



Regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali

relativo le ordinanze del SEFRI del 2010, 2012, e 2024 sulle formazione professionale di base

**Cuoca AFC/Cuoco AFC
con attestato federale di capacità (AFC)**

**Addetta di cucina/Addetto di cucina
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

N. professione 79007 e 79022

N. professione 79009 e 79025

Sommario

1	Basi dei corsi interaziendali	1
1.1	Legge federale sulla formazione professionale (LFPPr).....	1
1.2	Ordinanza sulla formazione professionale (OFPr).....	1
1.3	Ordinanze sulle formazioni professionali di base per.....	1
1.4	Piani di formazione per le formazioni professionale di base per.....	1
1.5	Altre basi.....	1
2	Organizzazione dei corsi interaziendali	2
2.1	Ente responsabile.....	2
2.2	Durata e periodo.....	2
2.3	Organi.....	2
2.3.1	Commissione di vigilanza.....	2
2.3.2	Commissioni dei corsi.....	3
2.3.3	Centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili.....	3
3	Direttive didattiche	4
3.1	Linee guida metodologico-didattiche di carattere générale.....	4
4	Requisiti richiesti a istruttrici CI e istruttori CI	5
4.1	Capacità professionali.....	5
4.2	Qualità personali / atteggiamento.....	5
4.3	Corso per formatori professionali.....	5
4.4	Formazione pedagogico-professionale (art. 45 OFPr).....	5
4.5	Competenze metodologico-didattiche.....	5
4.6	Idoneità all'attività di istruzione.....	5
4.7	Conoscenze di psicologia giovanile.....	5
4.8	Attitudine alla direzione.....	5
4.9	Conoscenze delle prescrizioni in materia di formazione.....	5
5	Pianificazione dei corsi	6
5.1	Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello) Cuoca AFC/Cuoco AFC.....	6
5.2	Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello) Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP.....	6
5.3	Durata dei corsi interaziendali e convocazione ai corsi.....	6
6	Garanzia della qualità	7
7	Linee guida per l'equipaggiamento di spazi e aule dei corsi interaziendali	8
7.1	Requisiti richiesti al centro CI.....	8
7.2	Spazi, aule, equipaggiamento, macchine ed elementi di arredamento.....	9
7.2.1	Requisiti generali.....	9
7.2.2	Accettazione della merce.....	9
7.2.3	Settore di preparazione.....	9
7.2.4	Cucina fredda.....	9
7.2.5	Cucina calda.....	10
7.2.6	Settore dei dolci.....	10
7.2.7	Pulizia della cucina.....	10
7.2.8	Igiene sul posto di lavoro.....	10
7.2.9	Smaltimento.....	10

8	Ripartizione dei corsi interaziendali – Revisione 2024.....	11
9	Ripartizione dei corsi interaziendali da 1 a 5 Cuoca AFC/Cuoco AFC – Piano di formazione 2009	12
9.1	Corso interaziendale 1	12
	Competenze nei settori CI 1	13
9.2	Corso interaziendale 2.....	14
	Competenze nei settori CI 2	15
9.3	Corso interaziendale 3.....	16
	Competenze nei settori CI 3	16
9.4	Corso interaziendale 4.....	17
	Competenze nei settori CI 4	17
9.5	Corso interaziendale 5.....	18
	Competenze nei settori CI 5	19
10	Ripartizione dei corsi interaziendali da 1 a 4 Addetta di cucina CFP/ Addetto di cucina CFP – Piano di formazione 2015.....	20
10.1	Corso interaziendale 1	20
10.2	Corso interaziendale 2.....	24
10.3	Corso interaziendale 3.....	28
10.4	Corso interaziendale 4.....	32

1 Basi dei corsi interaziendali

Hotel & Gastro *formation* Svizzera è l'organizzazione del mondo del lavoro (oml) responsabile per le formazioni professionali di base nella ristorazione e nell'industria alberghiera. Emanata il presente regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali (CI) basato sui piani di formazione relativi alle ordinanze del 5 maggio 2009 sulla formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC e all'ordinanza del 7 dicembre 2004 sulle formazioni professionali di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP. Il regolamento si rivolge alle organizzazioni cantonali o regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera nonché alle loro istruttrici CI e ai loro istruttori CI.

1.1 Legge federale sulla formazione professionale (LFPPr)

Del 13 dicembre 2002, art. 23

1.2 Ordinanza sulla formazione professionale (OFPr)

Del 19 novembre 2003, art. 32

1.3 Ordinanze sulle formazioni professionali di base per

- Cuoca AFC/Cuoco AFC, 5 maggio 2009
- Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP, 7 dicembre 2004
- Cuoca AFC/Cuoco AFC, 20 giugno 2023
- Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP, 20 giugno 2023

1.4 Piani di formazione per le formazioni professionali di base per

- Cuoca AFC/Cuoco AFC, 5 maggio 2009
- Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP, 20 novembre 2015
- Cuoca AFC/Cuoco AFC, 20 giugno 2023
- Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP, 20 giugno 2023

Nei piani di formazione degli anni 2009 e 2015 sono elencati gli obiettivi fondamentali, gli obiettivi operativi e gli obiettivi di valutazione per tutti i tre luoghi di formazione.

Nei piani di formazione dell'anno 2023 sono elencati gli campi di competenza operative, le competenze operative e gli obiettivi di valutazione per tutti i tre luoghi di formazione.

1.5 Altre basi

- Regolamento della CSFP sui sussidi ai corsi interaziendali (CI) del 20 febbraio 2018

2 Organizzazione dei corsi interaziendali

I corsi interaziendali completano la formazione professionale pratica e quella scolastica. Tutte le persone in formazione sono obbligate a frequentare i corsi (art. 19, 23 LFPr).

2.1 Ente responsabile

I corsi sono organizzati da Hotel & Gastro *formation* Svizzera e dalle sue organizzazioni cantonali e regionali.

2.2 Durata e periodo

I corsi interaziendali per Cuoca AFC/Cuoco AFC hanno la seguente durata

- nel primo anno di tirocinio (corsi 1 e 2) ogni corso 4 giorni di 8 ore
 - nel secondo anno di tirocinio (corsi 3 e 4) ogni corso 4 giorni di 8 ore
 - nel terzo anno di tirocinio (corso 5) 4 giorni di 8 ore
- Totale 20 giorni**

I corsi interaziendali per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP hanno la seguente durata:

- nel primo anno di tirocinio (corsi 1 e 2) ogni corso 4 giorni di 8 ore
 - nel secondo anno di tirocinio (corsi 3 e 4) ogni corso 4 giorni di 8 ore
- Totale 16 giorni**

Nell'ultimo semestre delle formazioni professionali di base non ha luogo nessun corso interaziendale.

Nell'ambito dei corsi specializzati intercantonali i corsi interaziendali costituiscono una parte integrante dei corsi a blocchi. L'azienda con internato e infrastruttura di un albergo e i settori di attività per persone in formazione rappresentano campi di esercitazione ideali per i corsi interaziendali.

2.3 Organi

Gli organi dei corsi sono:

- la commissione di vigilanza
- la commissione dei corsi
- i centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili

Le commissioni si autocostruiscono e si dotano di un regolamento organizzativo. Le competenti autorità cantonali hanno il diritto di accedere ai corsi in qualsiasi momento.

2.3.1 Commissione di vigilanza

La commissione di vigilanza è il comitato di Hotel & Gastro *formation* Svizzera del quale fanno parte i rappresentanti dei partner sociali dell'industria alberghiera e della ristorazione conformemente allo statuto di Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

Il comitato di Hotel & Gastro *formation* Svizzera provvede a fare applicare in modo uniforme il presente regolamento a livello svizzero e, in particolare, svolge i seguenti compiti:

- Emanazione di un programma di formazione per i corsi interaziendali in base all'ordinanza sulla formazione professionale di base e al piano di formazione.
- Emanazione di un regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali nonché per l'equipaggiamento degli spazi e delle aule corrispondenti.

