

Piano di formazione interno Cuoca AFC/Cuoco AFC Temi centrali	1° semestre		2° semestre		3° semestre		4° semestre		5° semestre		6° semestre				
	Verdura / latte e latticini / uova e prodotti a base di uova		Patate / cereali / paste / leguminose / germogli / frutta / Dolcificanti naturali e artificiali		Pesci, crostacei, conchiliacei, molluschi / grassi e oli alimentari		Carne da macello / prodotti a base di carne / volatili		Selvaggina / funghi / erbe aromatiche / cacao e cioccolato		Formazione continua, ripetizioni, approfondimenti				
1.1 Alimenti vegetali	1.1.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>	1.1.4 Preparazione <input type="checkbox"/>	1.1.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>	1.1.4 Preparazione <input type="checkbox"/>				1.1.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>	1.1.4 Preparazione <input type="checkbox"/>	Tutto <input type="checkbox"/>		
1.2 Alimenti animali							1.2.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.2.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>	1.2.4 Preparazione <input type="checkbox"/>	1.2.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.2.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>	1.2.4 Preparazione <input type="checkbox"/>	Tutto <input type="checkbox"/>		
1.3 Alimenti di origine animale	1.3.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/>	1.3.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci <input type="checkbox"/>											Tutto <input type="checkbox"/>		
1.4 Ulteriori alimenti / prodotti				1.4.1 Panoramica / impiego <input type="checkbox"/>	1.4.3 Paste alimentari / agenti lievitanti <input type="checkbox"/>	1.4.5 Dolcificanti naturali e artificiali <input type="checkbox"/>	1.4.2 Grassi e oli alimentari <input type="checkbox"/>			1.4.4 Erbe aromatiche e spezie / condimenti <input type="checkbox"/>	1.4.5 Cacao e cioccolato <input type="checkbox"/>		Tutto <input type="checkbox"/>		
1.5 Nutrizione	1.5.1 Principi nutrizionali <input type="checkbox"/>	1.5.2 Sostanze nutritive (non energetiche) <input type="checkbox"/>	1.5.3 Fabbisogno energetico <input type="checkbox"/>	1.5.2 Sostanze nutritive (carboidrati) <input type="checkbox"/>			1.5.2 Sostanze nutritive (grassi / proteine) <input type="checkbox"/>	1.5.5 Forme di nutrizione <input type="checkbox"/>					Tutto <input type="checkbox"/>		
1.6 Processi di fermentazione	1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature <input type="checkbox"/>	1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali <input type="checkbox"/>	1.6.3 Tecniche di preparazione <input type="checkbox"/>	1.6.4 Tecnica del calore umido <input type="checkbox"/>	1.6.5 Tecnica del calore secco <input type="checkbox"/>	1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature <input type="checkbox"/>	1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali <input type="checkbox"/>	1.6.3 Tecniche di preparazione <input type="checkbox"/>	1.6.4 Tecnica del calore umido <input type="checkbox"/>	1.6.5 Tecnica del calore secco <input type="checkbox"/>	1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali <input type="checkbox"/>	1.6.4 Tecniche di preparazione <input type="checkbox"/>	1.6.5 Tecnica del calore umido <input type="checkbox"/>	Tutto <input type="checkbox"/>	
1.7 Disposizione / sistemazione delle pietanze / presentazione	1.7.1 Importanza ed effetto <input type="checkbox"/>	1.7.2 Ausili per la vendita <input type="checkbox"/>	1.7.3 Elementi creativi <input type="checkbox"/>	1.7.4 Capacità sensoriali <input type="checkbox"/>	1.7.1 Importanza ed effetto <input type="checkbox"/>	1.7.2 Ausili per la vendita <input type="checkbox"/>	1.7.3 Elementi creativi <input type="checkbox"/>	1.7.4 Capacità sensoriali <input type="checkbox"/>	1.8.1 Prodotti e termini tecnici <input type="checkbox"/>	1.8.2 Espressioni <input type="checkbox"/>	1.7.1 Importanza ed effetto <input type="checkbox"/>	1.7.2 Ausili per la vendita <input type="checkbox"/>	1.7.3 Elementi creativi <input type="checkbox"/>	1.7.4 Capacità sensoriali <input type="checkbox"/>	Tutto <input type="checkbox"/>
