

Programma quadro d'insegnamento (Conoscenze professionali)

Cuoca/Cuoco
con attestato federale di capacità (AFC)

Sommario

INTRODUZIONE	2
SUSSIDI DIDATTICI RACCOMANDATI	3
COMPETENZE OPERATIVE	4
1° ANNO DI TIROCINIO	4
2° ANNO DI TIROCINIO	4
3° ANNO DI TIROCINIO	5
1° SEMESTRE (LA MIA FUNZIONE):	ALIMENTI VEGETALI (VERDURE) / ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (LATTE E LATTICINI, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA).....	6
2° SEMESTRE (LA MIA CUCINA):	ALIMENTI VEGETALI (PATATE, CEREALI, LEGUMINOSE, GERMOGLI, FRUTTA) / ALTRI ALIMENTI (PASTE ALIMENTARI, AGENTI LIEVITANTI, DOLCIFICANTI NATURALI / DOLCIFICANTI ARTIFICIALI).....	7
3° SEMESTRE (IL MIO AMBIENTE):	ALIMENTI ANIMALI (PESCI, CROSTACEI, CONCHIGLIACEI E MOLLUSCHI) / ALTRI ALIMENTI (OLI E GRASSI ALIMENTARI).....	8
4° SEMESTRE (LA MIA AZIENDA):	ALIMENTI ANIMALI (CARNE DA MACELLO, PRODOTTI A BASE DI CARNE, VOLATILI).....	9
5° SEMESTRE (I MIEI EVENTI):	ALIMENTI ANIMALI (SELVAGGINA) / ALIMENTI VEGETALI (FUNGHI) / ALTRI ALIMENTI (ERBE AROMATICHE, CACAO, CIOCCOLATA, SEMILAVORATI DA PASTICCERIA).....	10
6° SEMESTRE (IL MIO FUTURO):	FORMAZIONE CONTINUA / RIPETIZIONE / APPROFONDIMENTO.....	11
LISTA DI CONTROLLO DEI TEMI CONNESSI E RICORRENTI	12
CALCOLI E STRUMENTI	13
1.1 IDEE DIRETTRICI	13
1.2 STRUTTURA	13
1.3 ESERCIZI CONCRETI	14

Autori Werner Schuhmacher, Andrea Hanselmann, Alexander Wilhelm, Michael Ramseier, Oscar Eberli, Stephane Vaucher

Data 1° settembre 2009

INTRODUZIONE

Il presente programma quadro d'insegnamento si basa sull'ordinanza del 5 maggio 2009 sulla formazione professionale di base di cuoca / cuoco. Esso è strutturato secondo l'idea alla base dell'insegnamento orientato ai processi. Gli obiettivi fondamentali (1.), gli obiettivi operativi (1.1) e gli obiettivi di valutazione (1.1.1) sono stati ripresi dal piano di formazione e ripartiti sui sei semestri. Grazie alla collaborazione delle diverse commissioni, il contenuto dei documenti del programma quadro d'insegnamento ha potuto essere coordinato cronologicamente con la guida metodica modello e i corsi interaziendali.

Il programma quadro d'insegnamento serve quale base per allestire un programma d'insegnamento interno della scuola (programma d'istituto) che tiene conto delle attuali condizioni quadro professionali, personali e organizzative della scuola professionale.

È strutturato in modo da comprendere temi fondamentali ben definiti, temi connessi e competenze operative. I temi fondamentali e i temi connessi vengono impartiti in modo interdisciplinare e integrando le competenze operative. Di conseguenza ne deriva un'adeguata libertà nell'attuazione. Gli obiettivi di valutazione del piano di formazione sono tuttavia obbligatori rispettando i corrispondenti livelli tassonomici (livelli C) e vengono valutati durante la procedura di qualificazione. È pure obbligatoria la griglia delle lezioni stabilita nel piano di formazione.

La griglia delle lezioni definisce il numero di lezioni da svolgere semestralmente. Occorre comunque ricordare che la lingua straniera è parte integrante dell'obiettivo fondamentale 1 e che la suddivisione dei "temi fondamentali" e dei "temi connessi" non corrisponde esattamente a quella degli obiettivi di valutazione.

