

Piano di formazione

professionale per

Cuoca AFC/Cuoco AFC
Köchin EFZ/Koch EFZ
Cuisinière CFC / Cuisinier CFC

no 79007

Parti:

A Competenze

- 1 Competenze professionali
- 2 Competenze metodologiche
- 3 Competenze sociali e personali
- 4 Obiettivi fondamentali, obiettivi operativi e obiettivi di valutazione per tutti e tre i luoghi di formazione
- 5 Tassonomia degli obiettivi di valutazione

B Griglia delle lezioni della scuola professionale

C Organizzazione, ripartizione e durata dei corsi interaziendali (CI)

D Procedura di qualificazione

E Approvazione

F Appendice

A Competenze

1 Competenze professionali

Le **competenze professionali** consentono ai cuochi di eseguire in modo competente e autonomo incarichi specifici, trovando soluzioni a problemi relativi al loro settore professionale, nonché di saper far fronte alle sempre nuove esigenze richieste dalla professione. I cuochi sono inoltre in grado di intendersi in **lingua straniera** su argomenti specialistici.

¹ Gli obiettivi fondamentali e gli obiettivi operativi definiscono le competenze professionali acquisite al termine del corso. Gli obiettivi fondamentali descrivono e spiegano in generale i temi e le competenze trattati nel corso della formazione, illustrando l'importanza che essi rivestono per i cuochi. Con gli obiettivi operativi vengono descritti gli atteggiamenti e i comportamenti delle persone in formazione, che a loro volta, mediante gli obiettivi di valutazione, vengono tradotti in un comportamento concreto che le persone in formazione devono dimostrare in determinate situazioni.

² Le competenze professionali, così come formulate negli obiettivi di formazione, promuovono inoltre le competenze metodologiche, sociali e personali. Le persone in formazione ottengono la capacità operativa per il loro profilo professionale secondo l'art. 1; vengono preparate a un apprendimento continuo e assistite nel loro processo di sviluppo personale.

2 Competenze metodologiche

Le **competenze metodologiche**, grazie a un'adeguata organizzazione personale del lavoro, permettono ai cuochi di sviluppare una metodica di lavoro ordinata e pianificata, di fare buon uso degli ausili a disposizione e di risolvere in modo mirato e ragionato i problemi che si presentano.

2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi

Per la soluzione di incarichi professionali e personali i cuochi impiegano metodi e ausili per la risoluzione di problemi, che permettono loro di mantenere l'ordine, definire le priorità, distinguere fra attività relative o meno agli ospiti, stabilire procedure in modo sistematico e razionale e garantire la sicurezza, la tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Sono in grado di pianificare le fasi lavorative, di operare in modo mirato ed efficiente e di valutare le varie fasi in modo sistematico.

2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

I processi economici non possono essere considerati isolatamente. I cuochi identificano e utilizzano metodi che permettono loro di vedere la loro attività in relazione con le altre attività della cucina e di tenere conto delle interfacce precedenti o successive. Sono consapevoli degli effetti del loro lavoro sui colleghi e sul successo dell'azienda.

2.3 Strategie di informazione e di comunicazione

L'uso di moderni mezzi di informazione e delle tecnologie relative al settore della cucina acquisterà in futuro importanza sempre maggiore. I cuochi ne sono consapevoli e contribuiscono a ottimizzare il flusso di informazioni nell'azienda e a favorire l'applicazione di nuovi sistemi. Si procurano in modo autonomo informazioni e le sfruttano nell'interesse degli ospiti e della gestione.

2.4 Strategie di apprendimento

Per incrementare l'apprendimento e sviluppare un'attitudine verso un apprendimento continuo vi sono diverse strategie. Poiché gli stili di apprendimento differiscono da una persona all'altra, i cuochi riflettono il loro comportamento nell'ambito dell'apprendimento e lo adattano ai diversi incarichi e ai vari problemi in funzione della situazione. Lavorano con strategie di apprendimento adeguate alle loro esigenze, in grado di soddisfarli e capaci di portarli al successo e quindi di promuovere le loro capacità in modo da rendere possibile un apprendimento continuo e autonomo.

2.5 Tecniche creative

Apertura verso le novità e modi di procedere non convenzionali sono competenze importanti per i cuochi. Perciò di fronte a problemi irrisolti sono in grado di abbandonare gli schemi convenzionali e di contribuire a trovare soluzioni nuove e innovative grazie alla mentalità e alle tecniche creative. I cuochi si distinguono per la loro attenzione vigile e per un atteggiamento aperto verso le novità e le tendenze nel settore della gastronomia.

3 Competenze sociali e personali

Le competenze sociali e personali consentono ai cuochi di intrecciare rapporti interpersonali e affrontare con sicurezza e consapevolezza qualsiasi situazione concernente la comunicazione o il team. Nel far questo, rafforzano la loro personalità e sono disposti a lavorare per favorire il loro sviluppo individuale.

3.1 Autonomia e senso di responsabilità

Nel settore gastronomico, che si tratti di un esercizio grande o piccolo, i cuochi sono corresponsabili delle procedure di gestione. Sono disposti a contribuire alla pianificazione delle attività di gestione ed eventualmente ad apportare miglioramenti, a prendere decisioni sotto la propria responsabilità, agendo secondo coscienza.

3.2 Apprendimento continuo

Nell'economia globalizzata, in cui i bisogni degli ospiti mutano in continuazione, il cambiamento è evidente. L'adattamento alle esigenze e alle condizioni che cambiano rapidamente sono una necessità. I cuochi ne sono consapevoli e sono pronti ad acquisire costantemente nuove conoscenze e capacità con un atteggiamento di disponibilità verso una formazione continua. Sono aperti alle novità, partecipano anche con una mentalità creativa a plasmare tali novità e il cambiamento, migliorando così la loro idoneità al mercato del lavoro e la loro personalità.

3.3 Capacità di comunicare

Per tutte le attività del settore gastronomico è importante una comunicazione adeguata alla situazione e agli interlocutori. I cuochi si contraddistinguono per la loro apertura mentale e spontaneità. Sono socievoli e padroneggiano le regole per una buona comunicazione verbale e non verbale e le applicano sicuri di sé.

3.4 Capacità di gestire i conflitti

Nella routine giornaliera della gastronomia, in cui si incontrano numerose persone con opinioni e pareri diversi, ogni tanto si verificano situazioni di conflitto. I cuochi ne sono consapevoli e in simili circostanze reagiscono con calma e ponderazione. Non evitano il confronto, accettano altri punti di vista, discutono oggettivamente e cercano soluzioni costruttive.

3.5 Capacità di lavorare in gruppo

Per lavorare in modo mirato ed efficiente in una cucina è indispensabile che ogni membro della squadra sappia collaborare in modo produttivo. I cuochi sono in grado di lavorare con efficienza e in modo mirato all'interno di una squadra e grazie alla loro esperienza padroneggiano le regole della collaborazione in gruppo.

3.6 Forme comportamentali

Nello svolgimento della loro attività i cuochi sono in contatto con svariate altre persone, che hanno di volta in volta aspettative differenti in merito al comportamento e alle maniere del loro interlocutore. I cuochi sono in grado di adeguare il loro linguaggio e il loro comportamento alle diverse situazioni ed esigenze di coloro a cui si rivolgono e sono puntuali, ordinati e affidabili.

3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

Molte volte nella gastronomia soddisfare le diverse esigenze comporta sforzi fisici e mentali. I cuochi sanno affrontare tali difficoltà, svolgendo con calma e ponderazione i compiti loro affidati o con cui si vedono confrontati. Nelle situazioni critiche non perdono la visione di insieme e richiedono un sostegno idoneo.

3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

La messa in atto coerente dei principi nutrizionali per una preparazione delicata dei cibi e una composizione variata delle pietanze è di grande importanza per i cuochi. Perciò consigliano gli ospiti nelle questioni concernenti una nutrizione sana, nella scelta degli alimenti e nella composizione delle pietanze e dei menù, nel senso di un'alimentazione sana e variata. Mettono in atto in modo ben ponderato i principi fondamentali e lavorano in maniera delicata e orientata alla salute.

4 Obiettivi fondamentali, obiettivi operativi e obiettivi di valutazione per tutti e tre i luoghi di formazione

Nella formazione dei cuochi vengono messi al centro i seguenti obiettivi fondamentali e operativi.

1 Obiettivo fondamentale - Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze (= mestiere) + lingua straniera / linguaggio specialistico La produzione e preparazione a regola d'arte di cibi e pietanze rappresenta la competenza centrale dei cuochi. Per questo motivo i cuochi trasformano a regola d'arte e in modo conforme al mercato i prodotti, ossia gli alimenti, in cibi e pietanze pronti al consumo. Per far questo conoscono i metodi usuali e le relative tecnologie, sanno anche come si chiamano in una lingua straniera e li impiegano a regola d'arte e in maniera adeguata ai prodotti.		
1.1 Obiettivo operativo - Alimenti vegetali I cuochi sono consapevoli dell'importanza, delle caratteristiche, delle esigenze di qualità¹ e delle possibilità di impiego degli alimenti vegetali. Li acquistano conformemente alle istruzioni, li conservano secondo le caratteristiche specifiche della varietà e tenendo conto della qualità e li approntano a regola d'arte per la preparazione.		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.1.1 Suddivisione in gruppi / Origine I cuochi illustrano la suddivisione in gruppi degli alimenti vegetali in verdura, patate, cereali / leguminose, frutta e prodotti di frutta e funghi. Indicano l'origine e la disponibilità dei vari alimenti e descrivono i metodi di coltivazione più diffusi. (C2)		
1.1.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di spiegare i criteri di buona qualità. Valutano alimenti vegetali scelti e ne determinano la qualità. (C6)	1.1.2 Caratteristiche di qualità Sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. Nel far questo mi attengo alle prescrizioni per l'assicurazione e lo sviluppo della qualità. (C6)	1.1.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. (C6)