1.8 Termini tecnici ed espressioni in lingua straniera / linguaggio specialistico														Tutto <input type="checkbox"/>	
2.1 Organizzazione	2.1.1 Organizzazione gerarchica <input type="checkbox"/>	2.1.2 Organizzazione procedurale <input type="checkbox"/>							2.1.3 Elementi di giunzione <input type="checkbox"/>	2.1.4 Flusso di informazioni <input type="checkbox"/>				Tutto <input type="checkbox"/>	
2.2 Processi di lavoro personali	2.2.1 Gestione del tempo <input type="checkbox"/>	2.2.2 Mise en place <input type="checkbox"/>	2.2.3 Documentazione di apprendimento <input type="checkbox"/>											Tutto <input type="checkbox"/>	
2.3 Processi aziendali generici	2.3.1 Gestione merci <input type="checkbox"/>	2.3.2 Acquisti <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatura <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatura <input type="checkbox"/>				2.3.3 Temperatura <input type="checkbox"/>	2.3.8 Procedure di servizio <input type="checkbox"/>	2.3.9 Distribuzione dei piatti <input type="checkbox"/>	2.3.3 Temperatura <input type="checkbox"/>	2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari <input type="checkbox"/>	2.3.6 Creazione dell'offerta <input type="checkbox"/>	2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure <input type="checkbox"/>	Tutto <input type="checkbox"/>
2.4 Tecnologia			2.4.2 Energia <input type="checkbox"/>					2.4.3 Sfruttamento della temperatura <input type="checkbox"/>	2.4.4 Pianificazione dell'impiego <input type="checkbox"/>					Tutto <input type="checkbox"/>	
3.1 Settore e ospiti											3.1.1 Idea guida / importanza per il lavoro <input type="checkbox"/>			Tutto <input type="checkbox"/>	
3.2 Calcoli								3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici <input type="checkbox"/>			3.2.3 Software applicativo settoriale specifico <input type="checkbox"/>			Tutto <input type="checkbox"/>	
3.3 Mentalità e modo di agire orientati alla sostenibilità	3.3.1 Etica professionale <input type="checkbox"/>													Tutto <input type="checkbox"/>	
4.1 Sicurezza sul lavoro / protezione della salute	4.1.3 Prevenzione <input type="checkbox"/>	4.1.4 Pronto soccorso <input type="checkbox"/>		4.1.1 Prescrizioni <input type="checkbox"/>	4.1.2 Misure <input type="checkbox"/>						4.1.1 Prescrizioni <input type="checkbox"/>			Tutto <input type="checkbox"/>	
4.2 Protezione dell'ambiente nell'azienda						4.2.1 Protezione dell'ambiente <input type="checkbox"/>	4.2.2 Problemi ambientali <input type="checkbox"/>							Tutto <input type="checkbox"/>	
4.3 Trattamento ecologico delle risorse								4.3.1 Impiego delle risorse <input type="checkbox"/>	4.3.2 Impiego parsimonioso <input type="checkbox"/>					Tutto <input type="checkbox"/>	
4.4 Protezione antincendio	4.4.1 Normative <input type="checkbox"/>			4.4.2 Misure di protezione <input type="checkbox"/>										Tutto <input type="checkbox"/>	
5.1 Igiene personale e aziendale	5.1.2 Misure <input type="checkbox"/>							5.1.3 Situazione igienica <input type="checkbox"/>			5.1.1 ODerr <input type="checkbox"/>			Tutto <input type="checkbox"/>	
5.2 Programma igienico	5.2.2 Schede di controllo <input type="checkbox"/>	5.2.3 Attività di controllo <input type="checkbox"/>	5.2.4 Carenze igieniche <input type="checkbox"/>								5.2.1 Programma HACCP <input type="checkbox"/>			Tutto <input type="checkbox"/>	
5.3 Conservazione del valore	5.3.1 Misure <input type="checkbox"/>	5.3.2 Istruzioni per l'uso <input type="checkbox"/>		5.3.4 Pulizia <input type="checkbox"/>	5.3.5 Eliminazione di problemi <input type="checkbox"/>			5.3.3 Lavori di manutenzione <input type="checkbox"/>						Tutto <input type="checkbox"/>	
Prova pratica di cottura con piano di lavoro scritto	Secondo il livello del 1° semestre <input type="checkbox"/>		Secondo il livello del 2° semestre <input type="checkbox"/>		Secondo il livello del 3° semestre <input type="checkbox"/>		Secondo il livello del 4° semestre <input type="checkbox"/>		Secondo il livello del 5° semestre <input type="checkbox"/>		Secondo il livello del 6° semestre <input type="checkbox"/>				