

Conoscenze professionali, esame orale Addetta di cucina CFP / Addetto di cucina CFP

Osservazioni per il colloquio	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre
	Oli e grassi alimentari / verdura / latte e latticini / uova e prodotti a base di uova	Pesce / patate / cereali / prodotti a base di cereali	Carne da macello / volatili / sale / erbe aromatiche e spezie / funghi	Frutta / dolci / approfondimenti / formazione continua
	Fase processuale 1	Fase processuale 2	Fase processuale 3	Fase processuale 4
	Acquisti	Accettazione e immagazzinamento delle merci	Apprestamento	Preparazione
			1.1.1 Salse di base / C2 spiegare struttura e preparazione 1.1.2 Derivazioni da salse di base fredde / C2 descrivere	
	1.2.1 Verdure, insalate / C2 caratterizzare provenienza		1.2.1 Preparazione / C2 presentare passo dopo passo pietanze fredde e antipasti freddi, insalate e guarnizioni 1.2.2 Possibilità d'impiego / C2 spiegare pietanze fredde	
			1.2.4 Tipo di taglio / C2 presentare	1.2.3 Guarnire e decorare / C2 spiegare
			1.3.1 Dolci / C2 dolci freddi/congelati: spiegare struttura e impiego 1.3.2 Paste e masse / C2 descrivere struttura, produzione e impiego	
		1.4.1 Metodi di conservazione / C2 presentare		
	1.4.2 Caratteristiche di qualità / C3 descrivere verdure, insalate, oli e grassi alimentari		2.1.1 Minestre / C2 spiegare caratteristiche e struttura 2.1.2 Verdure / C2 presentare la lavorazione eseguiti a regola d'arte 2.1.3 Contorni amidacei / C2 spiegare la struttura 2.1.4 Pietanze a base di uova e formaggio / C2 descrivere la preparaz.	
		1.4.3 Immagazzinamento / C2 illustrare diversi tipi di immagazzinamento		2.1.5 Convenienze / C2 spiegare possibilità d'impiego
	2.2.1 Prodotti a base di latte / C2 caratterizzare 2.2.2 Latte e prodotti a base di latte / C2 illustrare i tipi di conservazione e immagazzinamento			
	2.3.1 Frutta / C2 illustrare caratteristiche, particolarità e possibilità d'impiego 2.3.2 Frutta / C3 spiegare qualità e suddivisione in gruppi			
			3.1.1 Metodi di cottura / C2 analizzare e valutare 3.1.2 Salse per pesce / C2 spiegare le salse calde per pesce e presentare possibili derivazioni	
			3.2.1 Pesci / Qualità, classificazione e provenienza / C2 illustrare // Preparazione / C2 descrivere la preparazione di semplici pietanze a base di pesce 3.2.2 Fondi / C2 spiegare, preparare	
	3.3.1 Uova / C3 valutare provenienza, proprietà e qualità 3.3.1 Patate, tipi di cereali / C3 spiegare provenienza, qualità e proprietà 3.3.1 Funghi / C3 valutare provenienza, proprietà e qualità 3.3.2 Erbe aromatiche, spezie e sale / C2 spiegare provenienza, proprietà e qualità			
	4.1.2 Volatili / C2 caratteristiche, classificazione, distinazione 4.1.3 Carne di macello / C2 descrivere caratteristiche, classificazione e distinazione			
	4.3.1 Qualità dei volatili e della carne da macello / C2 valutare		4.2.1 Metodi di cottura / C2 spiegare vantaggi e svantaggi per volatili e carne da macello 4.2.2 Fondi e salse / C2 descrivere, spiegare derivazioni e loro preparazione	
		4.3.2 Conservazione di alimenti di origine animale / C2 presentare		