Semestre	Lezioni per l'obiettivo fondamentale 1	Lezioni per gli obiettivi fondamentali da 2 a 5
1° semestre	70	30
2° semestre	70	30
3° semestre	65	35
4° semestre	65	35
5° semestre	65	35
6° semestre	65	35

Aspetti particolari

Siccome i dolci sono composti da diversi alimenti e non sono menzionati come singoli obiettivi di valutazione, sono stati attribuiti ai semestri 1, 2 e 5 in funzione degli ingredienti principali e della loro complessità. È stato allestito un elenco separato per i dolci.

L'insegnamento della lingua straniera inizia nel terzo semestre allo scopo di non creare ostacoli supplementari per il passaggio dalla formazione di base con CFP¹ a quella con AFC². Lo scopo principale dell'insegnamento della lingua straniera è l'acquisizione della capacità di reagire nelle situazioni basate sull'azione e non il raggiungimento di una competenza linguistica riconosciuta a livello europeo.

Per gli stessi motivi la materia "Calcoli e strumenti" (denominata anche calcolazione) viene insegnata a partire dal terzo semestre. Spiegazioni più dettagliate si trovano nel capitolo "Calcoli e strumenti".

¹ Certificato federale di formazione pratica (CFP)

² Attestato federale di capacità (AFC)

SUSSIDI DIDATTICI RACCOMANDATI

- C. Egli, E. Gall, A. Häring, M. Lüthi. Alimentazione e dietetica, Impariamo a mangiar bene. 1° edizione (2001). Weggis: Hotel & Gastro *formation*
- Clarisse Pifko. Materiale didattico di economia e organizzazione aziendale nel settore alberghiero e della ristorazione. 1° edizione 2006.
Zurigo: Compendio Bildungsmedien AG
- Sussidio per l'insegnamento della lingua straniera: in fase di elaborazione

COMPETENZE OPERATIVE

Qui di seguito viene presentato un elenco delle competenze operative suddivise per semestre con punti di riferimento concreti quale supporto per l'attuazione. La struttura corrisponde in primo luogo alle situazioni con cui la persona in formazione è confrontata rispettando la logica dal più "semplice" al più "complesso".

1° anno di tirocinio

Competenze	Competenze metodologiche	Competenze sociali e personali
	2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi	3.3 Capacità di comunicazione
	2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo	3.4 Capacità di gestire i conflitti
	2.4 Strategie di apprendimento	3.5 Capacità di lavorare in gruppo
	2.5 Tecniche creative	3.6 Forme comportamentali

2° anno di tirocinio

Competenze	Competenze metodologiche	Competenze sociali e personali
	2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo	3.3 Capacità di comunicazione
	2.3 Strategie di informazione e comunicazione	3.4 Capacità di gestire i conflitti
	2.4 Strategie di apprendimento	3.5 Capacità di lavorare in gruppo
	2.5 Tecniche creative	3.6 Forme comportamentali

3° anno di tirocinio

Competenze	<p>Competenze metodologiche</p> <p>2.1 Tecniche di lavoro e risoluzione di problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificare fasi di lavoro, lavorare in modo efficiente e orientato agli obiettivi, valutare in modo sistematico <p>2.2 Approccio reticolare, orientato ai processi, a livello teorico e operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Considerare le interfacce a monte e a valle per il successo aziendale <p>2.3 Strategie di informazione e di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ottimizzare il flusso di informazioni nel processo di lavoro e sostenere l'impiego di nuovi sistemi <p>2.4 Strategie di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere compiti e problemi secondo la situazione. Consolidare il piacere, il successo e la soddisfazione per l'apprendimento continuo e autonomo <p>2.5 Tecniche creative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere aperti nei confronti delle novità. Contribuire a trovare soluzioni innovative grazie a uno spirito creativo e a tecniche creative 	<p>Competenze sociali e personali</p> <p>3.2 Apprendimento continuo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguarsi ai bisogni e alle contingenze in rapida evoluzione • Acquisire costantemente nuove conoscenze e capacità • Assumere un atteggiamento di disponibilità verso una formazione continua • Consolidare la propria competitività sul mercato del lavoro e la propria personalità <p>3.3 Capacità di comunicare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare consapevolmente una comunicazione in funzione del destinatario e adeguata alla situazione <p>3.4 Capacità di gestire i conflitti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accettare altri punti di vista • Confrontarsi con i conflitti e cercare soluzioni costruttive volte a promuoverne la risoluzione <p>3.5 Capacità di lavorare in gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare le regole del lavoro di gruppo • Raccogliere esperienze nell'ambito di un lavoro di gruppo efficace <p>3.6 Forme comportamentali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il linguaggio e il comportamento alla rispettiva situazione e ai bisogni di ospiti, fornitori e collaboratori <p>3.7 Capacità di lavorare sotto pressione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire lo stress svolgendo in modo tranquillo e ponderato i compiti assegnati • Mantenere la calma e la tranquillità nelle situazioni critiche <p>3.8 Capacità di lavorare tutelando la propria salute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consigliare gli ospiti in materia di sana alimentazione • Promuovere una composizione variata di piatti, pietanze e menu nell'ambito di un'alimentazione sana • Gestire i processi di lavoro con cura e tenendo in considerazione la salute dell'individuo

