

Adattamenti della revisione soft 2012

Nuova numerazione degli obiettivi fondamentali, operativi e di valutazione

Piano di formazione

per la professione di

No. 79022

**Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP
Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP
Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA**

Parti

A

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

B

- 1 Organizzazione dei corsi interaziendali (CI)**

C

- 1 Organizzazione della qualificazione finale**

D

- 1 Piano delle lezioni della scuola professionale**

Del 7 dicembre 2004 (stato al 23 novembre 2015)

A

1 Competenze professionali

Le **competenze professionali** fanno sì che gli addetti di cucina possano risolvere in modo autonomo e competente i compiti e i problemi specifici nel loro campo professionale e possano rispondere alle mutevoli esigenze della loro professione e affrontarle con successo.

1.1 Gli obiettivi fondamentali e gli obiettivi operativi descrivono le competenze professionali acquisite alla fine della formazione in tutti e tre i luoghi di formazione. Gli obiettivi fondamentali descrivono in forma generica i temi della formazione, spiegando per quale ragione sono importanti per gli addetti di cucina. Gli obiettivi operativi traducono gli obiettivi fondamentali in un comportamento concreto che le persone in formazione dovrebbero mostrare in determinate situazioni.

1.2 Con le competenze professionali, come sono formulate negli obiettivi di formazione, vengono promosse anche le competenze metodologiche, quelle sociali e personali. Le persone in formazione raggiungono la capacità di esercitare la professione descritta nel profilo professionale all'art. 1, vengono preparate ad apprendere in modo continuo e sostenute nel loro sviluppo personale.

1.3 Gli addetti di cucina dispongono delle seguenti competenze in quattro campi principali e di prestazione che corrispondono ai settori di lavoro e alle competenze operative fondamentali.

2 Competenze metodologiche

Le **competenze metodologiche** permettono agli addetti di cucina di lavorare in maniera ordinata e pianificata grazie a una buona organizzazione personale del lavoro, di impiegare adeguatamente i mezzi ausiliari e di risolvere i problemi con soluzioni efficaci e ponderate.

2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi

Per risolvere i compiti professionali e personali, gli addetti di cucina adottano le tecniche di lavoro, i metodi e i mezzi ausiliari che permettono loro di mantenere l'ordine, decidere le priorità, organizzare i procedimenti in modo sistematico e razionale e garantire la sicurezza sul lavoro. Essi pianificano le fasi del loro lavoro e operano in modo efficace ed efficiente.

2.2 Capacità di pensare e agire in modo interdisciplinare e focalizzato sui processi

I processi economici si possono comprendere solo nell'ambito del loro svolgimento e non si devono considerare in modo isolato. Gli addetti di cucina conoscono e adottano dei metodi per pianificare le loro attività conformemente alle indicazioni e per realizzarle in modo adeguato ed efficiente. Essi sono consapevoli dell'influenza del loro lavoro sui colleghi e sulle colleghe e sul successo dell'azienda.

2.3 Strategie d'apprendimento

Per aumentare il successo nell'apprendimento e per imparare durante tutta la vita vi sono diverse strategie. Poiché gli stili d'apprendimento sono differenti a livello individuale, gli addetti di cucina riflettono sul loro modo di apprendere e lo adattano ai diversi compiti e ai diversi problemi da affrontare. Essi lavorano con le strategie per loro più efficaci, quelle che permettono loro di apprendere con piacere, successo e soddisfazione e quindi rafforzano la propria capacità di apprendere autonomamente in modo continuo.

2.4 Strategie d'informazione e di comunicazione

Per le aziende di ristorazione in futuro diventerà sempre più importante l'applicazione dei moderni mezzi della tecnologia dell'informazione e della comunicazione (elettronica). Gli addetti di cucina sono consapevoli di questa situazione e si procurano autonomamente le informazioni e le impiegano nell'interesse degli ospiti e dell'azienda.

2.5 Tecniche di presentazione

Il successo di un'azienda di ristorazione dipende in modo determinante dal modo in cui i prodotti e le prestazioni di servizio vengono presentate all'ospite. Gli addetti di cucina conoscono e padroneggiano le tecniche e i mezzi di presentazione e li impiegano in modo da ottenere il massimo vantaggio per l'azienda.

3 Competenze sociali e personali

Le **competenze sociali e personali** permettono agli addetti di cucina di raggiungere gli obiettivi nei contatti interpersonali, di instaurare rapporti in collaborazione e di affrontare in modo sicuro e consapevole le sfide a livello di comunicazione e di team. In questo modo essi rafforzano la loro personalità e sono disposti a lavorare al proprio sviluppo personale.

3.1 Operare in modo autonomo e responsabile

Nel settore della gastronomia, che si tratti di aziende piccole o grandi, gli addetti di cucina sono coinvolti nei procedimenti aziendali. Essi sono disposti a collaborare alla loro definizione e al loro miglioramento nonché ad agire in modo coscienzioso.

3.2 Apprendere in modo continuo

In un mondo economico globalizzato, con mutevoli esigenze degli ospiti, il cambiamento è presente sotto ogni aspetto. È quindi necessario adattarsi alle esigenze e alle condizioni in rapido mutamento. Gli addetti di cucina sono consapevoli di questa necessità e sono disposti ad acquisire continuamente nuove conoscenze e capacità e ad apprendere in modo continuo. Essi sono aperti alle innovazioni, collaborano a crearle e a realizzare i cambiamenti anche con idee personali e rafforzano la loro capacità di affermarsi sul mercato del lavoro e la loro personalità.

3.3 Capacità comunicative

La comunicazione adeguata ai destinatari e alle situazioni si pone al centro di tutte le attività del settore della ristorazione. Gli addetti di cucina si caratterizzano per la loro affabilità e spontaneità. Essi sono aperti al colloquio, comprendono le regole di una comunicazione efficace e le applicano consapevolmente.

