

Piano di formazione interno addetta/o di cucina CFP Temi centrali	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
	Grassi alimentari e oli / verdura / latte e latticini / uova e prodotti a base di uova	Pesce / patate / cereali / prodotti a base di cereali	Carne da macello / volatili / sale / erbe aromatiche e spezie / funghi	Frutta / dolci / ripetizioni / approfondimenti / formazione continua
1.1 Salse fredde	1.1.1 Salse di base /composizione, creazione <input type="checkbox"/> 1.1.2 Derivanti <input type="checkbox"/>			
1.2 Semplici piatti freddi/antipasti freddi/insalate/contorni	1.2.1 Creazione / insalate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Creazione / antipasti freddi <input type="checkbox"/> 1.2.3 Contorni / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 1.2.4 Tipi di taglio <input type="checkbox"/>	1.2.1 Creazione / insalate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Creazione / antipasti freddi <input type="checkbox"/> 1.2.3 Contorni / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 1.2.4 Tipi di taglio (pesce) <input type="checkbox"/>	1.2.1 Creazione / insalate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Creazione / antipasti freddi <input type="checkbox"/> 1.2.3 Contorni / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 1.2.4 Tipi di taglio <input type="checkbox"/>	1.2.1 Creazione / insalate <input type="checkbox"/> 1.2.2 Creazione / antipasti freddi <input type="checkbox"/> 1.2.3 Contorni / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 1.2.4 Tipi di taglio <input type="checkbox"/>
1.3 Dolci freddi e congelati/ impasti e miscele				1.3.1 Dolci / composizione, creazione, presentazione <input type="checkbox"/> 1.3.2 Impasti, masse e creme / composizione, creazione, utilizzo <input type="checkbox"/>
1.4 Alimentazione/conservazione e tipi/metodi di conservazione	1.4.1 Metodi di conservazione <input type="checkbox"/> 1.4.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/> 1.4.3 Tipi e metodi di conservazione <input type="checkbox"/> 1.4.4 Principi dell'alimentazione <input type="checkbox"/>	1.4.1 Metodi di conservazione <input type="checkbox"/> 1.4.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/> 1.4.3 Tipi e metodi di conservazione <input type="checkbox"/>	1.4.1 Metodi di conservazione <input type="checkbox"/> 1.4.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/> 1.4.3 Tipi e metodi di conservazione <input type="checkbox"/>	1.4.1 Metodi di conservazione <input type="checkbox"/> 1.4.2 Caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/> 1.4.3 Tipi e metodi di conservazione <input type="checkbox"/>
2.1 Semplici piatti caldi/ prodotti convenience food	2.1.1 Minestre / composizione, creazione, preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.2 Verdure / composizione, elaborazione (metodi di cottura), preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.4 Pietanze a base di uova e formaggio / composizione, creazione, preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience food / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/>	2.1.1 Minestre / composizione, creazione, preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.3 Contorni amidacei / composizione, creazione, preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience food / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/>	2.1.1 Minestre / composizione, creazione, preparazione <input type="checkbox"/> 2.1.5 Convenience food / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/>	2.1.5 Convenience food / possibilità d'impiego <input type="checkbox"/>
2.2 Conservazione/latte/ latticini e frutta	2.2.1 Latticini / descrizione, conservazione, utilizzo, creazione di semplici piatti caldi <input type="checkbox"/> 2.2.2 Latte / tipi di conservazione <input type="checkbox"/>			
2.3 Frutta				2.3.1 Frutta / particolarità, possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 2.3.2 Frutta / qualità, suddivisione <input type="checkbox"/>
3.1 Metodi di cottura/ salse di base calde		3.1.1 Pesce / metodi di cottura <input type="checkbox"/> 3.1.2 Salse a base di pesce / composizione, creazione, derivanti <input type="checkbox"/>		
3.2 Pietanze a base di pesce/ fumetti		3.2.1 Pesce / preparazione di semplici pietanze a base di pesce <input type="checkbox"/> 3.2.2 Fumetto / composizione, creazione <input type="checkbox"/>		
3.3 Generi alimentari della cucina Calda	3.3.1 Uova / utilizzo, elaborazione, qualità <input type="checkbox"/>	3.3.1 Patate / utilizzo, elaborazione, qualità <input type="checkbox"/> Tipi di cereali / utilizzo, elaborazione, qualità <input type="checkbox"/>	3.3.1 Funghi / utilizzo, elaborazione, qualità <input type="checkbox"/> 3.3.2 Sale, erbe aromatiche, spezie / utilizzo, elaborazione, qualità <input type="checkbox"/>	