¹ Compresa le norme legali

1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci I cuochi descrivono le fasi e le esigenze per un'accettazione e un immagazzinamento corretti degli alimenti vegetali. Nel far questo indicano i punti critici ai sensi della legislazione sulle derrate alimentari. (C2)	1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Nel mio campo di attività, per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci metto in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo. (C3)	1.1.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci i cuochi mettono in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo nel CI. (C3)
1.1.4 Preparazione I cuochi spiegano le diverse fasi per la preparazione produttiva e a regola d'arte degli alimenti vegetali. Illustrano i tipi di taglio adatti per i diversi alimenti. Descrivono i canali di smaltimento dei rifiuti e l'ulteriore impiego degli scarti. (C2)	1.1.4 Preparazione Ho una buona padronanza dei lavori di preparazione degli alimenti vegetali nelle tre fasi lavare, mondare, tagliare. Nel far questo impiego i tipi di taglio adatti a regola d'arte e tratto delicatamente gli alimenti. Elimino con efficienza i rifiuti, come da istruzioni, e valorizzo gli scarti secondo il loro impiego ottimale. (C3)	1.1.4 Preparazione I cuochi applicano per i lavori di preparazione degli alimenti vegetali le tre fasi lavare, mondare, tagliare. Nel far questo impiegano i tipi di taglio adatti a regola d'arte e trattano delicatamente gli alimenti. (C3) Eliminano con efficienza i rifiuti, come da istruzioni, e valorizzano gli scarti secondo il loro impiego ottimale. (C3)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.2 Obiettivo operativo - Alimenti animali

I cuochi sono consapevoli dell'importanza dei metodi di allevamento, delle caratteristiche e delle esigenze di qualità² e delle possibilità di impiego degli alimenti animali. Li acquistano conformemente alle istruzioni, li conservano secondo le caratteristiche specifiche del prodotto e consapevoli della qualità e li approntano a regola d'arte per la preparazione.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.2.1 Suddivisione in gruppi / Origine I cuochi illustrano l'impiego degli alimenti animali e la suddivisione in gruppi di carne macellata, prodotti di carne, pollame, selvaggina, pesce, crostacei e molluschi. Sanno indicare l'origine, la disponibilità e le direttive per la dichiarazione dei diversi alimenti. (C2)		
1.2.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di spiegare, sulla base di esempi, i criteri di qualità degli alimenti animali. (C2)	1.2.2 Caratteristiche di qualità Sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. Nel far questo mi attengo alle prescrizioni per l'assicurazione e lo sviluppo della qualità. (C6)	1.2.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. (C6)
1.2.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci I cuochi descrivono le fasi per un'accettazione e un immagazzinamento corretti degli alimenti animali. In questo contesto illustrano l'importanza e la funzione dei punti critici di controllo (CCP) ai sensi della legislazione sulle derrate alimentari. (C2)	1.2.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Nel mio campo di attività, per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci metto in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo. (C3)	1.2.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci i cuochi mettono in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo nel CI. (C3)

² Comprende le norme legali

1.2.4 Preparazione I cuochi spiegano le diverse fasi per la preparazione produttiva e a regola d'arte degli alimenti animali e dei loro tagli. Inoltre indicano correttamente il nome di detti tagli. Illustrano la suddivisione e i tipi di taglio adatti per i diversi alimenti. Descrivono i canali di smaltimento dei rifiuti e l'ulteriore impiego degli scarti. (C2)	1.2.4 Preparazione Ho una buona padronanza della suddivisione e del taglio in porzioni degli alimenti animali. A questo riguardo tengo conto della struttura e delle particolarità degli alimenti e dei tagli e mi attengo alle prescrizioni aziendali. Impiego le tecniche a regola d'arte e in modo produttivo. Elimino i rifiuti, come da programma di smaltimento, e valorizzo gli scarti secondo il loro impiego ottimale. (C3)	1.2.4 Preparazione I cuochi applicano a regola d'arte le fasi per la suddivisione e il taglio in porzioni di alimenti animali scelti. In questo si attengono alla cronologia prescritta. Indicano correttamente il nome degli alimenti e dei tagli lavorati. Eliminano i rifiuti, come da programma di smaltimento, e valorizzano gli scarti secondo il loro impiego ottimale. (C3)
--	--	--

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.3 Obiettivo operativo - Alimenti di origine animale

I cuochi sono consapevoli dell'importanza, delle caratteristiche, delle esigenze di qualità³ e delle possibilità di impiego degli alimenti di origine animale. Li acquistano conformemente alle istruzioni, li conservano secondo le caratteristiche specifiche del prodotto e consapevoli della qualità e li approntano a regola d'arte per la preparazione.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.3.1 Suddivisione in gruppi / Origine I cuochi spiegano la suddivisione in gruppi, le varietà e la composizione degli alimenti di origine animale latte, latticini, uova e prodotti a base di uova. Indicano l'origine e la disponibilità dei vari alimenti e descrivono i metodi di produzione più diffusi. (C2)		
1.3.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di spiegare i criteri di buona qualità. (C2)	1.3.2 Caratteristiche di qualità Sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. Nel far questo mi attengo alle prescrizioni per l'assicurazione e lo sviluppo della qualità. (C6)	1.3.2 Caratteristiche di qualità I cuochi sono in grado di valutare le differenze di qualità e di prendere le misure idonee in caso di qualità insufficiente. (C6)

³ Compresa le norme legali

1.3.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci I cuochi descrivono le fasi e le esigenze per un'accettazione e un immagazzinamento corretti degli alimenti di origine animale. Nel far questo indicano i punti critici ai sensi della legislazione sulle derrate alimentari. (C2)	1.3.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Nel mio campo di attività, per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci metto in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo. (C3)	1.3.3 Accettazione e immagazzinamento delle merci Per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci i cuochi mettono in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di autocontrollo nel CI. (C3)
---	--	---

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.4 Obiettivo operativo - Ulteriori alimenti / prodotti

I cuochi sono consapevoli dell'importanza, delle caratteristiche, del grado di convenienze, delle esigenze di qualità⁴ e delle possibilità di impiego di ulteriori alimenti e prodotti. Li acquistano conformemente alle istruzioni, li conservano accuratamente e consapevoli della qualità, li approntano a regola d'arte per la preparazione e li impiegano a regola d'arte e tenendo conto delle particolarità del prodotto.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.4.1 Panoramica I cuochi illustrano la suddivisione in gruppi degli ulteriori alimenti e prodotti e mostrano sulla base di esempi il loro utilizzo e impiego a regola d'arte. (C2)	1.4.1 Panoramica / Impiego Impiego a regola d'arte, conformemente alle istruzioni, i seguenti ulteriori alimenti, tenendo conto delle particolarità del prodotto: - Grassi e oli alimentari - Paste alimentari / agenti lievitanti - Erbe aromatiche e spezie / condimenti - Dolcificanti naturali e artificiali - Cacao e cioccolato - Semilavorati da pasticceria (C3)	1.4.1 Panoramica / Impiego I cuochi impiegano a regola d'arte, conformemente alle istruzioni, i seguenti ulteriori alimenti, tenendo conto delle particolarità del prodotto: - Grassi e oli alimentari - Paste alimentari / agenti lievitanti - Erbe aromatiche e spezie / condimenti - Dolcificanti naturali e artificiali - Cacao e cioccolato - Semilavorati da pasticceria (C3)
1.4.2 Grassi e oli alimentari I cuochi indicano l'origine, le esigenze di qualità, l'accettazione merci, l'immagazzinamento e l'impiego conforme al prodotto dei grassi e degli oli alimentari. (C2)	1.4.2 Grassi e oli alimentari Impiego i grassi e gli oli a regola d'arte, conformemente alle istruzioni. (C3)	
1.4.3 Paste alimentari / Agenti lievitanti I cuochi indicano l'origine delle materie prime, la composizione, le esigenze di qualità, la durata di conservazione e l'impiego conforme al prodotto delle paste alimentari. Mostrano l'impiego a regola d'arte degli agenti lievitanti. (C2)	1.4.3 Paste alimentari / Agenti lievitanti Impiego le paste alimentari e gli agenti lievitanti a regola d'arte, conformemente alle istruzioni. (C3)	1.4.3 Paste alimentari I cuochi preparano da soli paste alimentari e allestiscono un interessante progetto a base di pasta ⁵ . (C5)

⁴ Compresa le norme legali

⁵ Per esempio un buffet di pasta

1.4.4 Erbe aromatiche e spezie / condimenti I cuochi illustrano l'origine, la disponibilità, le esigenze di qualità, l'accettazione merci, la conservazione e la preservazione, come pure la preparazione e l'impiego a regola d'arte di erbe aromatiche, spezie e condimenti. Sulla base di alcuni esempi illustrano gli influssi e gli effetti di natura fisiologico-alimentare. (C2)	1.4.4 Erbe aromatiche e spezie / condimenti Impiego le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti a regola d'arte, conformemente alle istruzioni. (C3)	
1.4.5 Dolcificanti naturali e artificiali / Cacao e cioccolato / Semilavorati da pasticceria I cuochi illustrano la produzione, l'origine, le esigenze di qualità, l'accettazione merci e l'immagazzinamento come pure l'impiego a regola d'arte dei seguenti alimenti: - Dolcificanti naturali e artificiali - Cacao e cioccolato - Semilavorati da pasticceria. (C2)	1.4.5 Dolcificanti naturali e artificiali /Cacao e cioccolato / Semilavorati da pasticceria Impiego i dolcificanti naturali e artificiali, il cacao e la cioccolata e i semilavorati da pasticceria a regola d'arte, conformemente alle istruzioni. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo

1.5 Obiettivo operativo - Nutrizione

I cuochi applicano con sensibilità e in modo ponderato i principi fondamentali di una nutrizione sana, preparata delicatamente e conforme al bisogno. In questo modo sono in grado di rispondere adeguatamente alle mutevoli esigenze e ai segmenti specifici di ospiti, nonché ai relativi desideri, sulla base dei principi fondamentali di una nutrizione sana.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.5.1 Principi nutrizionali I cuochi spiegano i principi nutrizionali e ne illustrano, sulla base di esempi tipici, l'importanza per una nutrizione sana e per la salute umana. (C2)	1.5.1 Principi nutrizionali Metto in atto i moderni principi nutrizionali a regola d'arte e in modo conforme ai prodotti. In questo modo garantisco una composizione ottimale dei piatti e contribuisco a una nutrizione sana. (C3)	1.5.1 Principi nutrizionali I cuochi motivano sulla base di esempi significativi la messa in atto dei principi nutrizionali più importanti per la preparazione di piatti sani e adeguati ai prodotti. Scrivono la loro motivazione nella documentazione di apprendimento. (C5)
1.5.2 Sostanze nutritive I cuochi spiegano la composizione e la funzione delle sostanze nutritive energetiche (proteine, grassi, carboidrati) e di quelle non energetiche (acqua, vitamine, sali minerali, sostanze vegetali secondarie). (C2)	1.5.2 Sostanze nutritive Sono in grado di fornire ai collaboratori e agli ospiti informazioni sulla funzione delle sostanze energetiche e non energetiche. Applico tali nozioni con cognizione di causa e le integro nel mio lavoro. (C3)	1.5.2 Sostanze nutritive Nella preparazione dei piatti i cuochi identificano le reazioni e gli effetti delle singole sostanze nutritive e le abbinano alle pietanze preparate nel corso. (C5)
1.5.3 Fabbisogno energetico I cuochi spiegano il fabbisogno giornaliero di energia e sostanze nutritive dei diversi gruppi di ospiti. Nel far questo fanno distinzione fra sesso, attività professionale, attività fisica, età e situazione personale. (C2)	1.5.3 Fabbisogno energetico Sono capace di distinguere fra cibi facilmente ovvero difficilmente digeribili e di motivare la differenza. (C5)	

1.5.4 La digestione umana / Il metabolismo I cuochi citano gli organi digestivi più importanti e le loro funzioni. Sulla base di esempi semplici descrivono i processi centrali della digestione e del metabolismo. Sulla base di esempi spiegano con cognizione di causa i cibi difficilmente ovvero facilmente digeribili. (C5)		
1.5.5 Forme di nutrizione I cuochi sono capaci di comporre in modo competente e creativo, secondo criteri gastronomici, semplici pietanze e sequenze di menù per le forme più diffuse di alimentazione. Nel far questo tengono conto delle più diffuse intolleranze alimentari, malattie della civilizzazione e forme di alimentazione. Descrivono le caratteristiche più importanti delle normali forme di alimentazione. (C5)	1.5.5 Forme di nutrizione Preparo a regola d'arte e conformemente al bisogno le forme di nutrizione usuali nella mia azienda⁶ Per questo curo che l'immagazzinamento e la preparazione siano particolarmente delicati per le sostanze nutritive. (C3)	1.5.5 Forme di nutrizione I cuochi preparano per una giornata di forme di alimentazione una serie di pietanze internazionali e annotano le speciali caratteristiche nella documentazione di apprendimento. (C5)
1.5.6 Altre sostanze I cuochi descrivono i possibili effetti di allergeni, ingredienti e additivi sovente presenti negli alimenti, come pure di eventuali sostanze nocive. Illustrano le conseguenze per il loro lavoro e sono capaci di darne alcuni esempi. (C3)		

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

⁶ Come p.es.: intolleranze, malattie della civilizzazione e forme di nutrizione

1.6 Obiettivo operativo - Processi di fermentazione⁷

I cuochi sono consapevoli che nobilitano i loro prodotti di partenza con le differenti strutture di temperatura, il clima e i metodi di cottura, al fine di poter produrre piatti e pietanze secondo criteri organolettici e voluttuari. Si rendono conto delle possibilità che offrono i metodi di cottura e sono in grado di motivarle. Hanno una buona padronanza dei metodi di cottura fondamentali, tenuto conto dell'ottimizzazione del tempo e dell'efficienza, nonché dell'esigenza di risparmiare energia e risorse.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature I cuochi illustrano, in base alle particolarità e alle possibilità degli alimenti i metodi di cottura adatti e determinano il campo di temperatura ideale. (C5)	1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature In base alle particolarità e alle possibilità degli alimenti abbino i metodi di cottura adatti e determinano il campo di temperatura ideale. Annoto le mie riflessioni in maniera differenziata nella mia documentazione di apprendimento. (C5)	1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature I cuochi abbinano, in base alle particolarità e alle possibilità degli alimenti, i metodi di cottura adatti e determinano il campo di temperatura ideale. Annotano le loro riflessioni in maniera differenziata nella documentazione di apprendimento. (C5)
1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali I cuochi spiegano gli utensili, gli apparecchi e i materiali adatti per i diversi metodi di cottura. Sulla base di esempi li determinano e motivano la scelta. Nel far questo tengono conto dei principi di funzionamento delle apparecchiature. (C5)	1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali Abbino i diversi metodi di cottura agli utensili, agli apparecchi e ai materiali disponibili. Sulla base di incarichi li determino e motivo la scelta. Nel far questo tengo conto dei principi di funzionamento delle apparecchiature. Annoto le mie riflessioni in maniera differenziata nella mia documentazione di apprendimento. (C5)	1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali I cuochi abbinano gli utensili, gli apparecchi e i materiali adatti per i diversi metodi di cottura. Sulla base di esempi li determinano e motivano la scelta. Nel far questo tengono conto dei principi di funzionamento delle apparecchiature. Annotano le loro riflessioni in maniera differenziata nella documentazione di apprendimento. (C5)

⁷ **Idea guida / Riflessioni**

Ogni prodotto (alimento, cibo) richiede per la preparazione un metodo che permetta di preparare un piatto o una pietanza in modo da garantirne una nobilitazione sia organolettica sia qualitativa. Però le pietanze o i piatti preparati non possono essere influenzati in modo negativo. In tal modo il cuoco è in grado di combinare in maniera ottimale le nozioni acquisite in merito ai prodotti e ai principi del metodo di cottura, per preparare piatti e pietanze conformi al livello richiesto, utilizzando gli utensili, gli apparecchi e i materiali idonei ovvero disponibili.

1.6.3 Tecniche di preparazione I cuochi illustrano l'importanza e la procedura dei metodi per la preparazione degli alimenti: - Sbianchire partendo con acqua calda o fredda - Sbianchire nell'olio - Rosolare - Arrostire (C2)	1.6.3 Tecniche di preparazione Ho una buona padronanza dei seguenti metodi di preparazione a regola d'arte per la cottura degli alimenti, come da istruzioni: - Sbianchire partendo con acqua calda o fredda - Sbianchire nell'olio - Rosolare - Arrostire (C3)	1.6.3 Tecniche di preparazione I cuochi applicano a regola d'arte i seguenti metodi di preparazione degli alimenti per la cottura, come da istruzioni: - Sbianchire partendo con acqua calda o fredda - Sbianchire nell'olio - Rosolare - Arrostire (C3)
1.6.4 Tecnica del calore umido I cuochi illustrano l'importanza e la procedura dei seguenti metodi di cottura degli alimenti in vista di un determinato grado di cottura e tipo di gusto: - Affogare - Bollire - Cottura a vapore (senza pressione; cottura a pressione) - Stufare - Glassare - Brasare (C2)	1.6.4 Tecnica del calore umido Ho una buona padronanza dei seguenti metodi per la cottura a regola d'arte degli alimenti, come da istruzioni: - Affogare - Bollire - Cottura a vapore (senza pressione; cottura a pressione) - Stufare - Glassare - Brasare (C3)	1.6.4 Tecnica del calore umido I cuochi applicano i seguenti metodi per la cottura a regola d'arte degli alimenti, come da istruzioni: - Affogare - Bollire - Cottura a vapore (senza pressione; cottura a pressione) - Stufare - Glassare - Brasare (C3)
1.6.5 Tecnica del calore secco I cuochi illustrano l'importanza e la procedura dei seguenti metodi di cottura degli alimenti in vista di un determinato grado di cottura e tipo di gusto: - Cuocere al forno / gratinare - Friggere - Arrostire - Cuocere alla griglia - Saltare (C2)	1.6.5 Tecnica del calore secco Ho una buona padronanza dei seguenti metodi per la cottura a regola d'arte degli alimenti, come da istruzioni: - Cuocere al forno / gratinare - Friggere - Arrostire - Cuocere alla griglia - Saltare (C3)	1.6.5 Tecnica del calore secco I cuochi applicano i seguenti metodi per la cottura a regola d'arte degli alimenti, come da istruzioni: - Cuocere al forno / gratinare - Friggere - Arrostire - Cuocere alla griglia - Saltare (C3)

1.6.6 Combinazioni I cuochi illustrano, sulla base di piatti tipici, intelligenti combinazioni dei metodi di cottura. Tali combinazioni vengono motivate sulla base dei vantaggi che si ottengono nella preparazione. (C5)		
---	--	--

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione
- 3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute

1.7 Obiettivo operativo - Disposizione / Sistemazione delle pietanze / Presentazione

I cuochi sono consapevoli che con una disposizione e una presentazione ordinate e attraenti di piatti e pietanze creano un valore aggiunto elevato per gli ospiti e per il loro esercizio. Hanno una buona padronanza dei principi, dei metodi e dei mezzi ausiliari per disporre, sistemare e presentare piatti e pietanze secondo criteri estetici e appetitosi. In questo tengono conto delle esigenze e delle istruzioni del servizio.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.7.1 Importanza ed effetto I cuochi descrivono l'importanza e l'effetto di una disposizione attraente e di una presentazione estetica dei prodotti gastronomici. (C2)	1.7.1 Importanza ed effetto Sulla base di esempi illustro l'importanza di una disposizione attraente e di una presentazione estetica. (C2)	1.7.1 Importanza ed effetto Sulla base di esempi i cuochi illustrano l'importanza di una disposizione attraente e di una presentazione estetica. (C2)
1.7.2 Ausili per la vendita I cuochi sono in grado di spiegare l'impiego e l'effetto degli ausili ottici per la vendita e di illustrarne i vantaggi. (C2)	1.7.2 Ausili per la vendita Sulla base di esempi illustro l'impiego e l'obiettivo degli ausili ottici per la vendita nella mia azienda formatrice. Provvedo a impiegarli come da istruzioni, in modo adeguato agli ospiti e orientandomi all'obiettivo. (C3)	1.7.2 Ausili per la vendita I cuochi sviluppano, per e pietanze cibi scelti, idonei ausili per la vendita e ne motivano l'effetto. (C5)
1.7.3 Elementi creativi I cuochi illustrano l'effetto dei seguenti elementi creativi per la disposizione. - Colori - Forme - Tipi di taglio - Guarnizioni - Combinazioni - Quantità Combinano tali elementi e applicano con cognizione di causa tecniche di disposizione e metodi di presentazione. In questo tengono conto delle esigenze e dei bisogni dei diversi segmenti di ospiti. (C5)	1.7.3 Elementi creativi Combino gli elementi - Colori - Forme - Tipi di taglio - Guarnizioni - Combinazioni - Quantità nella disposizione di piatti e pietanze scelti, come da istruzioni. Nel mio processo di lavoro impiego in modo efficiente e orientato alla vendita le tecniche di disposizione e i metodi di presentazione. (C5)	1.7.3 Elementi creativi I cuochi dispongono piatti e pietanze in modo attraente e a effetto, impiegando una tecnica di disposizione idonea e presentandoli a effetto. In questo combinano gli elementi - Colori - Forme - Tipi di taglio - Guarnizioni - Combinazioni - Quantità e sviluppano proposte creative e convincenti. (C5)