3.4 Capacità di lavorare in gruppo

I compiti professionali e personali si possono risolvere da soli oppure in un gruppo. Si deve decidere di caso in caso se per risolvere il problema è più adatta la persona singola oppure il gruppo. Gli addetti di cucina sono in grado di lavorare in gruppo, conoscono le regole e sanno lavorare con successo in un gruppo.

3.5 Forme comportamentali

Nella loro attività gli addetti di cucina intrattengono i più svariati contatti con persone che hanno determinate aspettative in merito al comportamento dei loro interlocutori. Gli addetti di cucina sono in grado di adattare il loro linguaggio e il loro comportamento alle situazioni e ai desideri dei loro interlocutori, sono puntuali, ordinati e affidabili.

3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro

Per affrontare le diverse esigenze nel settore della ristorazione sono richiesti sforzi fisici e mentali. Gli addetti di cucina sanno affrontare la mole di lavoro, svolgendo i compiti loro affidati in modo tranquillo e ponderato. Nei momenti critici mantengono il controllo della situazione.

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

1. Obiettivo fondamentale per il campo principale e di prestazione 1 – Cucina fredda, dolci

<p>Obiettivo fondamentale La capacità di elaborare e preparare cibi freddi e dolci freddi o congelati, impasti e miscele è una delle competenze fondamentali degli addetti di cucina. Essi sono in grado di conservare adeguatamente i generi alimentari della cucina fredda, di preparare cibi freddi e dolci freddi e congelati e di approntare piatti freddi conformemente alle indicazioni dell'azienda e ai desideri degli ospiti e secondo i principi di una alimentazione sana.</p>			
<p>1.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche e la composizione delle salse fredde e sono in grado di prepararle a regola d'arte.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
<p>1.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare gli ingredienti e la composizione delle salse di base fredde (C2)</p>	<p>1.1.1 Sono in grado di spiegare gli ingredienti e la composizione delle salse di base fredde e di crearle (C3)</p>	<p>1.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare gli ingredienti e la composizione delle salse di base fredde e di crearle (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.3 Strategie d'apprendimento 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>1.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le più importanti derivazioni e le regole per la creazione delle salse di base fredde (C2)</p>	<p>1.1.2 Sono in grado di descrivere le più importanti derivazioni e le regole per la creazione delle salse di base fredde e di applicarle (C3)</p>	<p>1.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le più importanti derivazioni e le regole per la creazione delle salse di base fredde e di applicarle (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.3 Strategie d'apprendimento 3.1 Operare in modo responsabile</p>

1.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di preparare semplici piatti freddi, antipasti freddi, insalate e contorni e di presentarli tenendo conto dei desideri degli ospiti e degli scopi dell'azienda.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
1.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la creazione e l'origine di differenti insalate (C2)	1.2.1 Sono in grado di descrivere i tipi di preparazione delle differenti insalate e di preparare e presentare le insalate (C3)	1.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i tipi di preparazione delle differenti insalate e di preparare e presentare le insalate (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.5 Tecniche di presentazione
1.2.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza e le caratteristiche dei differenti antipasti e sono in grado di illustrare le loro possibilità d'impiego (C2)	1.2.2 Sono in grado di descrivere, di preparare e presentare differenti antipasti freddi (C3)	1.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti antipasti freddi e di crearli e di prepararli (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.5 Tecniche di presentazione
1.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione di differenti contorni e di spiegare le loro possibilità d'impiego per la creazione di cibi freddi (C2)	1.3.3 Sono in grado di descrivere l'impiego delle differenti contorni, di riconoscere i loro vantaggi e svantaggi per la creazione dei cibi freddi e di impiegarle secondo le esigenze degli ospiti (C3)	1.3.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere l'impiego delle differenti contorni, di riconoscere i loro vantaggi e svantaggi per la creazione di cibi freddi e di impiegarle secondo le esigenze degli ospiti (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.5 Tecniche di presentazione
1.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le possibilità d'impiego dei più importanti tipi di taglio per la preparazione di cibi freddi (C2)	1.2.4 Sono in grado di descrivere i vantaggi e le possibilità d'impiego dei più importanti tipi di taglio per la preparazione di cibi freddi e di applicarli (C3)	1.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le possibilità d'impiego dei più importanti tipi di taglio per la preparazione di cibi freddi e di applicarle (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi

1.3 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di preparare dolci freddi e congelati nonché impasti e miscele e di presentarli tenendo conto dei desideri degli ospiti e degli scopi dell'azienda.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
1.3.1 Gli addetti di cucina riconoscono la composizione e le caratteristiche dei differenti dolci freddi e congelati e sono in grado di illustrare il loro impiego (C2)	1.3.1 Sono in grado di descrivere i differenti dolci freddi e congelati, di crearli e di prepararli (C3)	1.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti dolci freddi e congelati, di crearli e di prepararli (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.5 Tecniche di presentazione
1.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la creazione di diversi impasti e miscele e di illustrare le loro possibilità d'impiego (C2)	1.3.2 Sono in grado di descrivere i tipi di preparazione di differenti impasti e miscele, di crearli e di riutilizzarli per altri cibi (C3)	1.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i tipi di preparazione dei differenti impasti e miscele, di crearli e di riutilizzarli per altri cibi (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi

1.4 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza di un'adeguata conservazione dei generi alimentari e comprendono i diversi tipi e metodi di conservazione.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
1.4.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dei differenti metodi di conservazione e sono in grado di illustrare i loro vantaggi e svantaggi per i diversi cibi e alimentari freddi (C2)	1.4.1 Riconosco l'importanza dei differenti metodi di conservazione e sono in grado di illustrare i loro vantaggi e svantaggi per diversi cibi e alimentari freddi in base a degli esempi (C2)	1.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza dei differenti metodi di conservazione e di conservazione e sono in grado di illustrare i loro vantaggi e svantaggi per diversi cibi freddi e dei generi alimentari (C2)	
1.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le verdure, le insalate, i grassi e gli oli da cucina e di valutare la loro qualità e qualità secondo determinati criteri (C3)	1.4.2 Sono in grado di descrivere le consuete verdure, le insalate, i grassi e gli oli da cucina della mia azienda di tirocinio e di valutare la loro qualità e qualità secondo determinati criteri (C2)		2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile
1.4.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i diversi tipi di conservazione dei cibi freddi e dei generi alimentari e di spiegare i loro vantaggi e svantaggi (C2)	1.4.3 Sono in grado di descrivere i diversi tipi di conservazione dei cibi freddi e dei generi alimentari nella mia azienda di tirocinio e di spiegare i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi (C2)	1.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di applicare i diversi tipi di conservazione dei cibi freddi e dei generi alimentari e di spiegare i loro vantaggi e svantaggi (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile
1.4.4 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare le basi dell'alimentazione sana (C2)	1.4.4 Sono in grado di spiegare i principi di una alimentazione sana in base a degli esempi (C2)		

