

# Esame di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica

## Guida per il lavoro pratico

### Indice

<b>Guida per il lavoro pratico</b>	<b>1</b>
<b>1. Introduzione</b>	<b>2</b>
<b>2. Svolgimento del lavoro pratico</b>	<b>2</b>
<b>3. Indicazioni tecniche e di contenuto del lavoro pratico</b>	<b>3</b>
<b>4. Direttive relative al contenuto del lavoro pratico</b>	<b>4</b>
<b>5. Direttive per l'organizzazione / la progettazione del lavoro pratico</b>	<b>6</b>
<b>6. Inoltro e termine di consegna</b>	<b>7</b>
<b>7. Indicazioni relative a presentazione e colloquio professionale</b>	<b>8</b>
<b>8. Valutazione del lavoro pratico</b>	<b>9</b>

Autori	René Schanz, Peter Meier
Data	22.03.2024
Versione	1.0
Prova del cambiamento	Indicazioni per l'allestimento del lavoro pratico (sostituisce la precedente "Disposizione facoltativa")

## 1. Introduzione

Nell'ambito dell'esame di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica, il candidato elabora un lavoro pratico da consegnare prima dell'esame finale e da presentare nell'ambito dell'esame finale.

La presente guida descrive il contenuto, le condizioni quadro e la valutazione del lavoro pratico.

Nel lavoro pratico si tratta soprattutto di concentrarsi su un determinato tema nel campo di lavoro come Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica e decidere di trattare una problematica concreta (scelta personalmente) della propria pratica professionale. L'approfondimento di questa problematica deve combinare esperienze pratiche della propria attività con gli aspetti teorici della formazione. Il lavoro pratico che ne risulta è un risultato autonomo che procura un beneficio anche alle aziende.

### Basi giuridiche

- Regolamento del 24 giugno 2022 per l'esame di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica
- Direttive del 1° luglio 2022 concernenti il regolamento per l'esame di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica, pagine 11 e 12

## 2. Svolgimento del lavoro pratico

### Obiettivo

Con il lavoro pratico il candidato fornisce la prova di essere in grado di pianificare, calcolare, descrivere, produrre, presentare e analizzare in modo autonomo lavori impegnativi nel campo della cucina dietetica.

### Svolgimento temporale

Termine / durata	Svolgimento	Responsabile
Prima dell'iscrizione all'esame federale	La guida e un esempio / modello di lavoro pratico si possono consultare sul sito web di Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera	Candidato
4 mesi prima dell'esame finale	Inizio del lavoro pratico	Candidato
40 giorni prima dell'inizio dell'esame finale	Consegna / inoltro del lavoro pratico	Candidato
Valutazione del lavoro pratico	Valutazione del lavoro pratico e preparazione dell'esame orale	Perito d'esame
Esame orale	Esame orale (30 minuti) 10 minuti Presentazione (compresa la preparazione della sala d'esame) 20 minuti Colloquio professionale concernente il lavoro pratico	Candidato Perito d'esame

## Scelta del tema del lavoro pratico

I candidati scelgono personalmente il tema del proprio lavoro pratico. Dev'essere un piano o un progetto del proprio ambito professionale comprendente le conoscenze tecniche e delle basi relative alla pratica della cucina dietetica. In questo contesto, sono prioritari sia il trasferimento nella pratica di quanto è stato appreso sia la presentazione dei risultati.

Il candidato sceglie il tema sulla scorta dei seguenti criteri:

- a. Il tema è rilevante per il campo della cucina dietetica (valore aggiunto comprovato);
- b. Il lavoro scelto ha la complessità di un piano o un progetto;
- c. Il lavoro pratico deve essere pianificato, calcolato, realizzato, valutato e analizzato in modo autonomo.

Laddove è possibile, la tematica da elaborare deve essere scelta d'intesa con il superiore responsabile. L'ulteriore procedura si svolge come segue:

Trovare un tema con i contenuti di apprendimento presenti nei campi di competenze operative (a - c) e trattati nella propria pratica. Definire il titolo del lavoro pratico e la rispettiva situazione iniziale.