2.3.2 Commissioni dei corsi

Le organizzazioni regionali e cantonali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera sono impiegate come commissioni dei corsi ai sensi dell'art. 24 dell'ordinanza in materia di formazione. Ente responsabile, composizione e compiti sono menzionati nello statuto delle organizzazioni cantonali e regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera. Nelle organizzazioni cantonali e regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera i Cantoni partecipanti hanno diritto a un seggio e al diritto di voto in materia di corsi interaziendali. Nella commissione dei corsi deve essere garantito almeno un seggio a una rappresentante/un rappresentante dei Cantoni. Nella commissione dei corsi si raccomanda di nominare, come consulenti, una rappresentanza sia degli insegnanti delle scuole professionali sia delle istruttrici CI/degli istruttori CI. Tutte le questioni organizzative devono essere disciplinate internamente nell'organizzazione cantonale o regionale. Di norma, fra le organizzazioni cantonali e regionali e i Cantoni con sede dei CI viene stipulato un mandato di prestazione.

Gli organi responsabili delle organizzazioni competenti svolgono segnatamente i seguenti compiti:

- Elaborano il programma dei corsi e gli orari sulla base del programma di formazione per i corsi interaziendali allestito dalla commissione di vigilanza.
- Elaborano preventivi di spesa e conteggi finali.
- Fissano e fatturano i contributi delle aziende di tirocinio.
- Allestiscono la richiesta di sussidio ai Cantoni partecipanti.
- Stabiliscono le istruttrici CI e gli istruttori CI sulla base dei requisiti richiesti menzionati al punto 4.
- Assicurano che vengano preparati gli spazi e le aule dei corsi e i rispettivi equipaggiamenti.
- Fissano le date dei corsi interaziendali e gestiscono le pubblicazioni e le convocazioni.
- Garantiscono l'insegnamento nelle scuole professionali durante i corsi interaziendali d'intesa con le scuole professionali e le aziende di tirocinio coinvolte.
- Vigilano sull'attività di formazione e provvedono affinché vengano raggiunti gli obiettivi dei corsi.
- Se necessario, provvedono a preparare vitto e alloggio.
- Redigono un rapporto sui corsi interaziendali all'attenzione dei Cantoni partecipanti.
- Informano le aziende di tirocinio sui corsi interaziendali.

2.3.3 Centri CI oppure terzi luoghi di formazione comparabili

Con centri CI si intendono gli spazi, le aule, gli equipaggiamenti e la loro gestione per lo svolgimento dei corsi interaziendali. Se i corsi interaziendali vengono svolti negli spazi delle organizzazioni cantonali o regionali di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, può capitare che alcuni compiti si sovrappongano con quelli della commissione dei corsi.

3 Direttive didattiche

- I corsi interaziendali completano la formazione professionale pratica e quella scolastica. Essi mirano a introdurre le persone in formazione nelle capacità e competenze fondamentali della professione: tutto questo avviene in coordinamento con la scuola professionale e l'azienda di tirocinio.
- Al punto 3.2 del piano di formazione sono menzionati i campi di competenze operative, le competenze operative e al punto 4 gli obiettivi di valutazione per i corsi interaziendali e gli altri luoghi di formazione.
- Nell'ambito dei corsi specializzati intercantionali i corsi interaziendali costituiscono una parte integrante dei corsi a blocchi.

3.1 Linee guida metodologico-didattiche di carattere générale

- L'intero processo di apprendimento è almeno altrettanto importante del risultato finale. Vivere una positiva cultura dell'errore vi contribuisce in modo determinante. Si dovrebbe prestare sufficiente attenzione all'analisi delle esperienze fatte durante il processo di apprendimento sia nel campo professionale specifico sia in quello interpersonale (es. lavoro nel team, affidabilità, affrontare e gestire situazioni conflittuali, ecc.).
- A dipendenza della situazione e/o della tematica, il numero di lezioni indicato può essere suddiviso in singole unità didattiche, in giornate intere o in mezza giornate di formazione. Nel limite del possibile, è necessario prestare attenzione al collegamento in rete con l'insegnamento impartito nella scuola professionale (conoscenze professionali e cultura generale).
- Nei corsi interaziendali si trasmettono, si applicano, si mettono in atto, si esercitano e, se necessario, si correggono e si migliorano le capacità, le abilità e le conoscenze professionali fondamentali. Allo stesso tempo, questo quadro (anche nei corsi a blocchi svolti a livello di internato) offre delle possibilità di sostenere in modo mirato le persone in formazione affinché pianifichino autonomamente i lavori per sé stessi e i gruppi di lavoro, li svolgano, li controllino e, contemporaneamente, imparino ad assumere responsabilità.

4 Requisiti richiesti a istruttrici CI e istruttori CI

Base: art. 45 LFPr e art. 45 risp. 47 OFPr

Le istruttrici CI e gli istruttori CI spongono in misura equilibrata di competenze professionali, metodologiche e sociali.

4.1 Capacità professionali

Le istruttrici CI e gli istruttori CI possiedono un attestato professionale federale (ossia devono aver assolto un esame di professione) della professione in cui insegnano e dispongono di ampie conoscenze professionali o tecniche. Dovrebbero già aver esercitato funzioni a livello di quadri medi o superiori.

4.2 Qualità personali / atteggiamento

All'inizio della loro attività, le istruttrici CI e gli istruttori CI dovrebbero avere almeno 24 anni. Fintanto che istruttrici CI e istruttori CI si intendono con i giovani e le persone in formazione partecipano con gioia ai corsi interaziendali, non è necessario stabilire un'età massima per concludere il rapporto d'impiego in seguito a motivi di età.

Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono modelli ed esempi dal punto di vista umano e sociale. Garantiscono una formazione orientata agli obiettivi senza pregiudicare la salute fisica, mentale o morale delle persone in formazione.

4.3 Corso per formatori professionali

Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono obbligati a frequentare il corso per formatori professionali.

4.4 Formazione pedagogico-professionale (art. 45 OFPr)

Istruttrici CI e istruttori CI dei corsi interaziendali o nei terzi luoghi di formazione comparabili dispongono di:

- un titolo di formazione professionale superiore o una qualifica equivalente nel campo in cui insegnano;
- due anni di pratica professionale nel campo d'insegnamento dopo aver assolto la formazione professionale superiori;
- una formazione pedagogico-professionale della durata di:
 - 600 ore di studio, se operano a titolo principale,
 - 300 ore di studio, se operano a titolo accessorio.

4.5 Competenze metodologico-didattiche

Istruttrici CI e istruttori CI hanno conoscenze metodologico-didattiche di base che dimostrano di possedere in occasione di una lezione di prova alla commissione dei corsi.

4.6 Idoneità all'attività di istruzione

Istruttrici CI e istruttori CI devono essere in grado di creare situazioni di apprendimento che consentono alle persone in formazione di sviluppare le necessarie competenze operative.

4.7 Conoscenze di psicologia giovanile

Istruttrici CI e istruttori CI devono conoscere bene il mondo della sensibilità e dei problemi delle persone in formazione. Assumono una posizione di fiducia.

4.8 Attitudine alla direzione

La conduzione di classi comprendenti fino a 15 persone in formazione nello stesso anno di tirocinio presuppone un'autorità naturale. Per le classi CFP si consigliano classi di dimensioni ridotte. In questo ambito sono richiesti il buon esempio e solide conoscenze professionali.