2 Campo principale e di prestazione 2 – Cucina calda 1: minestre, contorni amidacei, verdure

<p>Obiettivo fondamentale La comprensione delle caratteristiche e la preparazione di semplici cibi caldi come minestre, contorni amidacei e verdure rappresenta una base importante delle abilità pratiche professionali degli addetti di cucina. Essi sono in grado di descrivere le caratteristiche e le particolarità di semplici cibi caldi, di prepararli e presentarli nonché di conservare adeguatamente i generi alimentari e i cibi caldi.</p>			
<p>2.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche e la composizione di semplici piatti caldi e sono in grado di prepararli secondo le regole tradizionali nonché di utilizzare in modo professionale i prodotti convenienza a diversi livelli.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
<p>2.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle minestre e la loro creazione professionale e di spiegare la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C2)</p>	<p>2.1.1 Sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle minestre e la loro creazione professionale e di prepararle secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle minestre e la loro creazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>2.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle verdure e la loro elaborazione professionale e di spiegare la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C2)</p>	<p>2.1.2 Sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle verdure e la loro preparazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle verdure e la loro elaborazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>2.1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione delle contorni amidacei e di illustrare le loro possibilità d'impiego (C2)</p>	<p>2.1.3 Sono in grado di creare le contorni amidacei e di illustrare le loro possibilità d'impiego in base a degli esempi (C3)</p>	<p>2.1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di creare le contorni amidacei e di illustrare le loro possibilità d'impiego in base a degli esempi (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>

<p>2.1.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione di semplici piatti a base di uova e di formaggi, e di spiegare la loro creazione professionale e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C2)</p>	<p>2.1.4 Sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione di semplici piatti a base di uova e di formaggi e di prepararli autonomamente e professionalmente e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e la composizione di semplici piatti a base di uova e di formaggi e prepararli autonomamente e professionalmente e di eseguire la loro preparazione secondo le esigenze degli ospiti (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>2.1.5 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei prodotti convenience-food dei differenti livelli e di spiegare i loro vantaggi e svantaggi (C2)</p>	<p>2.1.5 Sono in grado di descrivere le caratteristiche le possibilità d'impiego dei prodotti convenience-food nei differenti livelli nella mia azienda di tirocinio e di impiegarli (C3)</p>	<p>2.1.5 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei prodotti convenience-food dei differenti livelli e di impiegarli (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>

2.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza della conservazione adeguata di latte, latticini e frutta e sono in grado di conservare questi prodotti in modo adeguato.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
2.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti latticini e di illustrare il loro impiego per la creazione di semplici cibi caldi (C2)	2.2.1 Sono in grado di descrivere i differenti latticini e di illustrare il loro impiego per la creazione di semplici cibi caldi in base a degli esempi (C3)	2.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i differenti latticini e di illustrare il loro impiego per la creazione di semplici cibi caldi in base a degli esempi (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi
2.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di conservazione del latte in base a degli esempi e i vantaggi e gli svantaggi (C2)	2.2.2 Spiego i più consueti tipi di conservazione del latte e li applico in modo adeguato in base a degli esempi (C3)	2.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i più consueti tipi di conservazione del latte di applicarli in modo adeguato in base a degli esempi (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi

2.3 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di suddividere la frutta in diversi gruppi e di giudicarne la qualità.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
2.3.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche e le particolarità della frutta e sono in grado di illustrare le loro possibilità d'impiego (C2)	2.3.1 Sono in grado di esporre le caratteristiche e le particolarità della frutta e di illustrare le loro possibilità d'impiego in base a degli esempi (C2)	2.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di esporre le caratteristiche e le particolarità della frutta e di illustrare le loro possibilità d'impiego (C2)	2.5 Tecniche di presentazione
2.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di suddividere la frutta in gruppi e di valutare la sua qualità e la qualità secondo determinati criteri (C3)	2.3.2 Sono in grado di suddividere la frutta in gruppi nella mia azienda di tirocinio e di valutare la sua qualità e le qualità secondo determinati criteri (C3)	2.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di suddividere la frutta in gruppi e di valutare la sua qualità e la qualità secondo determinati criteri (C3)	

2.4 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza e il valore delle sostanze e comprendono i loro effetti in un'alimentazione sana.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
2.4.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e il valore delle sostanze e spiegano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)		2.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento
2.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze in un'alimentazione sana (C2)		2.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle in un'alimentazione sana in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento

3 Campo principale e di prestazione 3 – Cucina calda 2: pietanze a base di pesce

<p>Obiettivo fondamentale La comprensione delle caratteristiche, della composizione e la preparazione delle salse di base calde e di semplici piatti a base di pesce sono un presupposto importante per svolgere con competenza la professione di aiuto della cucina. Gli addetti di cucina sono in grado di preparare e presentare semplici piatti e fumetti a base di pesce secondo le regole di selezionati tipi di preparazione di base.</p>			
<p>3.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di comprendere i tipi di preparazione di base e di preparare salse di base.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
<p>3.1.1 Gli addetti di cucina spiegano i tipi di preparazione di base e illustrano il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi (C2)</p>	<p>3.1.1 Sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi e di applicare dei singoli metodi per dei semplici piatti a base di pesce (C3)</p>	<p>3.1.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi e di applicare dei singoli metodi per dei semplici piatti a base di pesce (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi</p>
<p>3.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde e di spiegare le più importanti derivazioni (C2)</p>	<p>3.1.2 Sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle (C3)</p>	<p>3.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi</p>