1.7.4 Capacità sensoriali I cuochi percepiscono consapevolmente alimenti e pietanze con la vista, l'olfatto, il gusto e il tatto. Questo permette loro di trarre conclusioni per una disposizione ottimale dei prodotti e di motivarle. (C5)	1.7.4 Capacità sensoriali Sviluppo la mia vista, il mio olfatto, il mio gusto e il mio tatto con diversi alimenti e pietanze. Impiego consapevolmente i miei sensi per una disposizione ottimale dei prodotti. (C5)	1.7.4 Capacità sensoriali I cuochi percepiscono consapevolmente alimenti e pietanze con la vista, l'olfatto, il gusto e il tatto. Questo permette loro di trarre conclusioni per una disposizione ottimale dei prodotti e di motivarle. (C5)
---	--	---

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.5 Tecniche creative

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo

1.8 Obiettivo operativo - Termini tecnici ed espressioni in lingua straniera / linguaggio specialistico I cuochi sono in grado di comprendere e utilizzare semplici termini tecnici ed espressioni nel campo della produzione, preparazione e presentazione di piatti e pietanze in inglese o in una seconda lingua nazionale. ⁸ .		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
1.8.1 Prodotti e termini tecnici I cuochi citano i prodotti e i termini tecnici professionali più importanti. Li utilizzano per la traduzione di cibi e pietanze con l'aiuto di strumenti di uso comune. (C3)	1.8.1 Prodotti e termini tecnici Chiamo i prodotti più importanti con i termini tecnici professionali corretti. (C3)	1.8.1 Prodotti e termini tecnici I cuochi abbinano i termini tecnici professionali corretti ai prodotti più importanti. (C3)
1.8.2 Espressioni I cuochi sono in grado di impiegare correttamente e in modo comprensibile le espressioni tipiche per la produzione e la vendita di cibi. Le impiegano in situazioni standard. (C3)	1.8.2 Espressioni Sono in grado di impiegare correttamente e in modo comprensibile le espressioni tipiche per la produzione e la vendita di cibi. (C3)	1.8.2 Espressioni I cuochi sono in grado di impiegare correttamente e in modo comprensibile le espressioni tipiche per la produzione e la presentazione di cibi. (C3)

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.2 Apprendimento continuo
- 3.3 Capacità di comunicare

⁸ A partire dal secondo anno di apprendistato. Professionalmente significa: i termini francesi più diffusi, importanti per la professione.

2 Obiettivo fondamentale - Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti

I processi strutturati in modo da essere efficienti e funzionare senza intoppi rappresentano un importante presupposto per la soddisfazione dei clienti e per la creazione di un valore aggiunto ottimale.

I cuochi hanno una buona padronanza dei processi di lavoro personali e aziendali, dell'acquisto, preparazione e presentazione di piatti e pietanze come pure delle relative attività davanti agli ospiti. Impiegano i mezzi tecnologici ed evitano problemi nelle interfacce importanti dei processi di lavoro. Nel far questo, lavorano in modo redditizio ed efficiente e garantiscono il flusso di informazioni.

2.1 Obiettivo operativo - Organizzazione

I cuochi riconoscono l'importanza, i compiti e gli obiettivi di un'organizzazione ottimale. Coadiuvano l'organizzazione aziendale e mediante misure idonee hanno cura che non insorgano problemi inutili in corrispondenza delle interfacce.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
2.1.1 Organizzazione gerarchica I cuochi spiegano l'organizzazione gerarchica di tipici esercizi della gastronomia, utilizzando una rappresentazione idonea. Illustrano le funzioni, i compiti e i titolari dei diversi servizi. (C2)	2.1.1 Organizzazione gerarchica Spiego l'organizzazione della mia azienda formatrice utilizzando una rappresentazione idonea. Nel far questo illustro le funzioni, i compiti e i titolari dei diversi servizi. (C2)	
2.1.2 Organizzazione procedurale I cuochi illustrano le procedure tipiche di un esercizio e di una cucina, utilizzando una rappresentazione idonea. Spiegano quali esigenze devono soddisfare le procedure in maniera che possano funzionare in modo efficiente e orientato agli obiettivi. (C2)	2.1.2 Organizzazione procedurale Descrivo la mia attività in funzione dei lavori più a monte ovvero più a valle. Mediante misure e documenti idonei faccio in modo che la procedura di lavoro funzioni in modo efficiente e ineccepibile. (C3)	

2.1.3 Elementi di giunzione I cuochi illustrano gli elementi di giunzione critici dei processi aziendali e in cucina e spiegano, perché sono critici. Spiegano con quali misure si possono evitare i punti critici. (C2)	2.1.3 Elementi di giunzione Collaboro attivamente affinché in corrispondenza delle interfacce possibilmente non insorgano problemi. Dietro istruzioni mi prendo cura degli ospiti nel servizio cibi. Per la mia documentazione di apprendimento deduco conseguenze importanti per il mio lavoro in cucina, in modo che la collaborazione funzioni bene. (C5)	2.1.3 Elementi di giunzione I cuochi provvedono ad accordarsi da soli con i collaboratori della ristorazione. (C3)
2.1.4 Flusso di informazioni I cuochi descrivono le funzioni e le possibilità di impiego dei mezzi fondamentali di informazione e comunicazione nel settore della gastronomia e li impiegano in modo adeguato e conforme agli ospiti. (C3)	2.1.4 Flusso di informazioni Descrivo il flusso di informazioni interno e mi attengo alle prescrizioni aziendali. Spiego i mezzi di comunicazione e i programmi EED che ho a disposizione e li utilizzo in modo mirato ed efficiente. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.3 Capacità di comunicare
- 3.4 Capacità di gestire i conflitti
- 3.6 Forme comportamentali

2.2 Obiettivo operativo - Processi di lavori personali

I cuochi sono consapevoli che i processi e le procedure aziendali possono funzionare soltanto se i collaboratori organizzano i loro lavori in modo adeguato all'azienda. Organizzano i propri lavori in modo razionale e moderno, conformemente alle prescrizioni generali e aziendali.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
2.2.1 Gestione del tempo I cuochi spiegano gli obiettivi e i vantaggi della gestione del tempo e descrivono le caratteristiche di un posto di lavoro ben organizzato. (C2)	2.2.1 Gestione del tempo Pianifico in anticipo i miei lavori e li strutturo in base alle priorità. Al riguardo tengo conto delle direttive relative a tempi e organizzazione. In caso di necessità preparo un piano procedurale personale. (C5)	2.2.1 Gestione del tempo I cuochi pianificano e organizzano i loro lavori in base ai tempi indicati. (C3)
2.2.2 Mise en place I cuochi descrivono le fasi della mise en place personale e specifica delle pietanze. Nel far questo illustrano sulla base di esempi la successione corretta e la sua importanza. (C2)	2.2.2 Mise en place Ho cura che il mio posto di lavoro sia sempre attrezzato e disposto in modo professionalmente corretto. Pertanto rispetto le fasi della mise en place. (C3)	2.2.2 Mise en place Mediante un ausilio idoneo ⁹ i cuochi hanno cura che il loro posto di lavoro sia sempre attrezzato e disposto in modo professionalmente corretto. Organizzano il loro lavoro secondo le specifiche delle pietanze e rispettano con ponderazione le fasi della mise en place. (C3)

⁹ P.es. scheda tecnica di cucina

2.2.3 Documentazione di apprendimento I cuochi sono in grado di illustrare la struttura, il senso e lo scopo della documentazione di apprendimento, nella consapevolezza che un razionale utilizzo di tali strumenti e il consolidamento delle competenze acquisite, oltre ai progressi fatti in tutti i luoghi di formazione sono necessari per lo sviluppo professionale. (C2)	2.2.3 Documentazione di apprendimento Tengo coscientemente e nel modo prescritto la mia documentazione di apprendimento. La discuto periodicamente con il mio superiore. (C3)	2.2.3 Documentazione di apprendimento I cuochi tengono coscientemente e nel modo prescritto la documentazione di apprendimento. La discutono periodicamente con il responsabile del loro corso. (C3)
---	--	---

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.6 Forme comportamentali

2.3 Obiettivo operativo - Processi aziendali generici

I cuochi sono consapevoli che piatti e pietanze possono essere prodotti in modo efficiente e adeguato agli ospiti soltanto se i processi aziendali hanno una struttura ottimale. Pertanto hanno cura di rendere efficienti i processi aziendali e di garantire il flusso di merci.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
2.3.1 Gestione merci I cuochi descrivono l'utilità e la procedura di un sistema di approvvigionamento strutturato ed efficiente e lo spiegano sulla base di esempi. (C2)	2.3.1 Gestione merci So citare il principio dello stock di base in magazzino e ripongo ovvero immagazzino nel posto giusto le merci fornite, in base alla qualità e alla durata di conservazione, secondo il principio "First In - First Out". Nel far questo rispetto i principi e le direttive del programma di autocontrollo. (C3)	2.3.1 Gestione merci I cuochi riconoscono la qualità dei prodotti e li immagazzinano correttamente, dietro istruzioni. (C4)
2.3.2 Acquisti I cuochi sono in grado di descrivere integralmente il processo di approvvigionamento, dall'acquisto, controllo, immagazzinamento, fino alla distribuzione delle merci. (C2)	2.3.2 Acquisti Controllo la qualità delle merci e il flusso di merci a monte, come pure la catena di refrigerazione, tenendo conto degli elementi di giunzione, fino allo smaltimento dei rifiuti. Nel far questo rispetto i principi e le direttive del programma di autocontrollo. (C4)	2.3.2 Acquisti I cuochi elaborano una procedura per le ordinazioni, tengono conto dei CCP e utilizzano correttamente lo smaltimento dei rifiuti. (C5)
2.3.3 Temperatura I cuochi interpretano i principi di magazzinaggio e distinguono le differenti temperature di conservazione nei vari locali. (C4)	2.3.3 Temperatura Impiego con rispetto e delicatezza le risorse e gli alimenti e utilizzo le temperature ambiente e di conservazione corrette come pure le fasi di lavorazione ottimale. Iscrivo a verbale le temperature di refrigerazione conformemente al programma di autocontrollo. (C3)	2.3.3 Temperatura I cuochi impiegano con rispetto e delicatezza le risorse e gli alimenti e utilizzano le temperature ambiente e di conservazione corrette come pure le fasi di lavorazione ottimale. Iscrivono a verbale le temperature di refrigerazione conformemente al programma di autocontrollo. (C3)

2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari I cuochi spiegano l'importanza e la funzione dei principi della legislazione sulle derrate alimentari e la loro caratterizzazione per la gestione delle merci. (C2)	2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari Applico i principi della legislazione sulle derrate alimentari all'intero flusso aziendale di merci. Nel far questo tengo conto anche dei principi del programma di esercizio e degli obblighi di dichiarazione. (C3)	2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari I cuochi applicano i principi della legislazione sulle derrate alimentari all'intero flusso di merci del CI. Nel far questo tengono conto anche dei principi del programma di esercizio del CI. (C3)
2.3.5 Smaltimento dei rifiuti I cuochi illustrano i principi e gli obiettivi della gestione dei rifiuti, dall'acquisto allo smaltimento, e li spiegano tanto nell'ottica economica quanto in quella ecologica. (C2)	2.3.5 Smaltimento dei rifiuti Curo in modo autonomo e corretto la gestione dei rifiuti. Nel far questo separo il più possibile tutti i rifiuti, in base alle direttive aziendali, secondo criteri sia economici sia ecologici. Per lo smaltimento mostro anche i relativi costi, sulla base di esempi. (C3)	2.3.5 Smaltimento dei rifiuti I cuochi prevengono la formazione di rifiuti e separano il più possibile tutto secondo le direttive. (C3)
2.3.6 Creazione dell'offerta I cuochi pianificano e creano un'offerta attraente per i segmenti tipici di clientela. Nel far questo prendono in considerazione, nell'ottica degli ospiti e delle vendite, gli aspetti seguenti: - Tendenze e bisogni - Principi di fisiologia alimentare - Principi della configurazione - Armonia di piatti e pietanze Preparano la loro offerta in modo adeguato agli ospiti e alla vendita. (C5)	2.3.6 Creazione dell'offerta Creo l'offerta conformemente alla filosofia aziendale e motivo gli aspetti seguenti: - Bisogni dei clienti - Principi di fisiologia alimentare - Principi della configurazione - Armonia di piatti e pietanze (C5)	2.3.6 Creazione dell'offerta I cuochi pianificano e creano un'offerta come da incarico. Essi motivano gli aspetti seguenti: - Tendenze e bisogni - Principi di fisiologia alimentare - Principi della configurazione - Armonia di piatti e pietanze (C5)

2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure I cuochi interpretano i processi di lavoro e spiegano la necessaria pianificazione della produzione e delle procedure per i compiti assegnati. Li valutano sulla base di un esempio e mostrano i miglioramenti. (C6)	2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure Descrivo le procedure interne dell'azienda, pianifico le unità di produzione e le eseguo a regola d'arte. (C5)	2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure I cuochi eseguono i necessari processi di lavoro in base ai compiti prescritti. Spiegano e realizzano in modo autonomo la relativa pianificazione della produzione e delle procedure. La valutano e propongono miglioramenti per tale pianificazione. (C6)
2.3.8 Procedure di servizio I cuochi descrivono i loro compiti e illustrano le loro dipendenze dagli elementi di giunzione. Illustrano i principi fondamentali che garantiscono il buon funzionamento della collaborazione, nell'ottica dei prodotti e degli ospiti, con i servizi seguenti: - Amministrazione / Réception - Economia domestica / Servizio alberghiero - Servizio / Ristorazione (C2)	2.3.8 Procedure di servizio Motivo l'importanza per il servizio di procedure senza intoppi. Mostro le interdipendenze ed evito problemi in corrispondenza degli elementi di giunzione. (C5)	2.3.8 Procedure di servizio I cuochi sono in grado di analizzare un compito con elementi di giunzione. Strutturano le interfacce più importanti e la loro interazione. (C4)
2.3.9 Distribuzione dei piatti I cuochi descrivono l'impiego e le particolarità dei tipi di servizio e degli speciali sistemi di distribuzione dei piatti. Spiegano vantaggi e svantaggi per i diversi esercizi. (C2)	2.3.9 Distribuzione dei piatti Nella mia azienda metto in atto a regola d'arte, secondo le direttive, i sistemi più diffusi per la distribuzione dei piatti. (C3)	2.3.9 Distribuzione dei piatti I cuochi applicano le speciali forme di distribuzione e illustrano i rapidi cambiamenti delle abitudini alimentari. Sviluppano proprie proposte per la distribuzione dei piatti e le realizzano. (C5)

2.3.10 Piano operativo / Istruzione dei collaboratori I cuochi elaborano per i collaboratori istruzioni e direttive concrete per la soluzione di un compito. Redigono un piano operativo e mostrano i possibili conflitti. (C2)		2.3.10 Piano operativo / Piano di lavoro I cuochi mettono in atto piani operativi e di lavoro mirati. (C3)
---	--	--

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo

2.4 Obiettivo operativo - Comprensione e dimestichezza con la tecnologia e con il suo impiego (fisica; chimica) I cuochi sono consapevoli che le possibilità tecnologiche dei loro apparecchi devono essere utilizzate in modo mirato e intelligente. Comprendono i fondamenti di fisica e chimica e nel processo di produzione impiegano gli apparecchi a regola d'arte e secondo le direttive.		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
2.4.1 Fondamenti I cuochi spiegano la struttura, le particolarità e le possibilità di impiego degli utensili, degli apparecchi e delle macchine utilizzati in cucina. (C2)		
2.4.2 Energia I cuochi illustrano l'impiego e le particolarità delle differenti forme di energia in cucina. Sulla base di alcuni esempi ne spiegano l'impiego a regola d'arte, razionale e parsimonioso. Nel far questo illustrano i vantaggi delle misure di risparmio energetico. (C2)	2.4.2 Energia Nel mio campo di lavoro utilizzo utensili, apparecchi e macchine in modo delicato ed efficiente dal punto di vista energetico. (C3)	2.4.2 Energia Per i loro lavori nei CI i cuochi utilizzano gli utensili, gli apparecchi e le macchine in modo delicato ed efficiente sotto il punto di vista energetico. Sulla base di un esempio illustrano quali sono i fattori che permettono di lavorare con efficienza energetica. (C3)
2.4.3 Sfruttamento della temperatura I cuochi descrivono sulla base di esempi e di diversi reparti i criteri e i principi che vanno rispettati per lo sfruttamento ottimale della temperatura di utensili e apparecchi. (C2)	2.4.3 Sfruttamento della temperatura Pianifico i miei lavori in modo che gli utensili, gli apparecchi e le macchine vengano utilizzati in modo ottimale per quanto concerne l'andamento della temperatura. (C5)	2.4.3 Sfruttamento della temperatura I cuochi pianificano i loro lavori in modo che gli utensili, gli apparecchi e le macchine possano essere utilizzati in modo ottimale per quanto concerne l'andamento della temperatura. (C5)

2.4.4 Pianificazione dell'impiego I cuochi illustrano sulla base di esempi i criteri e principi da rispettare per una pianificazione ottimale di utensili, apparecchi e macchine, come per esempio: - Particolarità tecnologiche - Energia - Possibilità di impiego - Caratteristiche del prodotto - Efficienza e sicurezza - Principi ergonomici (C2)	2.4.4 Pianificazione dell'impiego Sono in grado di garantire un impiego ottimale di utensili, apparecchi e macchine nell'intero processo di produzione. Nel far questo tengo conto delle indicazioni del produttore e delle direttive dell'azienda formatrice. Per garantirne l'impiego ottimale e a regola d'arte nell'intero processo di produzione impartisco ai miei colleghi di lavoro istruzioni mirate. (C3)	2.4.4 Pianificazione dell'impiego Mediante una pianificazione a regola d'arte i cuochi garantiscono un impiego ottimale di utensili, apparecchi e macchine nell'intero processo di produzione. Mettono in atto tali piani e determinano i possibili miglioramenti. (C3)
--	---	--

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

3 Obiettivo fondamentale - Modo di pensare e operare improntato agli aspetti ecologici e di economia aziendale e alle esigenze della clientela

Affinché il lavoro venga eseguito in modo economicamente ed ecologicamente corretto sia per gli ospiti sia nell'interesse dell'azienda, è essenziale possedere nozioni basilari di economia aziendale e di ecologia/sviluppo sostenibile.

I cuochi utilizzano questi fondamenti come base per la comprensione delle forme aziendali e organizzative, per i segmenti di clientela, per le tendenze e per le strategie aziendali nel settore della gastronomia. Sia a livello teorico che pratico sono consapevoli dei costi e mirano al bene dei loro clienti e dell'ambiente sia nel loro lavoro di squadra sia in vista degli ospiti.

3.1 Obiettivo operativo - Settore e ospiti

I cuochi sono consapevoli dell'importanza dei differenti gruppi per il settore e per il loro esercizio. Descrivono le tendenze e spiegano le Carte e le filosofie aziendali più diffuse. In questo orientano con coerenza i loro lavori agli obiettivi del loro esercizio.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
3.1.1 Carta I cuochi illustrano gli obiettivi, la struttura e gli elementi di una Carta e ne illustrano l'importanza sulla base di esempi. (C2)	3.1.1 Idea guida / Importanza per il lavoro Illustro l'idea guida o la Carta e le particolarità della mia azienda formatrice. Mi attengo ai principi di comportamento e mi oriento alle direttive aziendali. (C3)	
3.1.2 Tipi e programmi aziendali I cuochi descrivono diversi tipi di esercizi gastronomici e citano le particolarità di programmi aziendali scelti. (C2)		

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo
- 3.6 Forme comportamentali

3.2 Obiettivo operativo - Calcoli I cuochi sono consapevoli che in un'azienda e nei loro lavori vengono generati costi. Li conoscono, sono in grado di effettuare semplici calcoli dei costi e utilizzano al riguardo agli strumenti idonei.		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
3.2.1 Terminologia dei costi I cuochi spiegano i termini redditività, produttività, costi, fatturato e utile sulla base di esempi semplici. Li impiegano per la soluzione di problemi aziendali. (C3)		
3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici I cuochi sono in grado di calcolare i costi dei materiali partendo dalla ricetta. Spiegano la composizione e l'importanza dei fattori di costo per determinare il prezzo di vendita. Sulla base di un esempio illustrano vantaggi e svantaggi della produzione in proprio e dell'acquisto da terzi. (C4)	3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici Partendo dalle ricette, sono in grado di effettuare i calcoli per convertire le pietanze in funzione del numero di persone corrispondente, come da istruzioni. (C3)	3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici Partendo dalle ricette, i cuochi sono in grado di effettuare i calcoli per convertire le pietanze in funzione del numero di persone corrispondente, come da istruzioni. (C3)
3.2.3 Software applicativo settoriale specifico I cuochi sono in grado di spiegare e utilizzare un normale software settoriale per le ricette, il calcolo dei costi dei piatti e il calcolo delle offerte. (C3)	3.2.3 Software applicativo settoriale specifico Utilizzo correttamente il software disponibile nell'azienda per le ricette, il calcolo dei costi dei piatti e il calcolo delle offerte. (C3)	3.2.3 Software applicativo settoriale specifico I cuochi impiegano in condizioni simili a quelle pratiche un normale software settoriale nel campo di ricette, calcolo dei costi dei piatti e calcolo delle ricette. (C3)

Competenze metodologiche

- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione
- 2.4 Strategie di apprendimento

Competenze sociali e personali

- 3.2 Apprendimento continuo
- 3.5 Capacità di lavorare in gruppo

3.3 Obiettivo operativo - Mentalità e modo di agire orientati alla sostenibilità I cuochi sono consapevoli degli effetti del loro lavoro sulla struttura sociale, ambientale ed economica. Si comportano conformemente agli standard dell'etica professionale e con il loro lavoro contribuiscono a garantire uno sviluppo sostenibile.		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
3.3.1 Etica professionale I cuochi spiegano il concetto di etica professionale e ne illustrano l'importanza per la categoria. (C2)	3.3.1 Etica professionale Nei miei lavori mi attengo alle regole generali della professione e alle direttive dell'azienda formatrice. (C3)	3.3.1 Etica professionale Nei loro lavori i cuochi si attengono alle regole generali della professione e alle direttive dell'azienda del CI. (C3)
3.3.2 Possibilità di perfezionamento professionale I cuochi elencano le possibilità di perfezionamento professionale. Illustrano il concetto di formazione continua e sulla base di esempi mostrano le diverse possibilità di perfezionamento professionale nell'industria alberghiera e della ristorazione. (C2)		

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

4 Obiettivo fondamentale - Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, protezione dell'ambiente, protezione antincendio

Per i cuochi le misure personali e generali per l'igiene, la sicurezza, la protezione della salute, la protezione antincendio e dell'ambiente sono di importanza fondamentale per proteggere da influssi negativi collaboratori, esercizio e clienti, come pure piatti e pietanze.

Nel loro lavoro i cuochi si comportano in maniera esemplare per quanto concerne la sicurezza, la prevenzione degli infortuni, la salute e la protezione dell'ambiente. Applicano coscientemente e in modo autonomo le prescrizioni legali e le norme aziendali.

4.1 Obiettivo operativo - Sicurezza sul lavoro e protezione della salute

I cuochi sono consapevoli dei pericoli inerenti al loro lavoro. Li individuano, garantiscono la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e mettono in atto misure idonee.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
4.1.1 Prescrizioni I cuochi spiegano le prescrizioni per la protezione della loro salute conformemente alle direttive CFSL e alle soluzioni settoriali specifiche sul posto di lavoro. (C2)	4.1.1 Prescrizioni Sono in grado di individuare le cause che possono mettere in pericolo la mia salute e di valutarne le possibili conseguenze. A questo riguardo rispetto le regole e le disposizioni vigenti nell'azienda. (C5)	
4.1.2 Misure I cuochi illustrano le possibili misure a protezione della loro persona e dell'ambiente circostante, conformemente alle direttive CFSL. (C2)	4.1.2 Misure Mediante misure idonee sono in grado di proteggere le mie vie respiratorie, gli occhi, le orecchie e la pelle. (C3)	4.1.2 Misure I cuochi sono in grado di proteggere mediante misure idonee le vie respiratorie, gli occhi, le orecchie e la pelle loro e dei loro collaboratori. (C3)
4.1.3 Prevenzione I cuochi elencano le misure per la prevenzione di infortuni sul lavoro. (C2)	4.1.3 Prevenzione Rispetto con coerenza le istruzioni per l'uso delle sostanze pericolose e delle macchine. Mi attengo coscientemente a tali direttive del produttore. In caso di dubbio interpello il mio superiore. (C3)	4.1.3 Prevenzione I cuochi rispettano con coerenza le istruzioni per l'uso delle sostanze pericolose e delle macchine. Si attengono coscientemente a tali direttive del produttore. In caso di dubbio interpellano il superiore. (C3)

4.1.4 Pronto soccorso I cuochi sono in grado di illustrare le misure di pronto soccorso e di mostrarne l'importanza. (C2)	4.1.4 Pronto soccorso Mostro come devo comportarmi in caso di lesioni e infortuni ed applicare le regole correttamente. (C3)	
---	--	--

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

4.2 Obiettivo operativo - Protezione dell'ambiente nell'azienda I cuochi riconoscono l'importanza e il valore della protezione dell'ambiente. Sono in grado di valutare i principali campi di azione nel settore della cucina e di mettere in atto misure idonee per la protezione dell'ambiente.		
Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
4.2.1 Protezione dell'ambiente I cuochi illustrano i principi aziendali e le misure della protezione dell'ambiente sulla base di esempi significativi. (C2)	4.2.1 Protezione dell'ambiente Applico quotidianamente, in modo corretto e coscienzioso, i principi della protezione dell'ambiente. (C3)	4.2.1 Protezione dell'ambiente I cuochi applicano in modo autonomo nel loro lavoro nel CI, come da direttive, i principi fondamentali della protezione dell'ambiente. (C3)
4.2.2 Problemi ambientali I cuochi sono in grado di riconoscere e valutare, sulla base di situazioni tipiche, i problemi di protezione ambientale. Ne deduco le necessarie misure, di cui illustrano l'impiego. (C5)	4.2.2 Problemi ambientali Nei miei processi di lavoro valuto periodicamente la situazione nell'ottica della protezione ambientale. Ne deduco le misure idonee e le metto in atto correttamente nel mio campo di lavoro. (C5)	

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

4.3 Obiettivo operativo - Trattamento ecologico delle risorse

I cuochi sono consapevoli che le risorse devono essere impiegate con parsimonia ed efficienza. Sono in grado di valutare i loro processi di lavoro e di mettere in atto misure di ottimizzazione idonee.¹⁰

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
4.3.1 Impiego delle risorse Sulla base di esempi tipici i cuochi illustrano i principi generali e le misure per un impiego parsimonioso delle risorse. (C2)	4.3.1 Impiego delle risorse Ogni giorno curo coscientemente che tutte le risorse siano impiegate con parsimonia. (C3)	4.3.1 Impiego delle risorse Nel loro lavoro nei CI i cuochi applicano in modo autonomo, come da direttive, i principi per un impiego parsimonioso delle risorse. (C3)
	4.3.2 Impiego parsimonioso Nei miei processi di lavoro valuto periodicamente la situazione nell'ottica del potenziale di risparmio delle risorse. Da tale valutazione deduco le misure di risparmio idonee e le metto in atto correttamente nel mio campo di lavoro. (C6)	4.3.2 Impiego parsimonioso I cuochi sono in grado di analizzare e valutare, sulla base di situazioni tipiche, lo spreco di risorse. Ne deducono le necessarie misure, di cui illustrano l'impiego. (C6)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

¹⁰ Per quanto riguarda le risorse si tratta sia di risorse naturali come l'acqua, il terreno, l'aria e le materie prime sia di risorse appartenenti alla sfera economica come quelle umane, temporali, finanziarie o tecniche (sfruttamento di attrezzature, energia, ecc.)

4.4 Obiettivo operativo - Protezione antincendio

I cuochi comprendono i principi e le regolamentazioni in materia di protezione antincendio e ne riconoscono l'importanza per il proprio lavoro e per gli esercizi di ristorazione.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
4.4.1 Normative I cuochi spiegano l'importanza delle principali normative della legge sul lavoro e delle raccomandazioni settoriali relative alla protezione antincendio. (C2)	4.4.1 Normative Sulla base di misure concrete sono in grado di illustrare le norme della protezione antincendio e di spiegarne gli effetti. (C3)	
4.4.2 Misure di protezione I cuochi descrivono i pericoli e le possibili cause di incendio, illustrano l'importanza delle misure antincendio e ne mostrano l'applicazione per diverse situazioni. (C2)	4.4.2 Misure di protezione Illustro i pericoli e le possibili cause di incendio nella mia azienda e descrivo le misure per prevenirli. (C2)	4.4.2 Misure di protezione I cuochi descrivono i pericoli e le cause di incendio e l'importanza delle misure antincendio e nei corsi interaziendali prendono i provvedimenti necessari. (C3)

Competenze metodologiche

- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo
- 2.3 Strategie di informazione e comunicazione

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.2 Apprendimento continuo

5 Obiettivo fondamentale - Igiene e conservazione del valore

La comprensione dell'igiene e della conservazione del valore è importante per i cuochi, da una parte per garantire la qualità di piatti e pietanze, dall'altra parte però anche per rispettare le prescrizioni legali e aziendali. Soddisfano tali esigenze sia nel proprio campo di lavoro sia nell'azienda e in questo modo garantiscono in modo autonomo e coscienzioso l'igiene e la conservazione del valore.