4.9 Conoscenze delle prescrizioni in materia di formazione

Siccome le persone in formazione, con domande professionali, si rivolgono spesso a istruttrici CI e istruttori CI, è importante che questi dispongano di approfondite conoscenze sui contenuti delle ordinanze sulla formazione professionale dei piani di formazione.

5 Pianificazione dei corsi

5.1 Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello)

Cuoca AFC/Cuoco AFC

1° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC	CI 1								CI 2			

2° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC			CI 3			CI 4						

3° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
AFC			CI 5									

Per motivi organizzativi le variazioni sono possibili in misura limitata.

5.2 Pianificazione delle scadenze per i corsi interaziendali (modello)

Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

1° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
CFP	CI 1					CI 2						

2° anno di tirocinio	ago.	sett.	ott.	nov.	dic.	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.
CFP	CI 3				CI 4							

Per motivi organizzativi le variazioni sono possibili in misura limitata.

5.3 Durata dei corsi interaziendali e convocazione ai corsi

I corsi interaziendali durano

- complessivamente 20 giornate di formazione di 8 ore ciascuna per le persone in formazione nella formazione professionale di base per Cuoca AFC/Cuoco AFC
- complessivamente 16 giornate di formazione di 8 ore ciascuna per le persone in formazione nella formazione professionale di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

Di regola, la durata dei singoli corsi è di quattro giorni di 8 ore ciascuno (il quinto giorno è trascorso nella scuola professionale). Nell'ordinanza sulla formazione professionale della rispettiva professione potete trovare le possibili variazioni.

L'unità più piccola dura una giornata.

Nell'ultimo semestre della formazione professionale di base non ha luogo nessun corso interaziendale.

Le persone in formazione sono convocate ai corsi interaziendali almeno quattro settimane prima dell'inizio del rispettivo corso. Con la convocazione viene comunicato loro il programma del corso.

6 Garanzia della qualità

Dal 2010 i corsi sono valutati secondo i criteri del sistema di qualità dei Cantoni «QualCI».

Su richiesta, Hotel & Gastro *formation* Svizzera offre alle organizzazioni cantonali e regionali la possibilità di visitare periodicamente i corsi e, se necessario, di fornire un feedback consultivo e di supporto.

7 Linee guida per l'equipaggiamento di spazi e aule dei corsi interaziendali

Le disposizioni (ordinanze sulle formazioni professionali, piani di formazione ecc.), e le disposizioni legali della legge federale sulle derrate alimentari e delle relative ordinanze di applicazione rappresentano la base per organizzare ed equipaggiare spazi e aule destinati ai corsi interaziendali. Qui di seguito sono elencati i punti principali cui prestare attenzione per attuare i contenuti di apprendimento nel campo dell'igiene e dell'organizzazione del lavoro menzionati nel presente regolamento.

La sicurezza sul lavoro deve essere garantita in ogni momento. Le istruttrici CI e gli istruttori CI sono responsabili, a titolo di supporto, della trasmissione delle misure secondo l'allegato 2 (Misure accompagnatorie concernenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute nella rispettiva professione).

7.1 Requisiti richiesti al centro CI

- Un'illuminazione appropriata e una sufficiente luce naturale garantiscono un modo sicuro di lavorare.
- Guardaroba con armadi chiudibili a chiave, possibilità di cambiarsi d'abito nonché WC.
- La farmacia, collocata in un posto protetto e segnalato correttamente, deve essere facilmente accessibile.
- Aula di teoria con beamer, possibilità di caricare il laptop dei corsisti e accesso a WLAN, stampante ecc.
- PC/laptop con software del ramo e stampante per istruttrici CI e istruttori CI.
- La cucina dei corsi e i locali di lavoro e del magazzino corrispondono alle disposizioni legali di una cucina industriale.
- Fornitura, immagazzinamento (celle frigorifere), approntamento, preparazione, locali per immagazzinamento nonché le postazioni di smaltimento sono organizzati e disposti secondo una successione appropriata.
- Sono installati e pronti per l'uso gli impianti necessari come bilance e possibilità di lavaggio.
- Le superfici di lavoro sono organizzate in modo da consentire il lavoro ergonomico.
- Possibilità di ventilazione con condutture per l'afflusso e il deflusso dell'aria.
- Sopra tutti gli apparecchi di cottura che sviluppano fumo e vapore sono installati cappe di aspirazione o elementi di ventilazione sul soffitto.
- Tutti i depositi sono eseguiti tramite contenitori conformi alla gastro-norma (GN).
- Tutti i settori in cucina (comprese le celle frigorifere) sono raggiungibili tramite carrelli GN senza dover superare ostacoli o dislivelli.
- Sul pavimento, sotto tutti i lavelli con vasche di lavaggio, sotto le brasiere ribaltabili e le marmitte per cucinare sono installati dei pozzetti provvisti di griglie.
- Si raccomanda l'uso di cassette in plastica pulite che consentono di trasferire in modo igienico la merce dall'accettazione e dal controllo fino alla cucina o al magazzino.
- Apparecchi, macchine, tavoli, componenti in acciaio inossidabile, contenitori di spezie e altri accessori di cucina dovrebbero essere possibilmente mobili, ossia dotati di rotelle.
- La cucina elettrica dovrebbe essere strutturata in modo da consentire il lavoro a gruppi funzionali rispettando la BPF e la sicurezza sul lavoro. Si raccomanda di mettere a disposizione di ogni gruppo di lavoro una cucina elettrica e sufficienti superfici di lavoro per garantire un lavoro corretto dal punto di vista della tecnica professionale.
- Sfruttare l'eventuale possibilità di recuperare il calore.
- Il rivestimento del pavimento dovrebbe essere antisdrucchiolante, ma abbastanza liscio per consentire una pulizia a fondo.
- Le superfici delle pareti sono lavabili.
- Si devono verificare le fonti energetiche alternative disponibili.
- Tutte le apparecchiature devono essere dotate di un collegamento alla rete elettrica e devono essere mobili.

7.2 Spazi, aule, equipaggiamento, macchine ed elementi di arredamento

7.2.1 Requisiti generali

- Postazioni per lavare le mani provviste di distributori di sapone, rotoli di carta e disinfettante
- Utilizzo sicuro e semplice degli apparecchi
- Buone possibilità di sorveglianza
- Sicurezza d'esercizio secondo l'allegato 2
- Dispositivo di protezione individuale DPI
- Armadio con prodotti di pulizia / detergenti in zona separata
- Pulizia e manutenzione semplici degli apparecchi
- Modelli high-tech (eventualmente come oggetti dimostrativi)
- Infrastruttura attenta al consumo energetico e a un funzionamento semplice e sicuro
- Conformità alla gastro-norma (GN)
- Possibilità di ampliamento modulare
- Cassetti per coltelli con chiusura a chiave, in alternativa barre portacoltelli magnetiche

7.2.2 Accettazione della merce

- Possibilità di lavaggio
- Separazione in zone / pianificazione delle zone
- Termometri

7.2.3 Settore di preparazione

- Lavelli con grandi vasche per lavaggio
- Mandolino, dispositivo per tagliare la verdura
- Macchina per il confezionamento sottovuoto
- Centrifuga per insalata

7.2.4 Cucina fredda

- Macchina universale
- Bilancia
- Affettatrice
- Cutter
- Tritacarne / mastello
- Pacojet
- Superfici d'appoggio
- Possibilità di refrigerazione presenti alla postazione di lavoro
- Macchina per preparare cubetti di ghiaccio
- Abbattitore rapido di temperatura