3.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare la composizione e gli ingredienti di semplici piatti e di fumetti a base di pesce nonché di eseguire la loro preparazione e presentazione a regola d'arte.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
3.2.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche dei pesci e sono in grado di descrivere la preparazione di semplici piatti a base di pesce (C2)	3.2.1 Comprendo le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare dei semplici piatti a base di pesce (C3)	3.2.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare dei semplici piatti a base di pesce (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile
3.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare le particolarità dei fumetti e di illustrare la loro creazione (C2)	3.2.2 Descrivo le particolarità dei fumetti e sono in grado di crearli secondo le regole (C3)	3.2.2 Gli addetti di cucina descrivono le particolarità dei fumetti e sono in grado di crearli in modo adeguato secondo le regole (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile

3.3 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere e giudicare i generi alimentari e gli ingredienti fondamentali della cucina calda, di indicare la loro provenienza e di spiegare il loro impiego.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
3.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere l'origine e la natura delle patate, dei funghi, dei tipi di cereali e delle uova e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	3.3.1 Sono in grado di illustrare l'impiego e l'elaborazione delle patate, dei funghi, tipi di cereali e delle uova e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	3.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare l'impiego e l'elaborazione delle patate, dei funghi, tipi di cereali e delle uova in base a degli esempi e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione di problemi
3.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere origine e la natura del sale, delle erbe e delle spezie e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	3.3.2 Sono in grado di descrivere l'impiego e l'elaborazione del sale, delle erbe e delle spezie e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	3.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere l'impiego e l'elaborazione del sale, delle erbe e delle spezie in base a degli esempi e di valutare la loro qualità secondo determinati criteri (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione di problemi

3.4 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle sostanze in un'alimentazione sana e sono in grado di descrivere il loro effetto.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
3.4.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e il valore delle sostanze e spiegano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)		3.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento
3.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze in un'alimentazione sana (C2)		3.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze in un'alimentazione sana in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento

4 Campo principale e di prestazione 4 – Cucina calda 2: volatili e carne da macello

<p>Obiettivo fondamentale La capacità di elaborare e preparare cibi caldi è una delle competenze fondamentali degli addetti di cucina. Con professionalità sempre maggiore essi sono in grado di descrivere i tipi di preparazione di base di pesci, pollame, carne da macello e salse, di spiegare i tipi di conservazione e di comprendere l'importanza delle sostanze protettive nell'alimentazione.</p>			
<p>4.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare la composizione e gli ingredienti dei cibi caldi e di eseguirne la preparazione e la presentazione in maniera professionale.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
<p>4.1.1 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche dei pesci e sono in grado di descrivere la loro origine e la preparazione di piatti a base di pesce (C2)</p>	<p>4.1.1 Spiego le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare i piatti a base di pesce (C3)</p>	<p>4.1.1 Gli addetti di cucina spiegano le caratteristiche dei pesci e sono in grado di preparare e presentare i piatti a base di pesce (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>4.1.2 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche del pollame e sono in grado di descrivere la loro origine e la preparazione (C2)</p>	<p>4.1.2 Spiego le caratteristiche del pollame e sono in grado di creare e di preparare i piatti a base di pollame (C3)</p>	<p>4.1.2 Gli addetti di cucina descrivono le caratteristiche del pollame e sono in grado di preparare e presentare dei semplici piatti a base di pollame (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile</p>
<p>4.1.3 Gli addetti di cucina comprendono le caratteristiche della carne macellata e sono in grado di descrivere la loro origine e la preparazione (C2)</p>	<p>4.1.3 Spiego le caratteristiche della carne macellata e sono in grado di preparare e presentare i piatti a base di pollame (C3)</p>	<p>4.1.3 Gli addetti di cucina descrivono le caratteristiche della carne macellata e sono in grado di creare e di preparare dei semplici piatti a base di carne (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile 3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro</p>

4.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina comprendono i tipi principali di preparazione e li applicano in maniera professionale.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
4.2.1 Gli addetti di cucina comprendono i tipi di preparazione di base per i pesci, il pollame e la carne e sono in grado di illustrare il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi (C2)	4.2.1 Sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi e ad applicare i singoli metodi per i piatti a base di pesce, di pollame e di carne (C3)	4.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di preparazione di base e il loro impiego e i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi illustrativi di illustrare e applicare i singoli metodi per i piatti a base di pesce, di pollame e di carne (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro
4.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde e dei fumetti e di spiegare le più importanti derivazioni (C2)	4.2.2 Sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde e dei fumetti, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle (C3)	4.2.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere la composizione delle salse calde e dei fumetti, di spiegare le più importanti derivazioni e di crearle (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro

4.3 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere e giudicare gli alimenti e gli ingredienti di origine animale per la cucina calda e di spiegare il loro impiego e la loro conservazione.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
4.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di valutare la qualità e la qualità dei pesci, del pollame e della carne macellata secondo determinati criteri (C2)	4.3.1 Sono in grado di valutare la qualità e la qualità dei pesci, del pollame e della carne macellata secondo determinati criteri e di stabilire le conseguenze per il proprio lavoro (C2)	4.3.1 Gli addetti di cucina sono in grado di valutare la qualità e la qualità dei pesci, del pollame e della carne macellata secondo determinati criteri e di riconoscere le conseguenze generali per il conservazione (C2)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.2 Apprendimento continuo
4.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i tipi di conservazione per i generi alimentari di origine animale e di rappresentare i loro vantaggi e svantaggi in base a degli esempi (C2)	4.3.2 Spiego i più consueti tipi di conservazione per i generi alimentari di origine animale e li applico in modo adeguato in base a degli esempi (C3)	4.3.2 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i più consueti tipi di conservazione per i generi alimentari di origine animale e di applicarli in modo adeguato in base a degli esempi (C2)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile

4.4 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza e il valore delle sostanze protettive e comprendono il loro effetto in un'alimentazione sana.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
4.4.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e il valore delle sostanze protettive e spiegano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)		4.4.1 Gli addetti di cucina spiegano l'importanza e il valore delle sostanze protettive e illustrano la loro provenienza in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento 3.3 Capacità comunicative
4.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze protettive nell'alimentazione sana (C2)		4.4.2 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare gli influssi e gli effetti delle sostanze protettive nell'alimentazione sana in base a degli esempi (C2)	2.3 Strategie d'apprendimento 3.3 Capacità comunicative

5 Conoscenze aziendali

<p>Obiettivo fondamentale Per gli addetti di cucina la comprensione delle procedure corrette ed efficienti in cucina è il presupposto fondamentale per eseguire il proprio lavoro in modo adeguato e con senso del dovere e per poter collaborare con i superiori e i collaboratori con spirito di squadra. Viene attribuita particolare importanza alla conoscenza, all'uso e al mantenimento del valore di apparecchiature, macchinari e impianti nel settore della cucina.</p>			
<p>5.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare l'organizzazione aziendale nel settore della cucina, di spiegare le funzioni e i loro responsabili e di descrivere i più importanti punti di contatto.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
5.1.1 Gli addetti di cucina descrivono gli obiettivi, la composizione, gli funzioni e i processi di lavoro di un'azienda gastronomica e la cucina e spiegano i suoi compiti e l'interazione (C2)	5.1.1 Comprendo gli obiettivi, la composizione, gli funzioni e i processi di lavoro della mia azienda di tirocinio e della cucina e illustro i compiti e le importanti dipendenze in base a degli esempi (C3)		2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni
5.1.2 Gli addetti di cucina comprendono gli obiettivi e il funzionamento dei sistemi di assicurazione della qualità e sono in grado di illustrare i loro vantaggi (C2)	5.1.2 Comprendo i requisiti della qualità nella mia azienda di tirocinio e le spiego in base a degli esempi (C2) Applico con senso di dovere e adeguato i requisiti dell'assicurazione della qualità nel mio campo di lavoro (C3)		2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni
5.1.3 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i documenti principali e i lavori amministrativi nella cucina per quanto riguarda la loro struttura e la loro funzione (C2)	5.1.3 Sono in grado di descrivere i documenti principali e i lavori amministrativi nella cucina e di redarli e di svolgerli in modo professionale (C2)		2.4 Strategie di comunicazione e di informazione 3.3 Capacità comunicative 3.5 Forme comportamentali

5.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina comprendono i principi economici ed ecologici nel settore della cucina e sono in grado di trarne le conseguenze per un'organizzazione coscienziosa dei propri compiti e processi di lavoro.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
5.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i principi economici per i processi di lavoro nel settore della cucina e di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro (C2)	5.2.1 Sono in grado di descrivere i principi economici per le attività e la costituzione dei processi di lavoro nel settore della cucina e di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro (C2)		2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni 3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro
5.2.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dei principi ecologici per i processi di lavoro nel settore della cucina e sono in grado di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro (C2)	5.2.2 Riconosco l'importanza dei principi ecologici per i processi di lavoro nel settore della cucina e sono in grado di stabilire le conseguenze per la costituzione del proprio lavoro (C2)		2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni

5.3 Obiettivo operativo			
Gli addetti di cucina illustrano la struttura e il funzionamento pratico di macchinari, apparecchiature, impianti e materiali nel settore della cucina e sono in grado di assicurare un impiego adeguato, la pulizia e il mantenimento dei valori.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
5.3.1 Gli addetti di cucina descrivono le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei più importanti prodotti di pulizia nel settore della cucina (C2)	5.3.1 Illustro le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei più importanti prodotti di pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi tipici e ai passi di pulizia (C3)	5.3.1 Gli addetti di cucina illustrano le caratteristiche e le possibilità d'impiego dei più importanti prodotti di pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi tipici e ai passi di pulizia (C3)	2.5 Tecniche di presentazione
5.3.2 Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'impiego efficace, accurato ed ecologico degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali di pulizia nel settore della cucina (C2)	5.3.2 Spiego i principi dell'impiego efficace ed ecologico degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio per la pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi illustrativi (C3)	5.3.2 Gli addetti di cucina illustrano i principi dell'impiego efficace ed ecologico degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio per la pulizia nel settore della cucina in base a degli esempi illustrativi (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile
5.3.3 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dell'uso accurato degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado di descrivere le misure adeguate per il loro mantenimento del valore (C2)	5.3.3 Riconosco l'importanza dell'uso accurato degli impianti, dei macchinari, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado di applicare le misure adeguate per il loro mantenimento del valore (C3)	5.3.3 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza dell'uso accurato degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio e sono in grado di applicare le misure adeguate per il loro mantenimento del valore (C3)	3.1 Operare in modo responsabile 3.5 Forme comportamentali
5.3.4 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere gli svolgimenti di pulizia nel settore della cucina e di riconoscere l'importanza delle singole fasi di lavoro (C2)	5.3.4 Padroneggio i singoli passi degli svolgimenti di pulizia nel campo della cucina e illustro la loro importanza in base a degli esempi illustrativi (C3)	5.3.4 Gli addetti di cucina padroneggiano i singoli passi degli svolgimenti di pulizia nel campo della cucina e sono in grado di illustrare la loro importanza in base a degli esempi illustrativi (C3)	2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni 3.1 Operare in modo responsabile 3.6 Resistenza, capacità di sopportare carichi di lavoro