<p>CI 1 / 1° giorno</p> <p>Insalate miste in foglia Salsa per insalata francese ****</p> <p>Uova strapazzate al pomodoro ****</p> <p>Torta alle mele</p>	<p>CI 2 / 1° giorno</p> <p>Crema d'orzo ***</p> <p>Sminuzzato di vitello alla zurighese Patate Maxime ***</p> <p>Bigné alla panna</p>	<p>CI 3 / 1° giorno</p> <p>Crema di pollo allo zafferano ***</p> <p>Suprema di pollo grigliata alla diavola Riso pilaf Taccole stufate ***</p> <p>Spuma al cioccolato nero Cantucci alle nocciole</p>	<p>CI 4 / 1° giorno</p> <p>Zuppa del contadino ***</p> <p>Bianchetto di vitello alle verdure Purea di patate gratinata Spinaci stufati ***</p> <p>Strudel alla ricotta con salsa all'arancia Cuore di Francia / Prussiani</p>
<p>CI 1 / 2° giorno</p> <p>Zuppa alla casalinga ****</p> <p>Torta al formaggio e lardo affumicato Insalata di verdura cruda ****</p> <p>Crema rovesciata al caramello</p>	<p>CI 2 / 2° giorno</p> <p>Zuppa di lenticchie ***</p> <p>Scaloppine di salmone alla griglia con burro al vino rosso Patate alla neve Spinaci alla panna ***</p> <p>Flammeri (pudding) alle fragole</p>	<p>CI 3 / 2° giorno</p> <p>Insalata nizzarda ***</p> <p>Gulasch di vitello alla viennese Patate lionesi Broccoli al parmigiano ***</p> <p>Semifreddo alla cannella Brownies</p>	<p>CI 4 / 2° giorno</p> <p>Uovo in cocotte con funghi ed erbe ***</p> <p>Filetto di coregone in pastella Salsa remoulade Galette di crauti ***</p> <p>Gelato alla vaniglia con composta di prugne</p>
<p>CI 1 / 3° giorno</p> <p>Crema di cavolfiore ****</p> <p>Bigné soffiati al formaggio Peperonata ****</p> <p>Panna cotta alle fragole</p>	<p>CI 2 / 3° giorno</p> <p>Zuppa di grano verde e frutti della passione ***</p> <p>Lasagne alla carne Buffet d'insalate in foglia Salsa per insalata alle noci e succo d'arancia ***</p> <p>Crema di yogurt alle fragole</p>	<p>CI 3 / 3° giorno</p> <p>Involentino croccante ai funghi con salsa fredda ***</p> <p>Teneroni di vitello glassati Gnocchi alla romana Finocchi brasati ***</p> <p>Tiramisù Occhio di bue</p>	<p>CI 4 / 3° giorno</p> <p>Brodo ristretto con uovo sbattuto ***</p> <p>Pollo alla "chilindron" (coscia di pollo) Risotto allo zafferano Cavolo rapa stufato al burro ***</p> <p>Dolce a scelta secondo direttive</p>
<p>CI 1 / 4° giorno</p> <p>Crema di patate con lardo ****</p> <p>Lombatina (steak) di maiale grigliata Burro alle erbe Rösti bernesi ****</p> <p>Insalata di arance</p>	<p>CI 2 / 4° giorno</p> <p>Sfogliatina agli asparagi ***</p> <p>Filetto di luccioperca saltato in crosta di sesamo ed erbe Patate gaufrette Carote glassate ***</p> <p>Crema bavarese alla frutta</p>	<p>CI 3 / 4° giorno</p> <p>Cocktail di gamberetti e avocado ***</p> <p>Pollastra brasata al vino rosso Polenta Melanzane alla griglia ***</p> <p>Cake quattro quarti</p>	<p>CI 4 / 4° giorno</p> <p>Insalata di finocchi crudi ***</p> <p>Piccata milanese Spaetzli al pomodoro Fagiolini brasati ***</p> <p>Dolce a scelta secondo direttive</p>

Tassonomia

I livelli di approfondimento

È una cosa diversa avere nozioni di carattere generale oppure possedere approfondite conoscenze sistematiche. A dipendenza di quanto si vuole raggiungere, sono necessari un onere di apprendimento specifico e possibilmente anche altri metodi.

I livelli di approfondimento sono collegati fra loro secondo una struttura specifica. Questa struttura o suddivisione (secondo Karl Frey, 1992) è denominata anche tassonomia.

Capacità di riprodurre le nozioni memorizzate e richiamarle in situazioni analoghe (concetti, definizioni, conoscenza dei fatti).	= Sapere, conoscere a memoria Qualità tipiche di pensiero e azione: elencare, citare, riprodurre ecc.	C 1
Capacità non solo di riprodurre fatti o situazioni, ma di comprenderne contenuto, significato e importanza.	= Comprendere Qualità tipiche di pensiero e azione: illustrare, spiegare, riassumere ecc.	C 2
Capacità di trasferire quanto appreso a una nuova situazione. Una parte di quanto appreso dev'essere modificata per trovare un risultato.	= Saper applicare (realizzare un transfer) Qualità tipiche di pensiero e azione: confrontare, dedurre, distinguere, trasferire ecc.	C 3
Capacità di suddividere o scomporre in parti una situazione e di confrontarle in base a criteri. Saper individuare principi e strutture esistenti.	= Analizzare rapporti complessi Qualità tipiche di pensiero e azione: analizzare, suddividere, scomporre, combinare ecc.	C 4
Capacità di collegare nozioni e conoscenze, trasferirle a nuove situazioni e risolvere problemi.	= Riflettere, analizzare Qualità tipiche di pensiero e azione: calcolare, stimare, interpretare, concludere, dedurre ecc.	C 5
Capacità di valutare un insieme complesso di una certa entità. Il giudizio presuppone un modo di pensare autonomo partendo da diversi punti di vista.	= Valutare Qualità tipiche di pensiero e azione: valutare, apprezzare, argomentare, creare ecc.	C 6