La tematica deve concentrarsi su due obiettivi concreti della pratica. Definire gli scostamenti fra stato effettivo e stato standard o target. Coinvolgere le condizioni quadro presenti (che cosa si deve, si può o non si può modificare).

## 3. Indicazioni tecniche e di contenuto del lavoro pratico

### I. Indicazione relativa al progetto

Nella documentazione Power Work, il metodo a sei fasi (IPERKA) spiega in quali fasi si deve realizzare un progetto (lavoro pratico). A questo proposito, alla consegna il lavoro pratico, ci si attende **non soltanto un approccio concettuale alla soluzione, ma anche la sua attuazione (realizzazione) comprovabile** nella pratica professionale e aziendale. I rispettivi risultati sono analizzati e devono essere illustrati nell'ambito della presentazione del lavoro pratico.

*Consiglio: informi tempestivamente il suo superiore a proposito del suo lavoro pratico e delle sue intenzioni (obiettivi del progetto). Per la realizzazione, lei necessita infatti del suo supporto e del suo consenso.*

### II. Indicazione relativa al tema

Non scelga temi «cosmopoliti o di ampia portata» come per esempio «La nutrizione vegana», «Sostanze allergeniche in generale» oppure «Piano del menù settimanale per persone affette da diabete mellito tipo II». Si concentri su un formato fattibile e approfondito come per esempio «Livello di consistenza 4 nel trattamento palliativo di pazienti con diabete mellito tipo II per due giorni», «Intolleranza al fruttosio sulla base di 5 pranzi per bambini», «Garanzia della preparazione e della distribuzione di pietanze calde nel caso di una dieta a ridotto contenuto di sodio (4-6 grammi)», «4 creazioni di spuntini ad elevato contenuto calorico nella geriatria», «Produzione propria di pane e prodotti da forno per pazienti intolleranti al glutine», ecc.

*Consiglio: si informi su prodotti disponibili in commercio e in grado di semplificare sia la ricetta sia la preparazione senza violare la forma dietetica richiesta (per esempio idrocolloidi moderni, farine leganti e farine di amido o condimenti senza calorie).*

*Consiglio: nel lavoro pratico rinunci a spiegazioni o trascrizioni teoriche dettagliate. Se necessario, faccia riferimento alle sue fonti e le menzioni nella bibliografia. In questo modo ha l'opportunità di risparmiare spazio per le sue riflessioni personali.*

*Consiglio: un progetto deve generare almeno un valore aggiunto e non è mai un fine a sé stesso. Idealmente il tema da lei scelto offre un valore aggiunto misurabile a tutte le parti coinvolte (persone interessate e coinvolte).*

### III. Indicazioni relative al contesto

La concezione e l'attuazione di un progetto causano sempre costi interni ed esterni (efficaci dal punto di vista finanziario).

*Consiglio: tenga sempre presenti questi costi: nell'ambito dell'esame finale potrebbe doverne riferire.*

Un progetto influenza sempre le procedure aziendali (processi).

*Consiglio: nella ricerca di soluzioni pensi sempre in modo integrale. Proprio nelle forme di dieta questo modo di vedere comprende la pianificazione iniziale e si conclude con il servizio di pietanze ai pazienti.*

Con la sua idea di progetto si metta sempre nei panni del gruppo target o di riferimento.

*Consiglio: mangiare in modo sano significa anche stimolare l'appetito e procurare piacere. Proprio nei pazienti, la condizione fisica, mentale e spirituale assume un ruolo centrale.*

Di regola i progetti sono qualcosa di unico per un'azienda oppure per lei come capo progetto.

*Consiglio: ciononostante svolga delle ricerche sul tema. Spesso altre persone possono arrivare a risultati analoghi oppure si possono coinvolgere altri progetti a titolo di confronto o completazione.*

## 4. Direttive relative al contenuto del lavoro pratico

Il presente capitolo comprende i principali punti relativi al contenuto e alla progettazione / organizzazione del lavoro pratico scritto.

La struttura (componenti e successione) deve rispettare le seguenti dichiarazioni. Nei capitoli corrispondenti si devono poter trovare esplicitamente i rispettivi contenuti.

La successione dei singoli capitoli e la numerazione dell'indice devono essere rispettate conformemente alla direttiva.