1° SEMESTRE (LA MIA FUNZIONE): ALIMENTI VEGETALI (VERDURE) / ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (LATTE E LATTICINI, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA)

Fasi processuali	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
					
Temi fondamentali	<p>1.1.1 Suddivisione in gruppi / origine / C1 Alimenti vegetali</p> <p>1.3.1 Suddivisione in gruppi / origine / C2 Latte, latticini, uova, prodotti a base di uova</p> <p>1.3.2 Caratteristiche di qualità / C2 Latte, latticini, uova, prodotti a base di uova</p> <p>2.3.2 Acquisti / C2 Procedura o processo d'acquisto</p>	<p>1.1.2 Caratteristiche di qualità / C6 Alimenti vegetali</p> <p>1.1.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 Alimenti vegetali</p> <p>1.3.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 Latte, latticini, uova, prodotti a base di uova</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Verifica della qualità</p> <p>2.3.1 Gestione della merce / C2</p> <p>2.3.3 Temperatura / C4 Principi di immagazzinamento</p> <p>5.2.2 Schede di controllo / C3 Liste di controllo, controllo della temperatura</p> <p>5.2.3 Attività di controllo / C2</p>	<p>1.1.4 Preparazione / C2 Lavori di preparazione, tipi di taglio, riutilizzo degli scarti e smaltimento corretto</p> <p>1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperatura / C5</p> <p>1.6.3 Tecniche di preparazione / C2 Sbianchire alimenti vegetali</p> <p>2.2.2 Mise en place / C2</p>	<p>1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali / C5</p> <p>1.6.4 Tecnica del calore umido / C2 Alimenti vegetali, prodotti a base di uova</p> <p>1.6.5 Tecnica del calore secco / C2 Alimenti vegetali, uova e pietanze a base di formaggio</p> <p>1.6.6 Combinazioni / C5</p> <p>2.2.1 Gestione del tempo / C2 Obiettivi e vantaggi di un posto di lavoro organizzato</p>	<p>1.7.1 Importanza ed effetto / C2 Disposizione attraente e presentazione estetica</p> <p>1.7.2 Ausili per la vendita / C2 Ausili ottici appropriati per la vendita</p> <p>1.7.3 Elementi creativi / C5 Colore, forme, tipi di taglio, guarnizioni, combinazioni, quantità</p>
Temi connessi	<p>1.5.1 Principi nutrizionali / C2</p> <p>1.5.2 Sostanze non energetiche / C2 Vitamine, sali minerali, acqua, sostanze vegetali secondarie</p> <p>1.5.3 Fabbisogno energetico / C2</p> <p>2.1.1 Organizzazione strutturale / C2 Struttura di aziende tipiche, funzioni e compiti dei titolari di funzioni</p> <p>2.1.2 Organizzazione procedurale / C2 Introduzione ai processi, procedure tipiche, requisiti richiesti alle procedure</p> <p>2.2.3 Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni / C2</p> <p>2.3.5 Smaltimento dei rifiuti / C2</p> <p>3.3.1 Etica professionale / C2</p> <p>4.1.3 Prevenzione / C2 Prevenzione di infortuni sul lavoro</p> <p>4.1.4 Pronto soccorso / C2</p>			<p>4.4.2 Misure di protezione / C2 Protezione antincendio</p> <p>5.1.2 Misure d'igiene / C2 Principi aziendali e misure dell'igiene personale</p> <p>5.2.4 Carenze igieniche / C2 Malattie, danni d'immagine, pretese di responsabilità civile, conseguenze economiche, ecc.</p> <p>Inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creme • Salse utilizzate in pasticceria • Pasta frolla • Pasta per crespelle • Bilancio della situazione concernente le conoscenze preliminari nella materia "Calcoli e strumenti" 	

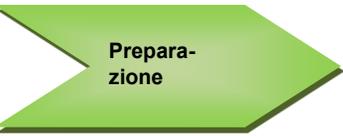
2° SEMESTRE (LA MIA CUCINA): ALIMENTI VEGETALI (PATATE, CEREALI, LEGUMINOSE, GERMOGLI, FRUTTA) / ALTRI ALIMENTI (PASTE ALIMENTARI, AGENTI LIEVITANTI, DOLCIFICANTI NATURALI / DOLCIFICANTI ARTIFICIALI)

Fasi processuali	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
					
Temi fondamentali	<p>1.1.1 Suddivisione in gruppi / origine / C2 Patate, cereali, leguminose, frutta</p> <p>1.4.1 Ulteriori alimenti / prodotti</p> <p>1.4.3 Paste alimentari / agenti lievitanti / C2 Pane compreso</p> <p>1.4.5 Dolcificanti naturali e artificiali / C2</p>	<p>1.1.2 Caratteristiche di qualità / C6</p> <p>1.1.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 Patate, cereali, leguminose, frutta</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Verifica della qualità</p> <p>2.3.3 Temperatura / C4 Principi di immagazzinamento</p>	<p>1.1.4 Preparazione / C2 Lavori di preparazione, tipi di taglio, riutilizzo degli scarti e smaltimento corretto</p> <p>1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature / C5</p> <p>1.6.3 Tecniche di preparazione / C2</p>	<p>1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali / C5</p> <p>1.6.4 Tecnica del calore umido / C2</p> <p>1.6.5 Tecnica del calore secco / C2</p> <p>1.6.6 Combinazioni / C5</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Raffinare, degustare</p>	<p>1.7.1 Importanza ed effetto / C2 Disposizione attraente e presentazione estetica</p> <p>1.7.2 Ausili per la vendita / C2 Ausili ottici appropriati per la vendita</p> <p>1.7.3 Elementi creativi / C5 Colore, forme, tipi di taglio, guarnizioni, combinazioni, quantità</p>
Temi connessi	<p>1.5.2 Sostanze nutritive / C2 Carboidrati: origine, classificazione, importanza nell'alimentazione, compiti</p> <p>2.4.1 Fondamenti / C2 Utensili, apparecchi e macchine</p> <p>2.4.2 Energia / C2 Forme di energia, utilizzo razionale ed economico dal punto di vista energetico</p> <p>5.3.4 Pulizia / C3 Impiego ed effetti dei prodotti di pulizia</p>		<p>Inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta sfoglia • Pasta lievitata • Pasta per pane • Pasta per friggere, pasta per bigné • Salse alla frutta • Creme affogate • Dolci a base di frutta • Gelati diversi alla frutta, gelati preparati nel pacojet <p>Per chi desidera andare oltre....</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta per strudel • Budini di cereali rovesciati 		

3° SEMESTRE (IL MIO AMBIENTE): ALIMENTI ANIMALI (PESCI, CROSTACEI, CONCHIGLIACEI E MOLLUSCHI) / ALTRI ALIMENTI (OLI E GRASSI ALIMENTARI)

Fasi processuali	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
					
Temi fondamentali	<p>1.2. Suddivisione in gruppi / origine / C2 Pesci, crostacei, conchigliacei e molluschi</p> <p>1.4.2 Oli e grassi alimentari / C2</p>	<p>1.2.2 Caratteristiche di qualità / C2</p> <p>1.2.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Verifica della qualità</p> <p>2.3.3 Temperatura / C4 Principi di immagazzinamento</p>	<p>1.2.4 Preparazione / C2 Lavori di preparazione, denominazioni corrette, riutilizzo degli scarti e smaltimento corretto</p> <p>1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature / C5</p> <p>1.6.3 Tecniche di preparazione / C2</p>	<p>1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali / C5</p> <p>1.6.4 Tecnica del calore umido / C2</p> <p>1.6.5 Tecnica del calore secco / C2</p> <p>1.6.6 Combinazioni / C5</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Raffinare, degustare</p>	<p>1.7.1 Importanza ed effetto / C2 Disposizione attraente e presentazione estetica</p> <p>1.7.2 Ausili per la vendita / C2 Ausili ottici appropriati per la vendita</p> <p>1.7.3 Elementi creativi / C5 Colore, forme, tipi di taglio, guarnizioni, combinazioni, quantità</p>
Temi connessi	<p>1.5.2 Sostanze nutritive / C2 Grassi e oli: origine, classificazione, importanza nell'alimentazione, compiti Proteine: origine, classificazione, importanza nell'alimentazione, compiti</p> <p>1.5.4 Digestione umana / metabolismo / C5 Principali organi e loro funzioni, enzimi, ormoni</p> <p>1.8.1 Lingua straniera (prodotti e termini tecnici / C3) Impianti e dispositivi di preparazione</p> <p>1.8.2 Lingua straniera (espressioni / C3) Organizzazione strutturale</p> <p>3.2.1 Terminologia dei costi / C3 Economicità, produttività, costi, cifra d'affari e utile</p> <p>4.2.1 Protezione dell'ambiente / C2 Per esempio in relazione alla pulizia</p> <p>4.2.2 Problemi ambientali / C5 Per esempio: metodi di cattura / pesca, marchi, allevamento, cattura / pesca selvaggia, sostanze nocive in relazione con i pesci e i frutti di mare, monoculture per grassi e oli alimentari</p>				

4° SEMESTRE (LA MIA AZIENDA): ALIMENTI ANIMALI (CARNE DA MACELLO, PRODOTTI A BASE DI CARNE, VOLATILI)

	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
Fasi processuali					
Temi fondamentali	<p>1.2.1 Suddivisione in gruppi / origine / C2 Carne da macello, prodotti a base di carne, volatili</p>	<p>1.2.2 Caratteristiche di qualità / C2 1.2.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Verifica della qualità 2.3.3 Temperatura / C4 Principi di immagazzinamento</p>	<p>1.2.4 Preparazione / C2 Attività di preparazione, denominazioni corrette, riutilizzo degli scarti e smaltimento corretto 1.6.1 Relazione alimenti / processi di cottura / temperature / C5 1.6.3 Tecniche di preparazione / C2</p>	<p>1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali / C5 1.6.4 Tecnica del calore umido / C2 1.6.5 Tecnica del calore secco / C2 1.6.6 Combinazioni / C5 1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Raffinare, degustare 2.4.3 Sfruttamento della temperatura / C2 4.3.1 Impiego delle risorse / C2</p>	<p>1.7.1 Importanza ed effetto / C2 Disposizione attraente e presentazione estetica 1.7.2 Ausili per la vendita / C2 Ausili ottici appropriati per la vendita 1.7.3 Elementi creativi / C5 Colore, forme, tipi di taglio, guarnizioni, combinazioni, quantità</p>
Temi connessi	<p>1.5.5 Forme di nutrizione / C5 1.8.1 Lingua straniera (prodotti e termini tecnici / C3) Ricette, derrate alimentari 1.8.2 Lingua straniera (espressioni / C3) Istruzione dei collaboratori, ordinazione e accettazione di alimenti animali 2.3.10 Istruzione dei collaboratori / C2 Istruzioni concrete, indicazioni per una corretta esecuzione di compiti 3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici / C4 Costo della merce, fattori di costo, produzione propria confrontata con quella estranea / di terzi</p>				

5° SEMESTRE (I MIEI EVENTI): ALIMENTI ANIMALI (SELVAGGINA) / ALIMENTI VEGETALI (FUNGHI) / ALTRI ALIMENTI (ERBE AROMATICHE, CACAO, CIOCCOLATA, SEMILAVORATI DA PASTICCERIA)

Fasi processuali	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
					
Temi fondamentali	<p>1.1.1 Suddivisione in gruppi / origine / C2 Funghi</p> <p>1.1.2 Caratteristiche di qualità / C6 Funghi</p> <p>1.2.1 Suddivisione in gruppi / origine / C2 Selvaggina</p> <p>1.2.2 Caratteristiche di qualità / C6 Selvaggina</p> <p>1.4.4 Erbe aromatiche e spezie / condimenti / C2</p> <p>1.4.5 Produzione / qualità / C2 Semilavorati da pasticceria, cacao, cioccolata</p>	<p>1.1.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 Funghi</p> <p>1.2.3 Accettazione e immagazzinamento della merce / C2 Selvaggina</p> <p>1.4.5 Produzione / C2 Mezzi ausiliari di pasticceria, cacao, cioccolata</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Verifica della qualità</p>	<p>1.1.4 Preparazione / C2 Funghi, erbe aromatiche, cioccolata</p> <p>1.2.4 Preparazione / C2 Selvaggina</p> <p>1.5.6 Altre sostanze / C3 Effetti di allergeni, ingredienti e additivi, sostanze nocive es. metalli pesanti – sostanze nocive nei funghi e in altri alimenti. Sostanze bioattive nelle erbe aromatiche e in altri alimenti</p>	<p>1.6.2 Relazione processi di cottura / utensili, apparecchi / materiali / C5</p> <p>1.6.4 Tecnica del calore umido / C2</p> <p>1.6.5 Tecnica del calore secco / C2</p> <p>1.6.6 Combinazioni / C5</p> <p>1.7.4 Capacità sensoriali / C5 Raffinare, degustare</p>	<p>1.7.1 Importanza ed effetto / C2 Disposizione attraente e presentazione estetica</p> <p>1.7.2 Ausili per la vendita / C2 Ausili ottici appropriati per la vendita</p> <p>1.7.3 Elementi creativi / C5 Colore, forme, tipi di taglio, guarnizioni, combinazioni, quantità</p>
Temi connessi	<p>1.8.1 Lingua straniera (prodotti e termini tecnici / C3) Riconoscere e spiegare pietanze e alimenti</p> <p>1.8.2 Lingua straniera (espressioni / C3) Contestare forniture</p> <p>2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari / C2 Importanza, funzione dei principi dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) in relazione alla gestione della merce</p> <p>2.3.6 Creazione dell'offerta / C5 Per esempio la carta della selvaggina</p> <p>2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure / C6 Per esempio: processo di lavoro durante la settimana della selvaggina</p> <p>2.4.4 Pianificazione dell'impiego / C2 Utilizzo e impiego ottimale di utensili, macchine e apparecchi</p> <p>3.1.1 Idea guida / C2 Obiettivi, struttura, elementi</p> <p>3.1.2 Tipi e programmi aziendali / C2 Differenze / particolarità</p> <p>3.2.3 Software applicativo settoriale specifico / C3 Calcolazione di pietanze, calcolazione di offerte</p> <p>5.1.1 Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) / C3 Organizzazione dei processi di lavoro</p> <p>5.2.1 Programma HACCP / C2 Funzione, principi del programma HACCP, della buona prassi di fabbricazione</p>			<p>Inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masse al burro, masse per biscotti genovesi, masse con albume montato, masse per gratin e masse per cialde • Salse alla cioccolata • Mousse • Budini caldi • Gelati alla crema, gelati preparati nel pacojet • Mousse e semifreddi • Torte e crostate • Pasticcini • Praline <p>Per chi desidera andare oltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezzi ausiliari, prodotti per guarnire, lavorazione della cioccolata • Masse (masse per amaretti, masse tostate) • Salse (salsa al vino rosso) • Dolci caldi (charlotte alle mele, soufflé) • Specialità di gelato • Torte e crostate (specialità stagionali e festive, dolci alla panna e alla crema) • Pasticcini (sablé, brezel alla vaniglia, pasticcini stagionali, pasticcini ripieni) 	

6° SEMESTRE (IL MIO FUTURO): FORMAZIONE CONTINUA / RIPETIZIONE / APPROFONDIMENTO

Fasi processuali	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4	Fase processuale 5
					
Temi fondamentali	<p>Ripetizione di tutti i temi trattati nei semestri precedenti tramite diversi casi pratici dettagliati concernenti diversi tipi di aziende. Per esempio banchetti, dalla pianificazione degli acquisti fino alla distribuzione delle pietanze. Case per anziani, ospedali, richieste speciali degli ospiti, differenze o deviazioni rispetto alle procedure normali, ecc.</p>				
Temi connessi	<p>1.8.1 Lingua straniera (prodotti e termini tecnici / C3) Colloquio con il cliente, forme di cortesia, reagire alle richieste degli ospiti, stoviglie, posate, bicchieri</p> <p>1.8.2 Lingua straniera (espressioni / C3) Colloquio spontaneo con il cliente, colloquio specifico con l'ospite dietro al buffet, accogliere critiche e reclami</p> <p>2.1.3 Elementi di giunzione / C2 Elementi di giunzione critici dei processi aziendali</p> <p>2.1.4 Flusso di informazioni / C3 Funzioni e possibilità di impiego dei mezzi fondamentali di informazione e comunicazione nel settore della gastronomia</p> <p>2.3.8 Procedure di servizio / C2 Elementi di giunzione con l'amministrazione, economia domestica / servizio alberghiero, servizio / ristorazione</p> <p>2.3.9 Distribuzione di piatti e pietanze / C2 Sistemi di distribuzione dei piatti; impiego, particolarità, vantaggi e svantaggi</p> <p>2.3.10 Piano operativo / C2 Piano operativo e possibili conflitti</p> <p>3.3.2 Possibilità di perfezionamento professionale / C2</p> <p>4.1.1 Prescrizioni / C2 Direttive CFSL, soluzioni settoriali specifiche</p> <p>4.1.2 Misure / C2 Direttive CFSL, soluzioni settoriali specifiche</p> <p>4.4.1 Normative / C2 Protezione antincendio</p> <p>5.1.3 Situazioni igieniche / C6 e C5 Analizzare e valutare situazioni tipiche (C6), dedurre le necessarie misure o provvedimenti (C5)</p>				

LISTA DI CONTROLLO DEI TEMI CONNESSI E RICORRENTI

Questo elenco è un mezzo ausiliario per individuare quando è stato trattato per la prima volta un "tema connesso e ricorrente". Si auspica che la formatrice / il formatore integri questi temi ricorrenti nei processi durante i semestri successivi.

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
1.5.1 Principi nutrizionali / C2 1.5.2 Sostanze nutritive non energetiche / C2 1.5.3 Fabbisogno energetico / C2 2.1.1 Organizzazione strutturale / C2 2.1.2 Organizzazione procedurale / C2 2.2.1 Gestione del tempo / C2 2.2.2 Mise en place / C2 2.2.3 Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni / C2 2.3.1 Gestione della merce / C2 2.3.2 Acquisti / C2 2.3.5 Smaltimento dei rifiuti / C2 3.3.1 Etica professionale / C2 4.1.3 Prevenzione (sicurezza sul lavoro) / C2 4.1.4 Pronto soccorso / C2 4.4.2 Misure di protezione (protezione antincendio) / C2 5.1.2 Misure (igiene) / C2 5.2.2 Schede di controllo / C3 5.2.3 Attività di controllo / C2 5.2.4 Carenze igieniche / C2	1.5.2 Sostanze nutritive energetiche: carboidrati / C2 2.4.1 Fondamenti (tecnologia) / C2 2.4.2 Energia / C2 5.3.4 Pulizia / C3	1.5.2 Sostanze nutritive energetiche: grassi e proteine / C2 1.5.4 La digestione umana / il metabolismo / C5 1.8.1 Prodotti e termini tecnici / C3 1.8.2 Espressioni in lingua straniera / C3 3.2.1 Terminologia dei costi / C3 4.2.1 Protezione ambientale / C2 4.2.2 Problemi ambientali / C5	1.5.5 Forme di nutrizione / C5 2.4.3 Sfruttamento della temperatura / C2 2.3.10 Istruzione dei collaboratori / C2 3.2.2 Calcolo dei costi di piatti specifici / C4 4.3.1 Impiego delle risorse / C2	1.5.6 Altre sostanze (allergeni, ecc.) / C3 2.3.4 Legislazione sulle derrate alimentari / C2 2.3.6 Creazione dell'offerta / C5 2.3.7 Pianificazione della produzione e delle procedure / C6 2.4.4 Pianificazione dell'impiego / C2 3.1.1 Idea guida / C2 3.1.2 Tipi e programmi aziendali / C2 3.2.3 Software applicativo settoriale specifico / C3 5.1.1 ODerr / C3 5.2.1 Programma HACCP / C2	2.1.3 Elementi di giunzione / C2 2.1.4 Flusso di informazioni / C3 2.3.8 Procedure di servizio / C2 2.3.9 Distribuzione dei piatti / C2 2.3.10 Piano operativo / C2 3.3.2 Possibilità di perfezionamento / C2 4.1.1 Prescrizioni (sicurezza sul lavoro) / C2 4.1.2 Misure (sicurezza sul lavoro) / C2 4.4.1 Normative (protezione antincendio) / C2 5.1.3 Situazione igienica / C5