5.4 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina riconoscono la funzione e l'importanza delle regole di comportamento nei confronti dei superiori, gli ospiti e i collaboratori e li applicano nello svolgimento dei loro compiti.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
5.4.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza della cura del corpo, dell'abbigliamento, del linguaggio e della gestualità per la loro apparizione riuscita e sono in grado di illustrare i modi di comportamento positivi e negativi (C2)	5.4.1 Sono in grado di comporre la mia cura del corpo, i miei ornamenti e il mio abbigliamento, il mio linguaggio e la mia gestualità conformemente agli scopi dell'azienda del mio datore di lavoro e di comportarmi secondo le esigenze degli ospiti e dei collaboratori (C3)		3.5 Forme comportamentali
5.4.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza, gli aspetti e le regole della comunicazione di successo nei confronti degli ospiti, superiori e collaboratori li adottano in base a delle tipiche situazioni (C3)	5.4.2 Illustro dal mio campo di attività e di lavoro in base a degli esempi positivi gli aspetti e le regole della comunicazione di successo e descrivo le situazioni da migliorare e il mio comportamento (C4)		3.1 Operare in modo responsabile 3.3 Capacità comunicative
5.4.3 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza e gli aspetti di una presenza sicura di sé e analizzano in modo autocritico i propri punti forti e deboli (C3)	5.4.3 Sono in grado di presentarsi in modo adeguato e sicuro di sé e di valutare in modo realistico le mie possibilità e i miei limiti (C4)		2.5 Tecniche di presentazione 3.2 Apprendimento continuo 3.5 Forme comportamentali

6 Conoscenza dei menu e calcolo professionale

<p>Obiettivo fondamentale Le nozioni di base nella conoscenza dei menu e nel calcolo professionale sono competenze importanti degli addetti di cucina. Essi sono in grado di allestire semplici menu tenendo in considerazione le sostanze nutritive e l'offerta stagionale, di documentare e modificare la loro preparazione e di calcolare i costi di semplici menu.</p>			
<p>6.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare i requisiti della descrizione di preparazioni, di documentare le preparazioni, di modificarle e calcolarle.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
<p>6.1.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni (C2)</p>	<p>6.1.1 Comprendo l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni e sono in grado di illustrarle in base a degli esempi dal mio campo di lavoro (C3)</p>	<p>6.1.1 Gli addetti di cucina comprendono l'importanza, la composizione e la funzione delle preparazioni e sono in grado di illustrarle in base a degli esempi dal loro campo di lavoro (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi</p> <p>2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni</p> <p>2.4 Strategie di informazione e di comunicazione</p>
<p>6.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di spiegare le preparazioni, di crearle autonomamente, di adattarle e di calcolare i valori di quantità e dei costi (C2)</p>	<p>6.1.2 Sono in grado di creare autonomamente delle preparazioni, di adattarle e di calcolare i valori di quantità e dei costi per degli esempi semplici (C3)</p>	<p>6.1.2 Gli addetti di cucina sono in grado di creare autonomamente delle preparazioni, di adattarle e di calcolare i valori di quantità e dei costi per degli esempi semplici (C3)</p>	<p>2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi</p> <p>2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni</p> <p>2.4 Strategie di informazione e di comunicazione</p>

6.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i requisiti riguardanti le sostanze nutritive e le condizioni stagionali per la creazione dei menu e di allestire e calcolare i costi di semplici menu.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
6.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore (C2)	6.2.1 Riconosco l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore in base a degli esempi pratici (C3)	6.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle differenti sostanze nutritive per una alimentazione sana e sono in grado di descrivere le differenti sostanze nutritive e di illustrare il loro valore in base a degli esempi pratici (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni
6.2.2 Gli addetti di cucina comprendono i fattori d'influsso stagionali sulla composizione dei menu e sono in grado di spiegare i principi principali (C2)	6.2.2 Spiego i fattori d'influsso stagionali sulla composizione dei menu e sono in grado di spiegare i principi principali (C3)	6.2.2 Gli addetti di cucina descrivono i fattori d'influsso stagionali sulla composizione dei menu e sono in grado di spiegare i principi principali (C3)	2.5 Tecniche di presentazione 3.3 Capacità comunicative
6.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di esporre i principi für la composizione dei menu e di comporre dei semplici menu e di calcolare e documentare le quantità (C2)	6.2.3 Sono in grado di esporre i principi für la composizione dei menu e di comporre dei semplici menu e di calcolare e documentare le quantità (C3)	6.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di esporre i principi per la composizione dei menu e di comporre dei semplici menu e di calcolare e documentare le quantità (C3)	2.5 Tecniche di presentazione 3.2 Apprendimento continuo

7 *Igiene e sicurezza sul lavoro*

<p>Obiettivo fondamentale Per gli addetti di cucina la comprensione dell'igiene, della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute è una competenza fondamentale poiché, da un lato, le norme legali e aziendali prescrivono questi requisiti e, dall'altro, l'igiene è un elemento determinante che influisce sulla qualità dei prodotti e sul mantenimento dei valori. Gli addetti di cucina comprendono questi requisiti e li applicano coscientemente nel proprio ambito di lavoro.</p>			
<p>7.1 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina descrivono i principi dell'igiene personale, dell'igiene aziendale e dei generi alimentari e sono in grado di applicarli nel proprio ambito di lavoro conformemente ai requisiti dell'azienda.</p>			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
7.1.1 Gli addetti di cucina comprendono le norme fondamentali dell'ordinanza sulle derrate alimentari (ODerr) e spiegano la loro applicazione nelle situazioni di problemi aziendali e nel proprio ambiente di lavoro (C2)	7.1.1 Illustro l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione (C3)	7.1.1 Gli addetti di cucina spiegano l'obiettivo principale e i tipici campi dei compiti dell'ordinanza sulle derrate alimentari in base a dei problemi adatti e ai campi d'azione (C3)	
7.1.2 Gli addetti di cucina comprendono le regole e le misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e spiegano la loro funzione per i principali processi di lavoro e i campi di lavoro (C3)	7.1.2 Riconosco l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applico nei miei processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato (C3)	7.1.2 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle regole e delle misure dell'igiene personale, dell'azienda e delle derrate alimentari e le applicano nei loro processi di lavoro e nell'azienda in modo economicamente ed ecologicamente adeguato (C3)	2.1 Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi 3.1 Operare in modo responsabile
7.1.3 Gli addetti di cucina spiegano le cause della mancanza di igiene e sono in grado di descrivere gli effetti della mancanza di igiene (C2)			2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni
7.1.4 Gli addetti di cucina comprendono le basi della microbiologia e illustrano gli importanti nessi esistenti nell'igiene dei generi alimentari (C2)			2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni

7.2 Obiettivo operativo Gli addetti di cucina comprendono i principi e le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e descrivono la loro importanza per il proprio lavoro e per le aziende di ristorazione.			
Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione del corso interaziendale	Competenze metodologiche e sociali
7.2.1 Gli addetti di cucina riconoscono l'importanza delle principali norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute (C2)	7.2.1 Sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza (C3)	7.2.1 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare in base a delle misure concrete le norme riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute e di spiegare la loro importanza (C3)	2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni
7.2.2 Gli addetti di cucina riconoscono le cause di tipiche situazioni d'infortunio e sono in grado di illustrare le conseguenze per sé stessi e per i collaboratori (C2)	7.2.2 Illustro le cause potenziali e le conseguenze degli infortuni nella mia azienda di tirocinio ed espongo le conseguenze per la mia persona e per i collaboratori (C3)	7.2.2 Gli addetti di cucina illustrano le cause potenziali e le conseguenze degli infortuni nel settore della cucina e spiegano le conseguenze per sé stessi e per i collaboratori (C3)	2.2 Mentalità e comportamento che tiene conto dei processi e delle interazioni 3.2 Apprendimento continuo
7.2.3 Gli addetti di cucina sono in grado di descrivere i rischi d'infortunio e di illustrare le misure con le quali si possono evitare (C3)	7.2.3 Spiego i rischi d'infortunio nella mia azienda di tirocinio e sono in grado di descrivere le misure per evitarli (C3)	7.2.3 Gli addetti di cucina descrivono i rischi d'infortunio nel settore della cucina e sono in grado di spiegare le misure per evitarli (C3)	3.1 Operare in modo responsabile
7.2.4 Gli addetti di cucina spiegano gli obiettivi della prevenzione della salute e riconoscono il valore delle misure di protezione della salute per il proprio benessere (C2)	7.2.4 Illustro i settori e i compiti che mettono in pericolo la salute e sono in grado di illustrare e di applicare le misure per proteggere la salute (C3)	7.2.4 Gli addetti di cucina sono in grado di illustrare i compiti che mettono in pericolo la salute e di spiegare e di applicare le misure per proteggere la salute (C3)	3.1 Operare in modo responsabile

B

1 Organizzazione dei corsi interaziendali (CI)

I corsi interaziendali (CI) completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica. L'organo responsabile dei corsi è *Hotel & Gastro formation* e le sue organizzazioni cantonali e regionali. I corsi hanno una durata complessiva da 16 a 20 giorni. La frequenza è obbligatoria.

1.1 Commissione di vigilanza

1.1.1 La vigilanza su tutto il territorio svizzero e il coordinamento dei corsi interaziendali per addetti di cucina compete a "*Hotel & Gastro formation*".

1.1.2 Organo di vigilanza è il comitato di "*Hotel & Gastro formation*" di cui fanno parte, secondo gli statuti di "*Hotel & Gastro formation*", i rappresentanti delle parti sociali del settore alberghiero e della ristorazione.

1.1.3 Il comitato di "*Hotel & Gastro formation*" provvede all'applicazione uniforme del presente regolamento sul territorio della Confederazione elvetica e svolge i seguenti compiti:

- a) emanazione di un programma quadro per i corsi interaziendali sulla base dell'ordinanza sulla formazione professionale di base e del piano di formazione;
- b) emanazione di direttive per l'organizzazione e lo svolgimento dei corsi interaziendali;
- c) presa di conoscenza dei conteggi relativi ai corsi interaziendali presentati da parte delle organizzazioni competenti;
- d) emanazione di direttive per l'allestimento e l'equipaggiamento dei locali per i corsi interaziendali.

1.2. Commissione dei corsi

1.2.1 Gli organi responsabili delle organizzazioni in questione svolgono i seguenti compiti:

- a) elaborano il programma dei corsi e gli orari delle lezioni, sulla base dei programmi quadro elaborati dalla commissione di vigilanza e dal comitato di "*Hotel & Gastro formation*",
- b) elaborano preventivi e conteggi,
- c) designano gli istruttori dei corsi interaziendali sulla base delle disposizioni di "*Hotel & Gastro formation*" e predispongono i locali per i suddetti corsi,
- d) mettono a disposizione gli allestimenti ed equipaggiamenti necessari,
- e) fissano le date dei corsi e provvedono alla loro pubblicazione, nonché alla convocazione dei partecipanti,

- f) garantiscono l'insegnamento nella scuola professionale durante i corsi interaziendali in accordo con le relative scuole professionali e le aziende,
- g) sorvegliano l'attività di formazione e provvedono affinché gli obiettivi del corso vengano raggiunti,
- h) mettono a disposizione, nella misura in cui è necessario, vitto e alloggio,
- i) redigono rapporti sui corsi interaziendali all'attenzione del comitato di "Hotel & Gastro *formation*" e dei cantoni partecipanti,
- j) danno informazioni sui corsi interaziendali alle aziende di formazione e alle scuole professionali,
- k) presentano conteggi all'attenzione del comitato di "Hotel & Gastro *formation*".

1.2.2 Nell'ambito dei corsi intercantionali, i CI costituiscono una parte integrante dei corsi a blocchi.

1.2.3 Negli anni di tirocinio i singoli corsi sono ripartiti come segue:

Corso 1	ca. 4 giorni di 8 ore	Cucina fredda e dolci
Corso 2	ca. 4 giorni di 8 ore	Minestre, verdure, contorni amidacei, piatti a base di uova e di formaggi
Corso 3	ca. 4 giorni di 8 ore	Pietanze a base di pesce, fondi di cucina, salse e derivati
Corso 4	ca. 4 giorni di 8 ore	Carne, piatti a base di volatili e salse

Gli obiettivi di valutazione da 1.5 a 1.9 sono integrati in modo adeguato ed efficace nei quattro corsi interaziendali.