### Frontespizio o pagina con il titolo

- Titolo e sottotitolo del lavoro pratico
- Esame di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica
- Nome dell'azienda
- Cognome, nome e indirizzo del candidato (compresi e-mail e numero di telefono)
- Data di consegna / inoltro
- Eventuali grafici o immagini, fotografie

## **Prefazione e ritratto dell'autore**

La prefazione (una pagina al massimo) deve riassumere il contenuto del lavoro pratico. Può contenere anche aspetti personali come per esempio i ringraziamenti. Il ritratto dell'autore deve informare il lettore sia sul percorso e la carriera del redattore sia sull'attuale contesto professionale (azienda, funzione, attività principali).

## **Indice**

L'indice riproduce la suddivisione del lavoro pratico e ne rispecchia la struttura logica. È importante che vi siano formulazioni espressive e una organizzazione chiara e comprensibile.

L'indice comprende:

- Tutti i capitoli e i sottocapitoli con i rispettivi numeri di pagina.
- Il titolo dei documenti allegati.

## **Contenuti del lavoro pratico**

Il lavoro pratico comprende i seguenti contenuti (capitoli):

### **1. Introduzione**

Giustificazione e motivazione della scelta del piano o del progetto.

### **2. Situazione iniziale**

Breve descrizione del contesto aziendale, dei segmenti di clienti / pazienti / ospiti, dell'offerta della cucina dietetica, le principali sfide e necessità di azione nel campo della cucina dietetica (processi dalla pianificazione fino al consumo), la problematica scelta (scostamento dallo stato attuale o effettivo rispetto allo stato standard o target) e gli obiettivi formulati per il lavoro pratico.

### **3. Descrizione del piano / progetto attuato**

Modo di procedere, pianificazione del lavoro e del tempo, persone coinvolte / impiego di risorse, calcolo dei valori nutritivi, derrate alimentari, tecniche di cottura, successione dei costi, fissazione delle priorità, rischi / ostacoli e altri aspetti a libera scelta.

### **4. Descrizione dei risultati**

Verifica del raggiungimento degli obiettivi, stato attuale, eventuali cause in caso di ritardo, valore aggiunto comprovabile (valutazione), insegnamenti personali e conoscenze acquisite per il futuro professionale, conclusione professionale (conclusioni) a proposito del progetto elaborato (non sul lavoro pratico).

### **5. Riflessione**

### **6. Dichiarazione di autenticità**

### **7. Bibliografia**

Elenco di tutte le basi, le referenze e i mezzi ausiliari utilizzati.

### **8. Allegati**

Per illustrare e dettagliare singoli aspetti. Negli allegati devono essere menzionati tabelle complementari, immagini o fotografie, indicazioni, elenco delle abbreviazioni ecc. importanti per la tracciabilità del processo di allestimento. I diversi allegati devono essere numerati. Gli allegati devono essere menzionati nelle dichiarazioni presenti nel testo.

## Osservazioni sui contenuti del lavoro pratico

Al termine, il lavoro pratico deve lasciare una buona impressione globale. Per evitare un susseguirsi di capitoli e paragrafi a sé stanti, i singoli capitoli devono rendere visibile la struttura e il contesto del lavoro tramite riflessioni di collegamento. Le riflessioni e le giustificazioni personali nonché i grafici, le immagini e le tabelle riguardanti i singoli paragrafi rendono più comprensibile il testo.

## Dichiarazione di autenticità

Conferma da parte dei partecipanti che il lavoro pratico è stato redatto in modo autonomo e che i contenuti estranei sono dichiarati come tali.

1. Con la mia firma confermo di aver allestito in maniera indipendente il presente lavoro pratico, di aver messo in risalto (per esempio tra «virgolette») pensieri e opinioni altrui e di averne indicato le fonti.
2. Sono consapevole del fatto che ogni contravvenzione a quanto stabilito al punto 1 rappresenta una violazione della norma, ai sensi dell'articolo 4.32 e 6.43 del regolamento per l'esame di professione di «Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica con attestato professionale federale», e ha come conseguenza l'esclusione dall'esame finale. In questo caso l'esame finale è considerato come non superato.

Luogo / data / firma del candidato

In caso di assenza della dichiarazione di autenticità oppure se quest'ultima non è firmata manualmente nel file in formato PDF inoltrato, il lavoro pratico non viene valutato. Alla parte d'esame 4 viene assegnata la nota 1.0.

## 5. Direttive per l'organizzazione / la progettazione del lavoro pratico

**Per il lavoro pratico è obbligatorio utilizzare il modello (esempio) in formato Word preparato (tipo di carattere Arial e dimensione carattere 11).**

Il lavoro pratico, senza allegati, comprende al massimo 20 pagine nel formato A4. Gli allegati devono limitarsi a un massimo di 10 pagine sempre nel formato A4.

### Abbreviazioni

Nel testo si devono utilizzare unicamente abbreviazioni presenti nel dizionario oppure di uso corrente. Concetti o nozioni pertinenti sono formulati per esteso in occasione del loro primo utilizzo, mentre le abbreviazioni utilizzate in seguito sono aggiunte fra parentesi.

### Tabelle e immagini

Tutte le tabelle e le immagini sono numerate progressivamente e provviste di un titolo.

Tab. 3 Calcolazione della pietanza

Fig. 4 Risultati della valutazione

Tutte le tabelle e le immagini sono commentate o spiegate nel testo continuo.

## Intestazione e piè di pagina

L'intestazione contiene il titolo del lavoro pratico. Il nome e il cognome del candidato come pure il numero di pagina figurano nel piè di pagina. Il frontespizio o pagina con il titolo con contiene né intestazione né piè di pagina.

## Note a piè di pagina

Note o riferimenti bibliografici speciali sono menzionati nelle note a piè di pagina<sup>1</sup>.

# 6. Inoltro e termine di consegna

## Abgabetermin und Form der Abgabe

Il termine di presentazione sarà comunicato nel bando di gara per l'esame federale. Il lavoro pratico completo deve essere caricato sulla piattaforma di apprendimento in forma elettronica come **unico file PDF firmato**. Se la consegna / l'inoltro avviene in ritardo, il candidato viene escluso dall'esame finale (vedi punto 3.31 del regolamento d'esame).

I documenti inoltrati non possono più essere modificati.

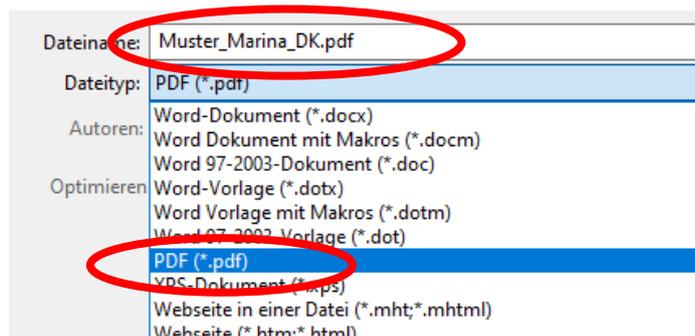
## Indicazioni concernenti l'allestimento del lavoro pratico

Dopo l'iscrizione all'esame federale di professione di Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica lei riceve, tramite e-mail separata, i dati per accedere alla piattaforma di apprendimento Moodle.

Rispettando il termine menzionato nell'e-mail, carichi tramite la piattaforma di apprendimento Moodle ([www.hotelgastro-elearning.ch](http://www.hotelgastro-elearning.ch)).

Osservi le seguenti indicazioni per salvare il suo lavoro pratico:

- Il lavoro pratico deve essere salvato come un unico documento.
- Allegati, tabelle, immagini ecc. devono essere integrati nel file in formato Word (eventualmente negli allegati).
- Controlli l'ortografia prima di finalizzare il documento.
- Salvi il suo lavoro come file in formato PDF (tutti i documenti in un solo file in formato PDF).



- Controlli attentamente se il file in formato PDF è completo.
- Carichi il file in formato PDF:
  - Moodle (rubrica): Cuoca/Cuoco in dietetica: inoltrare il lavoro pratico
  - Nome del file: Cognome\_Nome\_DK (oppure CD)
  - Dimensione massima file: 10 MB

<sup>1</sup> Si raccomanda di redigere le note a piè di pagina tramite un programma di elaborazione testi.

## 7. Indicazioni relative a presentazione e colloquio professionale

Prima della presentazione del lavoro pratico, i candidati hanno a disposizione 5 minuti per preparare i mezzi ausiliari nell'aula d'esame.

Nell'aula d'esame sono a disposizione i seguenti mezzi ausiliari: notebook, beamer, flipchart, pannello per affissioni. Se il candidato ha la propria presentazione in forma elettronica, deve portarla su una chiavetta USB (come file in formato PDF e file in formato PPT) per consentire di copiarla sul notebook presente nella sala d'esame.

Per l'esame orale, i candidati portano con sé una copia cartacea del lavoro pratico (base per il colloquio professionale) e una copia cartacea della presentazione (per il dossier d'esame).

La convocazione all'esame finale contiene ulteriori indicazioni.

All'inizio della presentazione, il candidato definisce chi è il destinatario della sua presentazione orale (es. il superiore responsabile, uno specialista) e, dal punto di vista del contenuto, orienta la sua presentazione in modo da illustrare con convinzione al destinatario vantaggi e benefici del lavoro pratico. Il candidato si limita alle dichiarazioni essenziali (parti selezionate come per esempio problematica, obiettivi, proposta di soluzione, procedura, risultati / conoscenze acquisite). Il perito d'esame interpreta il ruolo di destinatario della presentazione.

La presentazione orale ha una struttura chiaramente riconoscibile alla quale il candidato fa riferimento all'inizio della presentazione. È appropriata al destinatario e deve avere una durata massima di 10 minuti.

Oltre che dal contenuto, la qualità della presentazione orale dipende ampiamente dal modo di presentarsi (competente e appropriato al destinatario). Si raccomanda di prestare attenzione alla presenza personale, al modo di parlare, al linguaggio del corpo e all'impiego dei media / mezzi ausiliari.

### **Colloquio professionale**

Dopo la presentazione del lavoro pratico, il perito d'esame principale, in presenza del secondo perito, gestisce il colloquio professionale della durata di 20 minuti. Tramite domande relative al lavoro pratico e alla presentazione, si esaminano la competenza professionale, la competenza tematica e la capacità di comunicazione. A titolo complementare possono essere formulate domande sul campo di lavoro della Cuoca in dietetica / del Cuoco in dietetica.

## 8. Valutazione del lavoro pratico

Due periti d'esame valutano il lavoro pratico.

### Punteggio massimo

4.1 Lavoro pratico (scritto)	60	punti	Nota di voce d'esame
4.2 Presentazione	30	punti	Nota di voce d'esame
4.3 Colloquio professionale	30	punti	Nota di voce d'esame

4.1 Lavoro pratico (ponderazione dei parametri)	Max. punti	Punti ottenuti
<b>Rispetto delle direttive formali</b> (estensione, modello / esempio, layout, struttura)	6	
<b>Struttura e rappresentazione</b> (strutturazione, stilistica, semantica, ortografia, aspetto)	6	
<b>Capacità di argomentare e giustificare</b> (spiegazioni, conclusioni, analisi della situazione, fattori d'influenza, fissazione delle priorità)	6	
<b>Capacità di individuare i problemi in modo interdisciplinare e di risolverli</b> (metodologia, ciclo di risoluzione dei problemi, cause / effetto, approcci di miglioramento)	9	
<b>Capacità di organizzare i lavori nel campo della cucina dietetica</b> (coinvolgimento della pratica; fattibilità finanziaria, personale, organizzativa e infrastrutturale; armonizzazione di efficienza, efficacia, produttività)	9	
<b>Comprensibilità</b> (descrizione dei risultati / conoscenze acquisite / raggiungimento degli obiettivi)	6	
<b>Correttezza professionale</b> (dichiarazioni fondate, coerenza con le documentazioni e le dottrine determinanti, qualità dei contenuti)	9	
<b>Creatività</b> (scelta del tema del progetto, approccio olistico, grado di innovazione, ostacoli / rischi)	6	
<b>Autonomia</b> (contributo personale, bibliografia, leggibilità e comprensibilità di grafici, immagini e tabelle, riflessione)	3	
<b>Totale punti del lavoro pratico</b>	<b>60</b>	