CALCOLI E STRUMENTI

1.1 Idee direttrici

La materia parte da semplici esercizi di calcolo fino ad arrivare a comprendere la riflessione economica nell'ambito della cucina. La regola del tre semplice (proporzionalità) è stata trattata e spiegata nella scuola media. Il compito della scuola professionale consiste nel metterla in pratica in modo mirato, ma non di insegnarla.

Introducendo solo in un secondo tempo la materia "Calcoli e strumenti", le persone in formazione hanno una comprensione più approfondita dei prodotti e della loro trasformazione (impostazione del compito da svolgere). Di conseguenza il passaggio delle persone in formazione con CFP alla formazione con AFC è garantito in modo migliore.

Ne deriva il seguente svolgimento:

- nel primo semestre viene effettuato un bilancio della situazione;
- entro il terzo semestre il livello dovrebbe essere adattato e uniforme;
- la materia "Calcoli e strumenti" secondo il piano di formazione inizia durante il terzo semestre;
- il software specifico del ramo viene introdotto, spiegato e provato nella scuola professionale. Esso viene integrato come nota scolastica nella procedura di qualificazione (esame finale).

1.2 Struttura

Semestre 1 + 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
				
Unità fondamentali Prezzi di base Peso lordo – peso netto – scarti	Economicità Produttività Costi Cifra d'affari Utile	Costo della merce Fattori di costo Produzione propria / produzione esterna o di terzi	Calcolazione di pietanze e piatti Calcolazione di offerte	Calcolazione di pietanze e piatti Calcolazione di offerte Calcolazione di verifica

1.3 Esercizi concreti

1.3.1 Fase processuale: Acquisti, apprestamento

Unità di base / prezzi di base / peso (massa) lordo – peso (massa) netto – scarti (serve come bilancio della situazione)

- Unità come chilogrammi, grammi, litri, decilitri, centilitri, millilitri, pezzi, x, franchi, centesimi, calorie e chilocalorie
- Prezzi di base, loro trasformazione in funzione della quantità fornita e viceversa
- Calcolare con un unico passaggio il peso (massa) lordo – il peso (massa) netto – gli scarti (presentare sempre la procedura di calcolo seguita)

1.3.2 Fase processuale: Accettazione e immagazzinamento della merce

Economicità, produttività, costi, cifra d'affari e utile

- Determinare gli scarti (acquisti, immagazzinamento, in parte già l'apprestamento)
- Determinare l'importanza della produttività (confronto fra input e output)
- Suddividere i tipi di costi in costi della merce, costi dei collaboratori, costi d'esercizio, costi finanziari e utile

1.3.3 Fase processuale: Apprestamento

Costi della merce. Fattori di costo, confronto fra produzione propria e produzione esterna o di terzi

- Calcolare i costi della merce di ricette nette con prezzi netti
- Confrontare i tipi di costi integrando la merce acquistata da terzi

1.3.4 Fase processuale: Preparazione

Calcolazione di pietanze, calcolazione di offerte

- Calcolare i prezzi di vendita (PV lordo e netto) con l'aiuto del fattore
- Impiego del software applicativo settoriale specifico
- Allestire offerte dettagliate per "eventi"

1.3.5 Fase processuale: Vendite

Calcolazione di pietanze e piatti, calcolazione di offerte, calcolazione di verifica

- Calcolare i prezzi di vendita (PV lordo e netto) con l'aiuto del fattore
- Impiego del software applicativo settoriale specifico
- Allestire offerte dettagliate per "eventi"
- Controllare e analizzare con l'aiuto della calcolazione di verifica

Fonti

[1] Ordinanza sulla formazione professionale di base di cuoca / cuoco con attestato federale di capacità (AFC), UFFT, 5 maggio 2009

[2] Piani di formazione per la formazione professionale di base, cuoca / cuoco, Hotel & Gastro *formation*, 5 maggio 2009