7.2.5 Cucina calda

- Combinazioni di cucina (elettrica / cucina a gas / cucina a induzione)
- Forni
- Salamandra
- Contenitore in acciaio scaldapiatti e scaldapietanze
- Friggitrici
- Combisteamer
- Mobile refrigeratore
- Tavoli di lavoro
- Mixer manuale / mixer con contenitore

7.2.6 Settore dei dolci

- Impastatrice
- Bilance
- Piano di lavoro in marmo
- Forno per pasticceria / combisteamer
- Freezer per gelati / pacojet
- Mobile refrigeratore
- Utensili da lavoro

7.2.7 Pulizia della cucina

- Lavastoviglie
- Lavelli con vasche per rigovernare
- Detergenti ecocompatibili (utilizzare il DPI)

7.2.8 Igiene sul posto di lavoro

- Taglieri di vari colori (dichiarare le specifiche aziendali):
 - rosso per carne e volatili cotti
 - blu per volatili crudi
 - giallo per frutta e dolci
 - bianco per pesci e crostacei
 - verde per verdura

7.2.9 Smaltimento

- Locale fresco oppure altra adeguata possibilità di smaltimento
- Contenitori chiudibili e muniti di rotelle
- Locale oppure container per bottiglie, cartone, lattine e vetro
- Cucina con possibilità di smaltimento ordinato

8 Ripartizione dei corsi interaziendali – Revisione 2024

La distribuzione degli obiettivi di valutazione CI ai vari corsi è indicata nel programma di formazione per i corsi interaziendali. Il documento corrispondente per le formazioni professionale di base Cuoca AFC/ Cuoco AFC e Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP può essere scaricato dalla homepage di Hotel & Gastro *formation* Svizzera.

9 Ripartizione dei corsi interaziendali da 1 a 5 Cuoca AFC/Cuoco AFC – Piano di formazione 2009

9.1 Corso interaziendale 1

Obiettivi fondamentali, Obiettivi operativi, Obiettivi di valutazione	Numeri obiettivi di valutazione
1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze Lingua straniera / linguaggio specialistico	
1.1 Alimenti vegetali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.3 Alimenti di origine animale Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci	1.3.2 1.3.3
1.5 Nutrizione Sostanze nutritive	1.5.2
1.6 Processi di fermentazione Tecniche di preparazione Tecnica del calore umido Tecnica del calore secco	1.6.3 1.6.4 1.6.5
1.7 Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione Importanza ed effetto Elementi creativi	1.7.1 1.7.3
2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti	
2.2 Processi di lavori personali Mise en place Documentazione di apprendimento	2.2.2 2.2.3
2.3 Processi aziendali generici Gestione merci Temperatura Legislazione sulle derrate alimentari Smaltimento dei rifiuti	2.3.1 2.3.3 2.3.4 2.3.5
2.4 Comprensione e dimestichezza con la tecnologia e con il suo impiego Energia	2.4.2
3 Modo di pensare e operare improntato agli aspetti ecologici e di economia aziendale e alle esigenze della clientela	
3.3 Mentalità e modo di agire orientati alla sostenibilità Etica professionale	3.3.1

4 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente, protezione antincendio	
4.1 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Misure Prevenzione Pronto soccorso	4.1.2 4.1.3 4.1.4
4.2 Protezione dell'ambiente nell'azienda Protezione dell'ambiente	4.2.1
4.4 Protezione antincendio Misure di protezione	4.4.2
5 Igiene e conservazione del valore	
5.1 Igiene personale e aziendale ODerr Misure	5.1.1 5.1.2
5.2 Programma igienico BPF Schede di controllo Attività di controllo	5.2.1 5.2.2 5.2.3
5.3 Conservazione del valore Misure Istruzioni per l'uso Lavori di manutenzione Pulizia	5.3.1 5.3.2 5.3.3 5.3.4

Competenze nei settori CI 1

Temi centrali: verdura / latte e latticini / uova e prodotti a base di uova

Introduzione praticamente, igiene, etica, sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio, basi concernenti accettazione della merce

Introduzione all'abilità manuale: introduzione alla pratica professionale

- Igiene a tre livelli (personale, aziendale e igiene delle derrate alimentari)
- Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e protezione antincendio
- Basi concernenti l'accettazione della merce, immagazzinamento, etichettatura della merce
- Classificazione di coltelli, utensili, casseruole, macchine, apparecchi
- Metodi di preparazione per la cottura
- Metodi di cottura: pietanze a base di verdura e minestre di verdura
- Tipi di taglio della verdura
- Fondi di base: fondi di verdura, bouillon, fondo bruno
- Etica, protezione dell'ambiente

9.2 Corso interaziendale 2

Obiettivi fondamentali, Obiettivi operativi, Obiettivi di valutazione	Numeri obiettivi di valutazione
1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze Lingua straniera / linguaggio specialistico	
1.1 Alimenti vegetali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.3 Alimenti di origine animale Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci	1.3.2 1.3.3
1.4 Ulteriori alimenti / prodotti Paste alimentari	1.4.3
1.6 Processi di fermentazione Relazione alimenti / processi di cottura / temperature Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali Tecniche di preparazione Tecnica del calore umido Tecnica del calore secco	1.6.1 1.6.2 1.6.3 1.6.4 1.6.5
1.7 Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione Importanza ed effetto Elementi creativi	1.7.1 1.7.3
2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti	
2.1 Organizzazione Elementi di giunzione	2.1.3
2.2 Processi di lavori personali Gestione del tempo Mise en place Documentazione di apprendimento	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Processi aziendali generici Temperatura	2.3.3
2.4 Comprensione e dimestichezza con la tecnologia e con il suo impiego Energia Sfruttamento della temperatura Pianificazione dell'impiego	2.4.2 2.4.3 2.4.4
4 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente, protezione antincendio	
4.1 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Prescrizioni	4.1.1
4.3 Trattamento ecologico delle risorse Impiego parsimonioso	4.3.2
5 Igiene e conservazione del valore	
5.2 Programma igienico BPF	5.2.1
5.3 Conservazione del valore Eliminazione di problemi	5.3.5

Competenze nei settori CI 2

Temi centrali: patate / cereali / paste alimentari / leguminose / germogli / frutta / dolcificanti naturali e artificiali

Far comprendere l'utilizzo della tecnologia e il suo impiego nella preparazione di piatti in funzione dei prodotti.

Mettere in evidenza i temi della giornata: metodi di cottura

- Pianificazione del tempo e del lavoro
- Riconoscere il metodo di cottura in base alle pietanze, determinare il tempo di cottura e classificare gli apparecchi necessari per la cottura
- Verdura e minestre (gruppi principali)
- Antipasti caldi e spuntini (snack)
- Pietanze a base di pesce (affogare, grigliare, friggere, saltare)
- Pietanze a base di volatili (grigliare, brasare, stufare, affogare)
- Ricetta di base in pasticceria: paste, masse, creme (creare un dolce utilizzando questi tre prodotti)

9.3 Corso interaziendale 3

Obiettivi fondamentali, Obiettivi operativi, Obiettivi di valutazione	Numeri obiettivi di valutazione
1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze Lingua straniera / linguaggio specialistico	
1.2 Alimenti animali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.5 Nutrizione Sostanze nutritive	1.5.2
1.6 Processi di fermentazione Relazione alimenti / processi di cottura / temperature Tecnica del calore umido Tecnica del calore secco	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione Importanza ed effetto Elementi creativi Capacità sensoriali	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Termini tecnici ed espressioni in lingua straniera / linguaggio specialistico Prodotti e termini tecnici Espressioni	1.8.1 1.8.2
2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti	
2.2 Processi di lavori personali Gestione del tempo Mise en place Documentazione di apprendimento	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Processi aziendali generici Procedure di servizio Distribuzione dei piatti	2.3.8 2.3.9
5 Igiene e conservazione del valore	
5.1 Igiene personale e aziendale ODerr Misure Situazione igienica	5.1.1 5.1.2 5.1.3
5.2 Programma igienico BPF	5.2.1