4.1 Piatti caldi			4.1.2 Volatili / preparazione, presentazione <input type="checkbox"/> 4.1.3 Carne da macello / preparazione, presentazione <input type="checkbox"/>	
4.2 Applicare metodi di cottura	4.2.2 Fumetto, salse e derivanti / creazione <input type="checkbox"/>		4.2.1 Volatili / metodi di cottura <input type="checkbox"/> 4.2.2 Fumetto e salse / composizione, creazione, derivanti <input type="checkbox"/>	4.2.2 Salse / composizione, creazione, derivanti <input type="checkbox"/>
4.3 Giudicare/descrivere/ conservare alimenti di origine animale		4.3.2 Tipi di conservazione <input type="checkbox"/>	4.3.1 Volatili e carne da macello / caratteristiche di qualità <input type="checkbox"/> 4.3.2 Tipi di conservazione <input type="checkbox"/>	

5.1 Organizzazione aziendale/ funzioni	5.1.1 Composizione, funzioni, processi di lavoro <input type="checkbox"/>		5.1.2 Requisiti di qualità <input type="checkbox"/>	5.1.3 Lavori amministrativi <input type="checkbox"/>
5.2 Economia ed ecologia/ riconoscere processi di lavoro	5.2.1 Principi economici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/> 5.2.2 Principi ecologici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/>	5.2.1 Principi economici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/> 5.2.2 Principi ecologici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/>	5.2.1 Principi economici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/> 5.2.2 Principi ecologici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/>	5.2.1 Principi economici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/> 5.2.2 Principi ecologici per i processi di lavoro <input type="checkbox"/>
5.3 Mantenimento del valore di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali	5.3.1 Caratteristiche, possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 5.3.2 Utilizzo ecologico <input type="checkbox"/> 5.3.3 Uso accurato, misure adeguate e loro mantenimento <input type="checkbox"/> 5.3.4 Svolgimenti e fasi di lavoro della pulizia <input type="checkbox"/>	5.3.1 Caratteristiche, possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 5.3.2 Utilizzo ecologico <input type="checkbox"/>	5.3.1 Caratteristiche, possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 5.3.2 Utilizzo ecologico <input type="checkbox"/>	5.3.1 Caratteristiche, possibilità d'impiego <input type="checkbox"/> 5.3.2 Utilizzo ecologico <input type="checkbox"/>
5.4 Regole di comportamento e di comunicazione	5.4.1 Importanza dell'igiene personale <input type="checkbox"/> 5.4.2 Comunicazione nei confronti di superiori e collaboratori <input type="checkbox"/>			5.4.2 Comunicazione con gli ospiti <input type="checkbox"/> 5.4.3 Atteggiamento etico <input type="checkbox"/>
6.1 Documentare/modificare/ calcolare preparazioni	6.1.1 Preparazioni / modificare <input type="checkbox"/>	6.1.1 Preparazioni / modifiche <input type="checkbox"/>	6.1.2 Preparazioni / modificare, calcolare <input type="checkbox"/>	6.1.2 Preparazioni / modificare, calcolare <input type="checkbox"/>
6.2 Sostanze nutritive/creazione dei menu/calcoli	6.2.1 Sostanza nutritiva «grassi» / presentare valori <input type="checkbox"/>	6.2.1 Sostanza nutritiva «carboidrati» / presentare valori <input type="checkbox"/>	6.2.1 Sostanza nutritiva «proteine» / presentare valori <input type="checkbox"/>	6.2.2 Creazione dei menu / fattori d'influsso / principi Menu / creazione <input type="checkbox"/> 6.2.3 Menu / creazione <input type="checkbox"/>
7.1 Principi dell'igiene	7.1.1 Disposizioni legali ODerr / nell'ambiente di lavoro <input type="checkbox"/> 7.1.2 Igiene personale, aziendale e dei generi alimentari / applicare <input type="checkbox"/>	7.1.1 Disposizioni legali ODerr / nell'ambiente di lavoro <input type="checkbox"/> 7.1.2 Igiene personale, aziendale e dei generi alimentari / applicare <input type="checkbox"/>	7.1.1 Disposizioni legali ODerr / nell'ambiente di lavoro <input type="checkbox"/> 7.1.2 Igiene personale, aziendale e dei generi alimentari / applicare <input type="checkbox"/>	7.1.1 Disposizioni legali ODerr / nell'ambiente di lavoro <input type="checkbox"/> 7.1.2 Igiene personale, aziendale e dei generi alimentari / applicare <input type="checkbox"/>
7.2 Sicurezza sul lavoro/ protezione della salute	7.2.1 Protezione della salute sul lavoro e riconoscere l'importanza <input type="checkbox"/> 7.2.2 Tipologie d'infortunio / riconoscere <input type="checkbox"/> 7.2.3 Rischi d'infortunio / descrivere <input type="checkbox"/> 7.2.4 Prevenzione della salute / applicare <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"/>
Controllo delle competenze per addetto/a di cucina CFP	Discusso e completato <input type="checkbox"/>	Discusso e completato <input type="checkbox"/>	Discusso e completato <input type="checkbox"/>	Discusso e completato <input type="checkbox"/>