5.1 Obiettivo operativo - Igiene personale e aziendale

I cuochi riconoscono l'importanza e il valore dell'igiene personale e aziendale e sono in grado di analizzare e valutare i principali campi di azione nel settore della cucina, mettendo poi in atto le misure igieniche prescritte.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
5.1.1 ODerr I cuochi illustrano le disposizioni più importanti dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e ne spiegano l'importanza. (C3)	5.1.1 ODerr Sono in grado di eseguire i lavori conformemente alle disposizioni dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr). (C3)	5.1.1 ODerr I cuochi si attengono alle disposizioni dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e le motivano. (C3)
5.1.2 Misure I cuochi illustrano i principi aziendali e le misure dell'igiene personale sulla base di esempi. (C2)	5.1.2 Misure Applico quotidianamente, in modo corretto e coscienzioso, i principi dell'igiene personale e aziendale. (C3)	5.1.2 Misure I cuochi applicano in modo autonomo nel loro lavoro nel CI, come da direttive, i principi fondamentali dell'igiene personale e aziendale. (C3)
5.1.3 Situazione igienica I cuochi sono in grado di analizzare e valutare, sulla base di situazioni tipiche, i problemi igienici. (C6) Ne deducono le necessarie misure, di cui illustrano l'impiego. (C5)	5.1.3 Situazione igienica Valuto periodicamente e coscienziosamente la situazione igienica del mio processo di lavoro. (C6) Da tale valutazione igienica deduco le misure idonee e le metto in atto correttamente nel mio campo di lavoro. (C5)	5.1.3 Situazione igienica I cuochi sono in grado di valutare, sulla base di situazioni tipiche, i problemi igienici nel CI. (C6) Ne derivano le misure idonee e le mettono in atto in modo autonomo nel loro campo di lavoro. (C5)

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

5.2 Obiettivo operativo - Programma igienico

I cuochi sono consapevoli dell'importanza e degli obiettivi delle condizioni quadro derivate da un programma aziendale di autocontrollo e dalla Buona prassi di fabbricazione e igiene. Collaborano attivamente a un programma igienico aziendale e forniscono il loro contributo nel lavoro quotidiano.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
5.2.1 Programma HACCP ¹¹ I cuochi illustrano il funzionamento e i principi di un programma HACCP e della Buona prassi di fabbricazione. (C2)	5.2.1 Programma HACCP ¹¹ Metto in atto come da direttive i principi del programma HACCP aziendale e della "Buona prassi di fabbricazione e igiene". Nel quadro del processo di autocontrollo, nel mio lavoro prendo misure idonee per garantire l'igiene. (C3)	5.2.1 BPF ¹¹ I cuochi mettono in atto in modo autonomo nei loro lavori nel CI i principi e le linee guida della "Buona prassi di fabbricazione". Nel quadro del processo di autocontrollo, nel loro lavoro prendono misure idonee per garantire l'igiene. (C3)
5.2.2 Schede di controllo I cuochi sono in grado di tenere senza errori le schede e le liste di controllo e di mostrare i tipici errori. (C3)	5.2.2 Schede di controllo Tengo correttamente e coscientemente le schede e le liste di controllo del programma igienico aziendale e le archivio ordinatamente. (C3)	5.2.2 Schede di controllo I cuochi tengono correttamente e coscientemente le schede e le liste di controllo del programma igienico aziendale e le archiviano ordinatamente. (C3)
5.2.3 Attività di controllo I cuochi illustrano gli obiettivi e le fasi dell'attività di controllo, come pure l'importanza delle singole misure di controllo. (C2)	5.2.3 Attività di controllo Sono in grado di illustrare le attività di controllo in campo igienico e di metterle in atto con coerenza. (C3)	5.2.3 Attività di controllo I cuochi sono in grado di illustrare le attività di controllo in campo igienico e di metterle in atto con coerenza. (C3)

¹¹ Buona prassi di fabbricazione = elemento di autocontrollo atto a garantire buone pratiche procedurali (buona prassi igienica e produttiva).

Programma HACCP = "Hazard Analysis and Critical Control Points". Le aziende che si occupano della lavorazione degli alimenti individuano e analizzano i rischi che occorre prevenire, eliminare o ridurre al minimo, definiscono i punti di controllo critici a tutti i livelli del processo e stabiliscono un sistema di controlli e di misure correttive, nonché di verifica.

5.2.4 Carenze igieniche I cuochi spiegano gli effetti delle carenze igieniche (malattie, problemi di immagine, pretese di responsabilità civile, costi, chiusura dell'esercizio) sulla base di tipiche situazioni problematiche. (C2)	5.2.4 Carenze igieniche Sono in grado di descrivere, sulla base di sintomi tipici, gli effetti di carenze igieniche e di proporre le eventuali misure immediate. (C5)	5.2.4 Carenze igieniche I cuochi sono in grado di descrivere, sulla base di sintomi tipici, gli effetti di carenze igieniche e di proporre le eventuali misure immediate. (C5)
---	---	--

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

5.3 Obiettivo operativo - Conservazione del valore

I cuochi riconoscono lo scopo e le possibilità di impiego, la cura e la manutenzione di attrezzature, macchine, apparecchi e materiali di esercizio e sbrigano coscienziosamente tutti i lavori.

Obiettivi di valutazione "Scuola professionale"	Obiettivi di valutazione "Azienda"	Obiettivi di valutazione "Corso interaziendale"
	5.3.1 Misure Nel mio campo di lavoro met- to in atto come da direttive le misure per la conservazione del valore di attrezzature, apparecchi e macchine. (C3)	5.3.1 Misure I cuochi spiegano le misure per la conservazione del va- lore di attrezzature, apparec- chi e macchine e le mettono in atto nel CI. (C3)
	5.3.2 Istruzioni per l'uso Sono in grado di leggere le istruzioni per l'uso e di appli- care scrupolosamente le re- lative prescrizioni. (C3)	5.3.2 Istruzioni per l'uso I cuochi sono in grado di ap- plicare scrupolosamente le istruzioni per l'uso e le pre- scrizioni vigenti. (C3)
	5.3.3 Lavori di manutenzione Eseguo come da direttive aziendali piccoli lavori di ma- nutenzione su attrezzature, apparecchi e macchine. (C3)	5.3.3 Lavori di manutenzione I cuochi eseguono come da direttive del CI piccoli lavori di manutenzione su attrezza- ture, apparecchi e macchine. (C3)
5.3.4 Pulizia I cuochi spiegano i tipi, l'im- piego e gli effetti dei deter- genti più diffusi. (C3)	5.3.4 Pulizia Impiego i detergenti nel mo- do corretto e nel dosaggio adeguato, conformemente ai criteri professionali ed eco- nomici. Nel far questo impiego in modo delicato e adeguato le attrezzature per la pulizia. (C3)	5.3.4 Pulizia I cuochi sono capaci di im- piegare i detergenti nel modo e nel dosaggio giusti, in mo- do professionale ed econo- mico, spiegandone gli effetti. Nel far questo impiegano in modo delicato e adeguato le attrezzature per la pulizia. (C3)
	5.3.5 Eliminazione di pro- blemi In caso di problemi tecnici sono in grado di prendere le misure prescritte o di avverti- re il superiore. (C3)	

Competenze metodologiche

- 2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi
- 2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo

Competenze sociali e personali

- 3.1 Autonomia e senso di responsabilità
- 3.7 Capacità di lavorare sotto pressione

5 Tassonomia degli obiettivi di valutazione

L'indicazione dei livelli di tassonomia relativi agli obiettivi di valutazione serve a definire il livello richiesto. Si distinguono sei livelli di competenza (C1 – C6), che esprimono un differente livello di prestazioni. Nel dettaglio significano:

C1 (conoscere)

Riferire informazioni e saperle richiamare in situazioni equivalenti (elencare, conoscere).

In questo piano di formazione non ci sono obiettivi C1.

C2 (capire)

Non solo riferire, ma anche capire le informazioni (spiegare, descrivere, illustrare, mostrare).

Esempio: I cuochi sono in grado di spiegare, sulla base di esempi, i criteri di qualità degli alimenti animali.

C3 (applicare)

Applicare informazioni specifiche in diverse situazioni.

Esempio: Per l'accettazione e l'immagazzinamento delle merci i cuochi mettono in atto le norme legali in materia di derrate alimentari, conformemente al programma di auto-controllo.

C4 (analizzare)

Raggruppare conoscenze specifiche circa singoli elementi, identificare rapporti fra singoli elementi e riconoscerne le relazioni.

Esempio: I cuochi riconoscono la qualità dei prodotti e li immagazzinano correttamente, dietro istruzioni.

C5 (sintetizzare)

Combinare i singoli elementi di una circostanza per averne un quadro completo o elaborare la soluzione di un problema.

Esempio: i cuochi preparano per una giornata di forme di alimentazione una serie di pietanze internazionali e annotano le speciali caratteristiche nella documentazione di apprendimento.

C6 (valutare)

Valutare informazioni e fatti secondo criteri.

Esempio: i cuochi sono in grado di spiegare i criteri di buona qualità. Valutano alimenti vegetali scelti e ne determinano la qualità.

B Griglia delle lezioni della scuola professionale

La distribuzione delle lezioni sull'arco dei sei semestri avviene tenendo conto delle particolarità regionali e d'intesa con le autorità competenti, gli organizzatori dei corsi interaziendali e i fornitori di prestazioni per la pratica professionale. I valori totali indicati per gli obiettivi fondamentali sono vincolanti, mentre la ripartizione specifica è compito dei docenti, che però devono accordarsi in merito.

Materie di lezione	1° anno di formazione	2° anno di formazione	3° anno di formazione	Totale
- Preparazione/elaborazione e presentazione di cibi e pietanze/lingua straniera/linguaggio culinario specialistico	140	130	130	400
- Comprensione dei processi aziendali ed efficiente partecipazione alla loro definizione	10	20	30	60
- Modo di pensare e operare improntato agli aspetti ecologici e di economia aziendale e alle esigenze della clientela	20	20	20	60
- Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente, prevenzione incendi	10	10	10	30
- Igiene e cura di strutture e materiali	20	20	10	50
Totale lezioni conoscenza professionale	200	200	200	600
Lezioni di cultura generale	120	120	120	360
Lezioni del sport	40	40	40	120
Totali lezioni	360	360	360	1080

Nel 2° e nel 3° anno di formazione l'insegnamento di una lingua straniera/del linguaggio specialistico ai sensi dell'obiettivo operativo 1.8 viene impartito sia in una forma integrata sia nelle corrispondenti ore di lezione. Complessivamente nel corso di ogni anno di formazione viene dedicato alle lingue straniere circa un quarto delle lezioni della materia preparazione/elaborazione e presentazione di cibi e pietanze/lingua straniera. I dettagli sono specificati nel programma quadro di insegnamento.