1.2.4 Se i CI sono integrati nei corsi intercantionali, si deve allestire un programma separato.

C

1 Organizzazione della qualificazione finale

1.1 La qualificazione avviene in una scuola professionale di base, nell'azienda di tirocinio oppure in un'altra azienda adatta. Per le persone in formazione devono essere messi a disposizione un posto di lavoro e gli impianti necessari in condizioni ineccepibili. Con la convocazione viene reso noto agli esaminandi quali materiali dovranno portare con sé.

Le persone in formazione ricevono i compiti all'inizio dell'esame. Se necessario, i compiti vengono spiegati.

I dettagli esecutivi validi per tutti i campi di qualificazione sono descritti nelle «Direttive per la procedura di qualificazione degli addetti di cucina CFP / delle addette di cucina CFP», revisione soft del 2012.

1.2 I campi di qualificazione da esaminare comprendono:

Campo di qualificazione Lavori pratici

- Posizione 1 Antipasto freddo o minestra
- Posizione 2 Carne, volatili o pesce
- Posizione 3 Contorni amidacei, verdure
- Posizione 4 Dolce, dessert
- Posizione 5 Economicità, igiene, sicurezza sul lavoro

Campo di qualificazione Conoscenze professionali

- Posizione 1 Conoscenze aziendali, igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute, calcolo professionale
- Posizione 2 Conoscenze dell'alimentazione e dei menu
- Posizione 3 Conoscenze della cucina e delle derrate alimentari

Il colloquio d'esame deve essere condotto in maniera interdisciplinare.

Per i dettagli vogliate consultare le «Direttive per la procedura di qualificazione degli addetti di cucina CFP / delle addette di cucina CFP», revisione soft del 2012.

Campo di qualificazione Insegnamento professionale

La nota corrisponde alla media, **arrotondata al punto o al mezzo punto**, delle note dal 1° al 4° semestre della scuola professionale o del corso professionale intercantonale¹.

Campo di qualificazione Cultura generale

Secondo il regolamento dell'Ufficio federale concernente la materia Cultura generale.

1.3 Le prestazioni nella procedura di qualificazione finale sono valutate con note da 6 a 1. Sono ammessi mezzi punti.

1.4 La nota di ogni campo di qualificazione che comprende singole posizioni, viene arrotondata a un decimale e risulta dalla media delle singole note di posizione.

1.5 Nel certificato delle note vengono riportate la nota complessiva e la nota di ogni campo di qualificazione comprendente il riassunto delle prestazioni.

¹ Versione del 23 novembre 2015

1.6 Valore delle note

Note	Caratteristiche delle prestazioni
6	eccellente
5	buono
4	soddisfacente
3	debole
2	molto debole
1	insufficiente

1.7 Per il superamento della procedura di qualificazione i seguenti campi sono valutati e ponderati come segue:

- lavori pratici (conta il doppio)
- conoscenze professionali
- insegnamento professionale
- cultura generale.

1.8 La nota complessiva è data dalla media arrotondata a un decimale delle note dei singoli campi di qualificazione ($\frac{1}{5}$ della somma delle note).

D

1 Piano delle lezioni della scuola professionale

Tabella delle lezioni per la scuola professionale delle addette di cucina / degli addetti di cucina

La ripartizione delle lezioni negli anni di tirocinio tiene conto delle caratteristiche regionali e viene effettuata sostanzialmente in accordo con le autorità competenti e con gli operatori della formazione professionale pratica.

Materie	Anni di tirocinio		Totale lezioni
	1	2	
1. Conoscenze professionali	200	200	400
<i>Campo principale e di prestazione 1</i> Conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale e conoscenze aziendali			
<i>Campo principale e di prestazione 2</i> Conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale, conoscenze aziendali e dell'alimentazione			
<i>Campo principale e di prestazione 3</i> Conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale, conoscenze dell'alimentazione e dei menu			
<i>Campo principale e di prestazione 4</i> Conoscenze delle derrate alimentari e della cucina, calcolo professionale, conoscenze dell'alimentazione e dei menu			
2. Cultura generale	120	120	240
3. Ginnastica e sport	40	40	80
Totale	360	360	720

Approvazione ed entrata in vigore

Il presente piano di formazione entra in vigore il 1° gennaio 2005.

Weggis, 7 dicembre 2004

Hotel & Gastro *formation*

Il presidente

Il vicepresidente

Willy Benz

Karl Eugster

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 gli addetti di cucina CFP del 7 dicembre 2004

Berna, 7 dicembre 2004

Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia

Il Direttore

Eric Fumeaux

Modifica nel piano di formazione

Nella parte C «Organizzazione della procedura finale» del piano di formazione l'arrotondamento della nota relativa all'insegnamento professionale non è conforme a quanto disciplinato dall'articolo 34 dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e viene, di conseguenza, modificato come segue:

Parte C Organizzazione della procedura di qualificazione finale

La nota corrisponde alla media, **arrotondata al punto o al mezzo punto**, delle note dal 1° al 4° semestre della scuola professionale o del corso professionale intercantonale.

Disposizione transitoria

Il piano di formazione modificato vale da subito per tutte le persone in formazione

Entrata in vigore

La modifica del 23 novembre 2015 del piano di formazione entra in vigore il 1° gennaio 2016.

Weggis, 20 novembre 2015

Hotel & Gastro formation

Il presidente

Il vicepresidente

Willy Benz

Urs Masshardt

La modifica del piano di formazione è approvata dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione

Berna, 23 novembre 2015

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi

Responsabile del settore Formazione professionale di base e maturità

All'indirizzo: www.hotelgastro.ch - downloads - italiano
trovate altri documenti per attuare la formazione professionale di base di
Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP