Lei lavora come impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica nell'azienda di riferimento 1.

La signora Weber ha avuto un incidente in moto ed è ricoverata nella clinica di riabilitazione da 3 settimane. La dimissione è prevista per il 30 agosto. Il 20 agosto la signora Weber festeggerà il suo 40° compleanno. Il signor Weber vorrebbe fare una sorpresa alla moglie organizzando un pranzo presso la clinica di riabilitazione. Sono attese in totale 12 persone, di cui 3 bambini (di 11, 10 e 7 anni).

È stato ordinato:

Antipasto:

- Zuppa fredda di cetrioli con aneto,

Piatto principale:

- Piccata di vitello con patate al forno,

Dessert:

- Ordinato à la Carte (macedonia estiva con panna, gelato alla vaniglia con frutti di bosco, torta foresta nera)

Lei è incaricato/a di organizzare questa festa di compleanno a sorpresa.

Organizzi l'evento.

- Crei un menu per il pranzo di tre portate previsto, con una variante vegetariana e una selezione di due bevande alcoliche e due analcoliche (bevande calde e fredde).
- Apparecchi un tavolo modello per 6 persone, in base al suo menu, incluse le decorazioni. La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi diversi.
- Accolga i coniugi Weber e li accompagni al tavolo.
- Presenti loro il menu e l'offerta di bevande e risponda alle esigenze degli ospiti durante l'incontro.

Prenda l'ordinazione dei dessert.

- Prepari le bevande desiderate.

In seguito, serva le bevande desiderate ai coniugi e risponda alle loro richieste.

- Durante la preparazione delle bevande, si accorge che non sono abbastanza fredde. Lei verifica la temperatura e segnala il guasto del frigorifero delle bevande affinché venga riparato.
- Dopo il pranzo, i coniugi Weber desiderano prenotare un tavolo per un pranzo con i loro figli il giorno della dimissione della signora Weber.

Osservazioni

- È a sua disposizione una descrizione dell'azienda di riferimento 1.
- È a sua disposizione una carta per banchetti.
- È disponibile un PC.
- La preparazione e la pulizia del luogo di lavoro sono parte delle mansioni da svolgere.
- Lei stabilisce la sequenza dei lavori.
- È a sua disposizione un modulo per la segnalazione dei guasti
- È a sua disposizione un modulo per le prenotazioni.

Situazione professionale generale – Compito 2

Lei lavora come impiegato/a del settore alberghiero-economia domestica nell'azienda di riferimento 4.

In occasione dell'anniversario, il 5 luglio si terrà una festa estiva con barbecue a buffet per i residenti e i loro familiari. Ogni residente potrà invitare due familiari a questa festa. Il programma di base prevede intrattenimento musicale e la premiazione del quiz interno per i residenti.

Barbecue a buffet:

- Salsiccia di vitello
- Salsiccia di maiale
- Petto di pollo
- Spiedino di verdure
- Formaggio alla griglia

Buffet delle insalate:

- Insalata di patate
- Insalata pomodoro e mozzarella
- Insalata verde
- Insalata di cetrioli
- Insalata di pasta
- Insalata di carote

Lei è incaricato/a di organizzare questa festa estiva.

Organizzi l'evento.

- Crei un volantino di invito con modulo di iscrizione per la festa estiva in programma.
- Apparecchi il buffet delle insalate secondo l'offerta, incluse le decorazioni. La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi diversi.
- Durante il controllo del funzionamento del buffet delle insalate, si accorge che vi sono ancora tracce di sporco e che non c'è la possibilità di refrigerare le insalate.
- Accolga il signor Schwander e suo figlio e li accompagni al tavolo.
- Presenti l'offerta del buffet e delle bevande e risponda alle esigenze degli ospiti durante l'incontro.

- Prepari le bevande richieste.

In seguito, serva le bevande richieste ai due ospiti.

- Durante la grigliata, il figlio del signor Schwander desidera prenotare un pranzo per 15 persone in occasione del 90° compleanno del padre.

Osservazioni

- È a sua disposizione una descrizione dell'azienda di riferimento 4.
- È a sua disposizione una carta delle bevande.
- È disponibile un PC.
- La preparazione e la pulizia del luogo di lavoro sono parte delle mansioni da svolgere.
- Lei stabilisce la sequenza dei lavori.
- È a sua disposizione un modulo per le prenotazioni.