Le persone in formazione che forniscono buoni risultati e vogliono ottenere una maturità professionale o un'altra formazione superiore, possono frequentare ulteriori lezioni di lingue nel quadro delle materie facoltative offerte dalle scuole. Per il resto si rimanda all'art. 22 cpv. 3 LFPr.

Le scuole professionali sintetizzano i risultati delle singole materie di lezione in un voto certificato semestrale che, ai fini della qualificazione, viene considerato come "nota relativa all'insegnamento professionale".

C Organizzazione, ripartizione e durata dei corsi interaziendali

1. Organizzazione dei corsi interaziendali (CI)

I corsi interaziendali (CI) integrano la formazione nella pratica professionale e la formazione scolastica. I corsi sono organizzati da Hotel & Gastro *formation* e dalle sue organizzazioni cantonali e regionali. I corsi durano complessivamente 20 giorni. La frequenza ai corsi è obbligatoria.

2. Organi

2.1. Commissione di vigilanza

- 1) La vigilanza e la coordinazione sul piano nazionale dei corsi interaziendali per cuoca/cuoco è competenza di Hotel & Gastro *formation*.
- 2) L'organo di vigilanza è il Comitato direttivo di Hotel & Gastro *formation* di cui, conformemente allo statuto di detta organizzazione, fanno parte rappresentanti dei partner sociali dell'industria alberghiera e della ristorazione.
- 3) Il Comitato direttivo di Hotel & Gastro *formation* cura l'applicazione uniforme su tutto il territorio della Confederazione svizzera e in particolare svolge i compiti seguenti:
 - a) Emanazione di un programma quadro per i corsi aziendali sulla base dell'ordinanza sulla formazione professionale di base e del piano di formazione.
 - b) Emanazione di direttive per l'organizzazione e l'attuazione dei corsi interaziendali.
 - c) Presa d'atto dei rendiconti delle organizzazioni attuatrici concernenti i corsi interaziendali effettuati.
 - d) Emanazione di direttive per l'equipaggiamento dei locali dei corsi.

2.2. Commissione dei corsi

Organo dei corsi è la Commissione dei corsi.

La Commissione si auto costituisce e si dà un regolamento organico.

In seno alla Commissione va concesso almeno un seggio a un rappresentante dei Cantoni.

Gli organi responsabili delle organizzazioni attuatrici svolgono in particolare i compiti seguenti:

- a) Allestiscono il programma e gli orari dei corsi sulla base dei programmi quadro della Commissione di vigilanza e del Comitato direttivo di Hotel & Gastro *formation*.

- b) Stilano i preventivi dei costi e i rendiconti.
- c) Designano gli istruttori dei corsi sulla base delle direttive di Hotel & Gastro *formation* e mettono a disposizione i locali dei corsi.
- d) Apprestano le attrezzature necessarie.
- e) Fissano le date dei corsi e provvedono alla relativa pubblicazione e alle convocazioni.
- f) In collaborazione con le autorità cantonali competenti la Commissione dei corsi convoca le persone in formazione. La Commissione emana convocazioni personali, che vengono inviate alle aziende di tirocinio all'attenzione delle persone in formazione.
Se una persona in formazione non può partecipare al corso interaziendale per motivi non imputabili a sua colpa (malattia o infortunio attestati dal medico, decesso in famiglia), il formatore deve comunicare immediatamente il motivo dell'assenza all'organizzatore del corso, all'attenzione dell'autorità cantonale.
- g) Garantiscono l'insegnamento delle scuole professionali durante i corsi aziendali, d'intesa con le scuole professionali e le aziende formatrici interessate.
- h) Vigilano sull'attività di formazione o curano che vengano raggiunti gli obiettivi dei corsi.
- i) Se necessario, mettono a disposizione vitto e alloggio.
- k) Presentano all'attenzione del Comitato direttivo di Hotel & Gastro *formation* e dei Cantoni partecipanti un rapporto sui corsi interaziendali.
- l) Informano le aziende formatrici e le scuole professionali in merito ai corsi.
- m) Stilano i rendiconti per conoscenza del Comitato direttivo di Hotel & Gastro *formation*.

3. Durata e periodo

3.1. I corsi interaziendali durano:

- Corso 1	Introduzione pratica, igiene, etica, sicurezza del lavoro, fondamentali accettazione merci	4 giorni di 8 ore
- Corso 2	Mestiere alimenti vegetali et ulteriori alimenti, igiene, apparecchi, metodi di cottura, disposizione	4 giorni di 8 ore
- Corso 3	Mestiere alimenti animali, igiene, conservazione del valore, metodi di cottura, menù	4 giorni di 8 ore
- Corso 4	Mestiere pietanze speciali, dolci, igiene, metodi di cottura	4 giorni di 8 ore
- Corso 5	Organizzazione aziendale, pianificazione, creazione di menù	<u>4 giorni</u> di 8 ore
	Totali	20 giorni

Di regola ogni semestre viene organizzato un corso, l'ultimo nel 5° semestre.

Se i CI vengono integrati nei corsi specializzati intercantionali, bisogna allestire un programma separato per il corso.

D Procedura di qualificazione

1.1. L'esame finale viene sostenuto in una scuola professionale, nell'azienda formatrice o in un'altra azienda idonea. Alle persone in formazione vanno messi a disposizione un posto di lavoro e le necessarie attrezzature in uno stato ineccepibile. Con la convocazione viene loro comunicato quali materiali devono e possono portare con sé. Durante i lavori pratici e orali è consentito utilizzare la documentazione d'apprendimento e la letteratura specializzata.

1.2. I campi di qualificazione da esaminare comprendono:

a) Campo di qualificazione "Lavoro pratico" come lavoro pratico prestabilito (LPP) della durata di 8 ore, sulla base degli obiettivi fondamentali, operativi e di valutazione come pure della guida per la procedura di qualificazione. Le singole posizioni comprendono gli obiettivi di valutazione dell'azienda e dei corsi interaziendali, con i quali vengono promosse le competenze professionali e le relative competenze metodologiche, sociali e personali nei diversi processi di lavoro.

Pos. 1 Pianificazione di cibi e pietanze / Organizzazione del lavoro, professionale presentazione e illustrazione della pianificazione in linguaggio specialistico (compr. lingua straniera) con l'aiuto della sua documentazione d'apprendimento

Pos. 2 Programma libero: Produzione/Preparazione di cibi e pietanze

Pos. 3 Programma libero: Presentazione / Degustazione

Pos. 4 Programma obbligatorio: Produzione / Preparazione di cibi e pietanze

Pos. 5 Programma obbligatorio: Presentazione / Degustazione

Pos. 6 Igiene / Cura delle strutture e materiali / Sicurezza del lavoro / Protezione della salute et dell'ambiente

Le posizioni 2 – 6 contano doppio.

b) Campo di qualificazione "Conoscenze professionali", della durata di 3 ore. La persona in formazione deve rispondere a domande scritte o sia scritte che orali. L'esame si svolge nel modo seguente:

Pos. 1 Produzione/Preparazione/Presentazione di cibi e pietanze (senza lingua straniera)

Pos. 2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti

Pos. 3 Calcoli e strumenti

La posizione 1 conta il triplo.

c) Campo di qualificazione "Cultura generale"

L'esame finale avviene conformemente all'ordinanza dell'UFFT del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

1.3. Nota relativa all'insegnamento professionale (ponderazione 20%)

La nota relativa all'insegnamento professionale corrisponde alla media, arrotondata a un punto intero o a mezzo punto, delle note delle prime cinque pagelle semestrali assegnate per l'insegnamento di materie professionali specifiche.

1.4. La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale nonché della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- Lavoro pratico: 40%
- Conoscenze professionali: 20%
- Cultura generale: 20%
- Nota relativa all'insegnamento professionale: 20%

1.5. Le prestazioni nell'ambito della procedura di qualificazione vengono valutate con note da 6 a 1. Sono ammesse le mezze note.

1.6. La nota di ogni campo di qualificazione che è composto da singole posizioni viene arrotondata come media a una cifra decimale.

1.7. Nel certificato delle note figurano:

- a) la nota complessiva
- b) le note di ogni campo di qualificazione e la nota scolastica

E Approvazione

Weggis, 5 maggio 2009

Hotel & Gastro *formation*

Urs Masshardt
Il Presidente

Thomas Egli
Il Vicepresidente

Max Züst
Il Direttore

Questo piano di formazione è approvato dall'Ufficio federale della formazione e della tecnologia secondo l'articolo 10 capoverso 1 dell'Ordinanza sulla formazione professionale di base per i cuochi del 5 maggio 2009.

Berna, 5 maggio 2009

Ufficio federale della formazione e della tecnologia

La Direttrice

Dr. Ursula Renold

F Allegato al piano di formazione

Elenco dei documenti per l'attuazione della formazione professionale di base

Documenti	Data	Ottenibile presso
Ordinanza del 5 maggio 2009 sulla formazione professionale di base di Cuoca AFC/Cuoco AFC	5 maggio 2009	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SE-FRI) http://www.sbf.admin.ch/ (pubblicazioni e documentazione) come pure gli uffici cantonali preposti alla formazione professionale
Piano di formazione del 5 maggio 2009 per Cuoca AFC/Cuoco AFC	5 maggio 2009	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Programma quadro d'insegnamento del 1° settembre 2009 per Cuoca AFC/ Cuoco AFC	1° settembre 2009	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Direttive per lo svolgimento dei corsi interaziendali	Aprile 2013	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Guida per i corsi interaziendali di Cuoca AFC/Cuoco AFC	Marzo 2010	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni per Cuoca AFC/ Cuoco AFC	Aprile 2011	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Guida per la procedura di qualificazione di Cuoca AFC/Cuoco AFC	Aprile 2014	Hotel & Gastro <i>formation</i> , Eichstrasse 20, 6353 Weggis www.hotelgastro.ch
Formulario delle note per Cuoca AFC/Cuoco AFC all'indirizzo www.qv.berufsbildung.ch	2012	SDBB / CSFO www.sdbb.ch