Competenze nei settori CI 3

Temi centrali: pesci, crostacei, conchiliacei e molluschi / grassi e oli alimentari

Alimenti animali, ripetizione dei temi trattati nel primo e secondo semestre, metodi di cottura, piano dei tempi, creare / presentare pietanze

Mettere in evidenza i temi della giornata: metodi di cottura

- Pianificazione del tempo e del lavoro
- Pietanze a base di pesce, crostacei, conchiliacei e molluschi
- Verdura, patate, pietanze a base di cereali
- Carne e pietanze a base di selvaggina
- Diversi dolci e pasticcini
- Buffet lunch

9.4 Corso interaziendale 4

Obiettivi fondamentali, Obiettivi operativi, Obiettivi di valutazione	Numeri obiettivi di valutazione
1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze Lingua straniera / linguaggio specialistico	
1.2 Alimenti animali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.5 Nutrizione Forme di nutrizione	1.5.5
1.6 Processi di fermentazione Relazione alimenti / processi di cottura / temperature Tecnica del calore umido Tecnica del calore secco	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione Importanza ed effetto Elementi creativi Capacità sensoriali	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Termini tecnici ed espressioni in lingua straniera / linguaggio specialistico Prodotti e termini tecnici Espressioni	1.8.1 1.8.2
2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti	
2.2 Processi di lavori personali Gestione del tempo Mise en place Documentazione di apprendimento	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Processi aziendali generici Procedure di servizio Distribuzione dei piatti	2.3.8 2.3.9
5 Igiene e conservazione del valore	
5.1 Igiene personale e aziendale Situazione igienica	5.1.3
5.2 Programma igienico BPF	5.2.1

Competenze nei settori CI 4

Temi centrali: carne da macello / prodotti a base di carne / volatili
Promuovere capacità e abilità personali e attuare tecniche di lavoro impegnative nei lavori di progetto.
Pietanze speciali, buffet dell'insalata e buffet di dolci

Mettere in evidenza i temi della giornata: metodi di cottura

- Pianificazione del tempo e del lavoro
- Pianificare e attuare progetti in modo autonomo
- Giornata dedicata alle varie forme di alimentazione (varie diete)
- Buffet della pasta / buffet dell'insalate
- Buffet di dolci
- Cucina fredda (gestione del tempo e tecniche di lavoro)
- Pietanze speciali

9.5 Corso interaziendale 5

Obiettivi fondamentali, Obiettivi operativi, Obiettivi di valutazione	Numeri obiettivi di valutazione
1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze Lingua straniera / linguaggio specialistico	
1.1 Alimenti vegetali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.1.2 1.1.3 1.1.4
1.2 Alimenti animali Caratteristiche di qualità Accettazione e immagazzinamento delle merci Preparazione	1.2.2 1.2.3 1.2.4
1.6 Processi di fermentazione Relazione alimenti / processi di cottura / temperature Tecnica del calore umido Tecnica del calore secco	1.6.1 1.6.4 1.6.5
1.7 Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione Importanza ed effetto Elementi creativi Capacità sensoriali	1.7.1 1.7.3 1.7.4
1.8 Termini tecnici ed espressioni in lingua straniera / linguaggio specialistico Prodotti e termini tecnici Espressioni	1.8.1 1.8.2
2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti	
2.2 Processi di lavori personali Gestione del tempo Mise en place Documentazione di apprendimento	2.2.1 2.2.2 2.2.3
2.3 Processi aziendali generici Pianificazione della produzione e delle procedure	2.3.7
2.4 Comprensione e dimestichezza con la tecnologia e con il suo impiego Pianificazione dell'impiego	2.4.4
4 Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente, protezione antincendio	
4.1 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute Prescrizioni	4.1.1
5 Igiene e conservazione del valore	
5.1 Igiene personale e aziendale ODerr	5.1.1
5.2 Programma igienico BPF	5.2.1

Competenze nei settori CI 5

Temi centrali: selvaggina / funghi / erbe aromatiche / cacao e cioccolato

Promuovere capacità e competenze personali e riconoscere i propri punti deboli.

Lavori di progetto: pianificazione e produzione di menu

Mettere in evidenza i temi della giornata:

- Pianificare e attuare progetti in mondo autonomo
- Creazione e strutturazione dell'offerta
- Pianificazione della produzione e delle procedure
- Elementi / settori di collegamento, organizzazione
- Gestione del tempo, tempo di cottura e pianificazione dell'impiego
- Approvvigionamento, acquisti
- Disposizione e presentazione
- Elementi creativi possibili
- Aspetti ed esperienze aziendali
- Calcoli specifici in funzione delle pietanze e determinazione delle quantità

10 Ripartizione dei corsi interaziendali da 1 a 4 Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP – Piano di formazione 2015

10.1 Corso interaziendale 1

Obiettivo fondamentale	
<p>1 Obiettivo fondamentale Cucina fredda, dolci</p> <p>La capacità di elaborare e preparare cibi freddi e dolci freddi o congelati, impasti e miscele è una delle competenze fondamentali degli addetti di cucina. Essi sono in grado di conservare adeguatamente i generi alimentari della cucina fredda, di preparare cibi freddi e dolci freddi e congelati e di approntare piatti freddi conformemente alle indicazioni dell'azienda e ai desideri degli ospiti e secondo i principi di una alimentazione sana.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>1.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche e la composizione delle salse fredde e sono in grado di prepararle a regola d'arte.</p>	<p>1.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare gli ingredienti e la composizione delle salse di base fredde e di crearle. (C3)</p> <p>1.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le più importanti derivazioni e le regole per la creazione delle salse di base fredde e di applicarle. (C3)</p>
<p>1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di preparare semplici piatti freddi, antipasti freddi, insalate e contorni e di presentarli tenendo conto dei desideri degli ospiti e degli scopi dell'azienda.</p>	<p>1.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i tipi di preparazione delle differenti insalate e di preparare e presentare le insalate. (C3)</p> <p>1.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti antipasti freddi e di crearli e di prepararli. (C3)</p> <p>1.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere l'impiego delle differenti contorni, di riconoscere i loro vantaggi e svantaggi per la creazione di cibi freddi e di impiegarle secondo le esigenze degli ospiti. (C3)</p> <p>1.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le possibilità d'impiego dei più importanti tipi di taglio per la preparazione di cibi freddi e di applicarle. (C3)</p>

Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di preparare dolci freddi e congelati nonché impasti e miscele e di presentarli tenendo conto dei desideri degli ospiti e degli scopi dell'azienda.</p>	<p>1.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti dolci freddi e congelati, di crearli e di prepararli. (C3)</p> <p>1.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i tipi di preparazione dei differenti impasti e miscele, di crearli e di riutilizzarli per altri cibi. (C3)</p>
<p>1.4 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza di un'adeguata conservazione dei generi alimentari e comprendono i diversi tipi e metodi di conservazione.</p>	<p>1.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza dei differenti metodi di conservazione e di conservazione e sono in grado di illustrare i loro vantaggi e svantaggi per diversi cibi freddi e dei generi alimentari. (C2)</p> <p>1.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di applicare i diversi tipi di conservazione dei cibi freddi e dei generi alimentari e di spiegare i loro vantaggi e svantaggi. (C3)</p> <p>1.4.4 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare le basi dell'alimentazione sana. (C2)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>5 Obiettivo fondamentale Conoscenze aziendali</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione delle procedure corrette ed efficienti in cucina è il presupposto fondamentale per eseguire il proprio lavoro in modo adeguato e con senso del dovere e per poter collaborare con i superiori e i collaboratori con spirito di squadra. Viene attribuita particolare importanza alla conoscenza, all'uso e al mantenimento del valore di apparecchiature, macchinari e impianti nel settore della cucina.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>5.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare l'organizzazione aziendale nel settore della cucina, di spiegare le funzioni e i loro responsabili e di descrivere i più importanti punti di contatto.</p>	<p>5.1.1 Gli addetti di cucina descrivono gli obiettivi, la composizione, gli funzioni e i processi di lavoro di un'azienda gastronomica e la cucina e spiegano i suoi compiti e l'interazione. (C2)</p> <p>5.1.2 Gli addetti di cucina comprendono gli obiettivi e il funzionamento dei sistemi di assicurazione della qualità e sono in grado di illustrare i loro vantaggi. (C2)</p> <p>5.1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i documenti principali e i lavori amministrativi nella cucina per quanto riguarda la loro struttura e la loro funzione. (C2)</p>
<p>5.2 Gli addetti di cucina comprendono i principi economici ed ecologici nel settore della cucina e sono in grado di trarne le conseguenze per un'organizzazione coscienziosa dei propri compiti e processi di lavoro.</p>	<p>5.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i principi economici per i processi di lavoro nel settore della cucina e di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro. (C2)</p> <p>5.2.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dei principi ecologici per i processi di lavoro nel settore della cucina e sono in grado di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro. (C2)</p>
<p>5.3 Gli addetti di cucina illustrano la struttura e il funzionamento pratico di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali nel settore della cucina e sono in grado di assicurare un impiego adeguato, la pulizia e il mantenimento dei valori.</p>	<p>5.3.1 Gli addetti di cucina illustrano le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei più importanti prodotti di pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi tipici e ai passi di pulizia. (C3)</p> <p>5.3.2 Gli addetti di cucina illustrano i principi dell'impiego efficace ed ecologico degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio per la pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi illustrativi. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>7 Obiettivo fondamentale Igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute è una competenza fondamentale poiché, da un lato, le norme legali e aziendali prescrivono questi requisiti e, dall'altro, l'igiene è un elemento determinante che influisce sulla qualità dei prodotti e sul mantenimento dei valori. Gli addetti di cucina comprendono questi requisiti e li applicano coscientemente nel proprio ambito di lavoro.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>7.1 Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'igiene personale, dell'igiene aziendale e dei generi alimentari e sono in grado di applicarli nel proprio ambito di lavoro conformemente ai requisiti dell'azienda.</p>	<p>7.1.1 Gli addetti di cucina spiegano l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione. (C3)</p> <p>7.1.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applicano nei loro processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato. (C3)</p> <p>7.1.3 Gli addetti di cucina spiegano le cause della mancanza di igiene e sono in grado di descrivere gli effetti della mancanza di igiene. (C2)</p> <p>7.1.4 Gli addetti di cucina comprendono le basi della microbiologia e illustrano gli importanti nessi esistenti nell'igiene dei generi alimentari. (C2)</p>
<p>7.2 Gli addetti di cucina comprendono i principi e le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e descrivono la loro importanza per il proprio lavoro e per le aziende di ristorazione.</p>	<p>7.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza. (C3)</p> <p>7.2.2 Gli addetti di cucina illustrano le cause potenziali e le conseguenze degli infortuni nel settore della cucina e spiegano le conseguenze per sé stessi e per i collaboratori. (C3)</p> <p>7.2.3 Gli addetti di cucina descrivono i rischi d'infortunio nel settore della cucina e sono in grado di spiegare le misure per evitarli. (C3)</p> <p>7.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i compiti che mettono in pericolo la salute e di spiegare e di applicare le misure per proteggere la salute. (C3)</p>

10.2 Corso interaziendale 2

Obiettivo fondamentale	
<p>2 Obiettivo fondamentale Cucina calda 1: minestre, contorni amidacei, verdure</p> <p>La comprensione delle caratteristiche e la preparazione di semplici cibi caldi come minestre, contorni amidacei e verdure rappresenta una base importante delle abilità pratiche professionali degli addetti di cucina. Essi sono in grado di descrivere le caratteristiche e le particolarità di semplici cibi caldi, di prepararli e presentarli nonché di conservare adeguatamente i generi alimentari e i cibi caldi.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>2.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche e la composizione di semplici piatti caldi e sono in grado di prepararli secondo le regole tradizionali nonché di utilizzare in modo professionale i prodotti convenience a diversi livelli.</p>	<p>2.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle minestre e la loro creazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti. (C3)</p> <p>2.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle verdure e la loro elaborazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti. (C3)</p> <p>2.1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di creare le contorni amidacei e di illustrare le loro possibilità d'impiego in base a degli esempi. (C3)</p> <p>2.1.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione di semplici piatti a base di uova e di formaggi e prepararli autonomamente e professionalmente e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti. (C3)</p> <p>2.1.5 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei prodotti convenience-food dei differenti livelli e di impiegarli. (C3)</p>
<p>2.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza della conservazione adeguata di latte, latticini e frutta e sono in grado di conservare questi prodotti in modo adeguato.</p>	<p>2.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti latticini e di illustrare il loro impiego per la creazione di semplici cibi caldi in base a degli esempi. (C3)</p> <p>2.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i più consueti tipi di conservazione del latte di applicarli in modo adeguato in base a degli esempi. (C3)</p>

Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di suddividere la frutta in diversi gruppi e di giudicarne la qualità.</p>	<p>2.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di esporre le caratteristiche e le particolarità della frutta e di illustrare le loro possibilità d'impiego. (C2)</p> <p>2.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di suddividere la frutta in gruppi e di valutare la sua qualità e la qualità secondo determinati criteri. (C3)</p>
<p>2.4 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza e il valore delle sostanze e comprendono i loro effetti in un'alimentazione sana.</p>	<p>2.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi. (C2)</p> <p>2.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle in un'alimentazione sana in base a degli esempi. (C2)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>5 Obiettivo fondamentale Conoscenze aziendali</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione delle procedure corrette ed efficienti in cucina è il presupposto fondamentale per eseguire il proprio lavoro in modo adeguato e con senso del dovere e per poter collaborare con i superiori e i collaboratori con spirito di squadra. Viene attribuita particolare importanza alla conoscenza, all'uso e al mantenimento del valore di apparecchiature, macchinari e impianti nel settore della cucina.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>5.3 Gli addetti di cucina illustrano la struttura e il funzionamento pratico di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali nel settore della cucina e sono in grado di assicurare un impiego adeguato, la pulizia e il mantenimento dei valori.</p>	<p>5.3.3 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dell'uso accurato degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado d'applicare le misure adeguate al loro mantenimento del valore. (C3)</p> <p>5.3.4 Gli addetti di cucina padroneggiano i singoli passi degli svolgimenti di pulizia nel campo della cucina e sono in grado di illustrare la loro importanza in base a degli esempi illustrativi. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>6 Obiettivo fondamentale Conoscenza dei menu e calcolo professionale</p> <p>Le nozioni di base nella conoscenza dei menu e nel calcolo professionale sono competenze importanti degli addetti di cucina. Essi sono in grado di allestire semplici menu tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, di documentare e modificare la loro preparazione e di calcolare i costi di semplici menu.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>6.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i requisiti della descrizione di preparazioni, di documentare le preparazioni, di modificarle e calcolarle.</p>	<p>6.1.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni e sono in grado di illustrarle in base a degli esempi dal loro campo di lavoro. (C3)</p>
<p>6.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i requisiti riguardanti le sostanze nutritive e le condizioni stagionali per la creazione dei menu e di allestire e calcolare i costi di semplici menu.</p>	<p>6.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore in base a degli esempi pratici. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>7 Obiettivo fondamentale Igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute è una competenza fondamentale poiché, da un lato, le norme legali e aziendali prescrivono questi requisiti e, dall'altro, l'igiene è un elemento determinante che influisce sulla qualità dei prodotti e sul mantenimento dei valori. Gli addetti di cucina comprendono questi requisiti e li applicano coscientemente nel proprio ambito di lavoro.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>7.1 Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'igiene personale, dell'igiene aziendale e dei generi alimentari e sono in grado di applicarli nel proprio ambito di lavoro conformemente ai requisiti dell'azienda.</p>	<p>7.1.1 Gli addetti di cucina spiegano l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione. (C3)</p> <p>7.1.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applicano nei loro processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato. (C3)</p> <p>7.1.3 Gli addetti di cucina spiegano le cause della mancanza di igiene e sono in grado di descrivere gli effetti della mancanza di igiene. (C2)</p> <p>7.1.4 Gli addetti di cucina comprendono le basi della microbiologia e illustrano gli importanti nessi esistenti nell'igiene dei generi alimentari. (C2)</p>
<p>7.2 Gli addetti di cucina comprendono i principi e le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e descrivono la loro importanza per il proprio lavoro e per le aziende di ristorazione.</p>	<p>7.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza. (C3)</p>

10.3 Corso interaziendale 3

Obiettivo fondamentale	
<p>3 Obiettivo fondamentale Cucina calda 2: pietanze a base di pesce</p> <p>La comprensione delle caratteristiche, della composizione e la preparazione delle salse di base calde e di semplici piatti a base di pesce sono un presupposto importante per svolgere con competenza la professione di addetti di cucina. Gli addetti di cucina sono in grado di preparare e presentare semplici piatti e fumetti a base di pesce secondo le regole di selezionati tipi di preparazione di base.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di comprendere i tipi di preparazione di base e di preparare salse di base.</p>	<p>3.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi e di applicare dei singoli metodi per dei semplici piatti a base di pesce. (C3)</p> <p>3.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle. (C3)</p>
<p>3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare la composizione e gli ingredienti di semplici piatti e di fumetti a base di pesce nonché di eseguire la loro preparazione e presentazione a regola d'arte.</p>	<p>3.2.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare dei semplici piatti a base di pesce. (C3)</p> <p>3.2.2 Gli addetti di cucina descrivono le particolarità dei fumetti e sono in grado di crearli in modo adeguato secondo le regole. (C3)</p>
<p>3.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere e giudicare i generi alimentari e gli ingredienti fondamentali della cucina calda, di indicare la loro provenienza e di spiegare il loro impiego.</p>	<p>3.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare l'impiego e l'elaborazione delle patate, dei funghi, tipi di cereali e delle uova in base a degli esempi e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri. (C3)</p> <p>3.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere l'impiego e l'elaborazione del sale, delle erbe e delle spezie in base a degli esempi e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri. (C3)</p>
<p>3.4 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle sostanze in un'alimentazione sana e sono in grado di descrivere il loro effetto.</p>	<p>3.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi. (C2)</p> <p>3.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze in un'alimentazione sana in base a degli esempi. (C2)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>5 Obiettivo fondamentale Conoscenze aziendali</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione delle procedure corrette ed efficienti in cucina è il presupposto fondamentale per eseguire il proprio lavoro in modo adeguato e con senso del dovere e per poter collaborare con i superiori e i collaboratori con spirito di squadra. Viene attribuita particolare importanza alla conoscenza, all'uso e al mantenimento del valore di apparecchiature, macchinari e impianti nel settore della cucina.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>5.3 Gli addetti di cucina illustrano la struttura e il funzionamento pratico di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali nel settore della cucina e sono in grado di assicurare un impiego adeguato, la pulizia e il mantenimento dei valori.</p>	<p>5.3.3 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dell'uso accurato degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado d'applicare le misure adeguate al loro mantenimento del valore. (C3)</p> <p>5.3.4 Gli addetti di cucina padroneggiano i singoli passi degli svolgimenti di pulizia nel campo della cucina e sono in grado di illustrare la loro importanza in base a degli esempi illustrativi. (C3)</p>
<p>5.4 Gli addetti di cucina riconoscono la funzione e l'importanza delle regole di comportamento nei confronti dei superiori, gli ospiti e i collaboratori e li applicano nello svolgimento dei loro compiti.</p>	<p>5.4.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza della cura del corpo, dell'abbigliamento, del linguaggio e della gestualità per la loro apparizione riuscita e sono in grado di illustrare i modi di comportamento positivi e negativi. (C2)</p> <p>5.4.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza, gli aspetti e le regole della comunicazione di successo nei confronti degli ospiti, superiori e collaboratori li adottano in base a delle tipiche situazioni. (C3)</p> <p>5.4.3 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e gli aspetti di una presenza sicura di sé e analizzano in modo autocritico i propri punti forti e deboli. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>6 Obiettivo fondamentale Conoscenza dei menu e calcolo professionale</p> <p>Le nozioni di base nella conoscenza dei menu e nel calcolo professionale sono competenze importanti degli addetti di cucina. Essi sono in grado di allestire semplici menu tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, di documentare e modificare la loro preparazione e di calcolare i costi di semplici menu.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>6.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i requisiti della descrizione di preparazioni, di documentare le preparazioni, di modificarle e calcolarle.</p>	<p>6.1.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni e sono in grado di illustrarle in base a degli esempi dal loro campo di lavoro. (C3)</p> <p>6.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di creare autonomamente delle preparazioni, di adattarle e di calcolare i valori di quantità e dei costi per degli esempi semplici. (C3)</p>
<p>6.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i requisiti riguardanti le sostanze nutritive e le condizioni stagionali per la creazione dei menu e di allestire e calcolare i costi di semplici menu.</p>	<p>6.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore in base a degli esempi pratici. (C3)</p> <p>6.2.2 Gli addetti di cucina descrivono i fattori d'influsso stagionali sulla composizione dei menu e sono in grado di spiegare i principi principali. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>7 Obiettivo fondamentale Igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute è una competenza fondamentale poiché, da un lato, le norme legali e aziendali prescrivono questi requisiti e, dall'altro, l'igiene è un elemento determinante che influisce sulla qualità dei prodotti e sul mantenimento dei valori. Gli addetti di cucina comprendono questi requisiti e li applicano coscientemente nel proprio ambito di lavoro.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>7.1 Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'igiene personale, dell'igiene aziendale e dei generi alimentari e sono in grado di applicarli nel proprio ambito di lavoro conformemente ai requisiti dell'azienda.</p>	<p>7.1.1 Gli addetti di cucina spiegano l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione. (C3)</p> <p>7.1.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applicano nei loro processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato. (C3)</p> <p>7.1.3 Gli addetti di cucina spiegano le cause della mancanza di igiene e sono in grado di descrivere gli effetti della mancanza di igiene. (C2)</p> <p>7.1.4 Gli addetti di cucina comprendono le basi della microbiologia e illustrano gli importanti nessi esistenti nell'igiene dei generi alimentari. (C2)</p>
<p>7.2 Gli addetti di cucina comprendono i principi e le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e descrivono la loro importanza per il proprio lavoro e per le aziende di ristorazione.</p>	<p>7.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza. (C3)</p> <p>7.2.2 Gli addetti di cucina illustrano le cause potenziali e le conseguenze degli infortuni nel settore della cucina e spiegano le conseguenze per sé stessi e per i collaboratori. (C3)</p> <p>7.2.3 Gli addetti di cucina descrivono i rischi d'infortunio nel settore della cucina e sono in grado di spiegare le misure per evitarli. (C3)</p> <p>7.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i compiti che mettono in pericolo la salute e di spiegare e di applicare le misure per proteggere la salute. (C3)</p>

10.4 Corso interaziendale 4

Obiettivo fondamentale	
<p>4 Obiettivo fondamentale Cucina calda 3: volatili e carne da macello</p> <p>La capacità di elaborare e preparare cibi caldi è una delle competenze fondamentali degli addetti di cucina. Con professionalità sempre maggiore essi sono in grado di descrivere i tipi di preparazione di base di pesci, pollame, carne da macello e salse, di spiegare i tipi di conservazione e di comprendere l'importanza delle sostanze protettive nell'alimentazione.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>4.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare la composizione e gli ingredienti dei cibi caldi e di eseguirne la preparazione e la presentazione in maniera professionale.</p>	<p>4.1.1 Gli addetti di cucina spiegano le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare i piatti a base di pesce. (C3)</p> <p>4.1.2 Gli addetti di cucina descrivono le caratteristiche del pollame e sono in grado di preparare e presentare dei semplici piatti a base di pollame. (C3)</p> <p>4.1.3 Gli addetti di cucina descrivono le caratteristiche della carne macellata e sono in grado di creare e di preparare dei semplici piatti a base di carne. (C3)</p>
<p>4.2 Gli addetti di cucina comprendono i tipi principali di preparazione e li applicano in maniera professionale.</p>	<p>4.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi di illustrare e applicare i singoli metodi per i piatti a base di pesce, di pollame e di carne. (C3)</p> <p>4.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde e dei fumetti, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle. (C3)</p>
<p>4.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere e giudicare gli alimenti e gli ingredienti di origine animale per la cucina calda e di spiegare il loro impiego e la loro conservazione.</p>	<p>4.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di valutare la qualità e il grado del pesce, del pollame e della carne macellata secondo determinati criteri e di riconoscere le conseguenze generali per la conservazione. (C2)</p> <p>4.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i più consueti tipi di conservazione per i generi alimentari di origine animale e di applicarli in modo adeguato in base a degli esempi. (C2)</p>
<p>4.4 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza e il valore delle sostanze protettive e comprendono il loro effetto in un'alimentazione sana.</p>	<p>4.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze protettive e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi. (C2)</p> <p>4.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze protettive nell'alimentazione sana in base a degli esempi. (C2)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>5 Obiettivo fondamentale Conoscenze aziendali</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione delle procedure corrette ed efficienti in cucina è il presupposto fondamentale per eseguire il proprio lavoro in modo adeguato e con senso del dovere e per poter collaborare con i superiori e i collaboratori con spirito di squadra. Viene attribuita particolare importanza alla conoscenza, all'uso e al mantenimento del valore di apparecchiature, macchinari e impianti nel settore della cucina.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>5.3 Gli addetti di cucina illustrano la struttura e il funzionamento pratico di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali nel settore della cucina e sono in grado di assicurare un impiego adeguato, la pulizia e il mantenimento dei valori.</p>	<p>5.3.3 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dell'uso accurato degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado d'applicare le misure adeguate al loro mantenimento del valore. (C3)</p> <p>5.3.4 Gli addetti di cucina padroneggiano i singoli passi degli svolgimenti di pulizia nel campo della cucina e sono in grado di illustrare la loro importanza in base a degli esempi illustrativi. (C3)</p>
<p>5.4 Gli addetti di cucina riconoscono la funzione e l'importanza delle regole di comportamento nei confronti dei superiori, gli ospiti e i collaboratori e li applicano nello svolgimento dei loro compiti.</p>	<p>5.4.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza della cura del corpo, dell'abbigliamento, del linguaggio e della gestualità per la loro apparizione riuscita e sono in grado di illustrare i modi di comportamento positivi e negativi. (C2)</p> <p>5.4.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza, gli aspetti e le regole della comunicazione di successo nei confronti degli ospiti, superiori e collaboratori li adottano in base a delle tipiche situazioni. (C3)</p> <p>5.4.3 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e gli aspetti di una presenza sicura di sé e analizzano in modo autocritico i propri punti forti e deboli. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>6 Obiettivo fondamentale Conoscenza dei menu e calcolo professionale</p> <p>Le nozioni di base nella conoscenza dei menu e nel calcolo professionale sono competenze importanti degli addetti di cucina. Essi sono in grado di allestire semplici menu tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, di documentare e modificare la loro preparazione e di calcolare i costi di semplici menu.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>6.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i requisiti della descrizione di preparazioni, di documentare le preparazioni, di modificarle e calcolarle.</p>	<p>6.1.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni e sono in grado di illustrarle in base a degli esempi dal loro campo di lavoro (C3)</p> <p>6.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di creare autonomamente delle preparazioni, di adattarle e di calcolare i valori di quantità e dei costi per degli esempi semplici (C3)</p>
<p>6.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i requisiti riguardanti le sostanze nutritive e le condizioni stagionali per la creazione dei menu e di allestire e calcolare i costi di semplici menu.</p>	<p>6.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore in base a degli esempi pratici. (C3)</p> <p>6.2.2 Gli addetti di cucina descrivono i fattori d'influsso stagionali sulla composizione dei menu e sono in grado di spiegare i principi principali. (C3)</p> <p>6.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di esporre i principi per la composizione dei menu e di comporre dei semplici menu e di calcolare e documentare le quantità. (C3)</p>

Obiettivo fondamentale	
<p>7 Obiettivo fondamentale Igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Per gli addetti di cucina la comprensione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute è una competenza fondamentale poiché, da un lato, le norme legali e aziendali prescrivono questi requisiti e, dall'altro, l'igiene è un elemento determinante che influisce sulla qualità dei prodotti e sul mantenimento dei valori. Gli addetti di cucina comprendono questi requisiti e li applicano coscientemente nel proprio ambito di lavoro.</p>	
Obiettivi operativi	Obiettivi di valutazione
<p>7.1 Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'igiene personale, dell'igiene aziendale e dei generi alimentari e sono in grado di applicarli nel proprio ambito di lavoro conformemente ai requisiti dell'azienda.</p>	<p>7.1.1 Gli addetti di cucina spiegano l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione. (C3)</p> <p>7.1.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applicano nei loro processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato. (C3)</p> <p>7.1.3 Gli addetti di cucina spiegano le cause della mancanza di igiene e sono in grado di descrivere gli effetti della mancanza di igiene. (C2)</p> <p>7.1.4 Gli addetti di cucina comprendono le basi della microbiologia e illustrano gli importanti nessi esistenti nell'igiene dei generi alimentari. (C2)</p>
<p>7.2 Gli addetti di cucina comprendono i principi e le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e descrivono la loro importanza per il proprio lavoro e per le aziende di ristorazione.</p>	<p>7.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza. (C3)</p> <p>7.2.2 Gli addetti di cucina illustrano le cause potenziali e le conseguenze degli infortuni nel settore della cucina e spiegano le conseguenze per sé stessi e per i collaboratori. (C3)</p> <p>7.2.3 Gli addetti di cucina descrivono i rischi d'infortunio nel settore della cucina e sono in grado di spiegare le misure per evitarli. (C3)</p> <p>7.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i compiti che mettono in pericolo la salute e di spiegare e di applicare le misure per proteggere la salute. (C3)</p>

