

Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione

Cuoca AFC / Cuoco AFC

Termine per l'indagine conoscitiva: 29.04.2022

| | | |
|---|--|--|
| Numero della professione: 79009 | Titolo protetto: Cuoca AFC / Cuoco AFC | |
| Numero degli indirizzi professionali: | | |
| Orientamento: | | |
| Campo professionale: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no | Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate? | |
| Durata della formazione: | Nuova formazione: <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni | Vecchia formazione: <input type="checkbox"/> 2 anni <input checked="" type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni |
| Professione/i da abrogare: | Numero/i della/e professione/i: 79007 | Professione: Cuoca AFC / Cuoco AFC |
| Dati statistici sui contratti di tirocinio: | Anno: 2020 | Totale contratti di tirocinio: 1400 |

Profilo professionale

| | | |
|---|--|---|
| a. impostano l'offerta di ristorazione tenendo conto delle tendenze alimentari, calcolano i quantitativi da ordinare, i costi della merce e i valori nutrizionali delle pietanze e acquistano le materie prime necessarie secondo le direttive aziendali; lavorano con gli alimenti lungo la catena del valore aggiunto; b. nell'ambito dell'offerta aziendale sviluppano le competenze professionali pratiche mettendo al centro l'abilità manuale; c. in tutte le attività della catena del valore aggiunto tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente; d. nelle transizioni da un reparto all'altro pianificano le procedure di lavoro, eseguono le attività e si consultano con i partner; nella produzione dei cibi applicano metodi razionali prestando attenzione alle proprietà e alle caratteristiche delle materie prime ed evitando gli sprechi; e. curano il proprio modo di presentarsi e comunicano con collaboratori, ospiti e fornitori in una seconda lingua nazionale o in inglese; utilizzano i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni. | | |
| CFP: | <input checked="" type="checkbox"/> sì / <input type="checkbox"/> no | Se no: <input type="checkbox"/> spiegazione / <input type="checkbox"/> nessuna richiesta / <input type="checkbox"/> più tardi |
| Osservazioni: | | |

Organizzazione/i responsabile/i

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Hotel & Gastro formation Schweiz |
|--|

Formazione professionale pratica

| | |
|---|----------------------|
| In media per tutta la durata della formazione professionale di base | 4 giorni a settimana |
|---|----------------------|

Formazione scolastica

| Numero di lezioni: | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Conoscenze professionali: | 600 | 600 |
| Cultura generale: | 360 | 360 |
| Educazione fisica: | <u>120</u> | <u>120</u> |
| Totale: | <u>1080</u> | <u>1080</u> |
| Modello standard: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Modello regressivo: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Modello progressivo: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lezioni a blocchi: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Corsi specializzati intercantionali: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Osservazioni: | | |

Corsi interaziendali

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Numero di giornate: | Nuova formazione: 20 | Vecchia formazione: 20 |
| Osservazioni: | | |

Procedura di qualificazione

| Campi di qualificazione | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
|----------------------------------|---|---|
| Esame parziale: | <input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no | <input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no |
| Lavoro pratico: | 8 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP | 8 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP |
| Conoscenze professionali: | 0 ore <input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto | 3 ore <input type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto |
| Osservazioni: | | |

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali dei luoghi di formazione

| | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Formazione professionale pratica: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Conoscenze professionali: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Corsi interaziendali: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Osservazioni: | | |

Scheda informativa per l'indagine conoscitiva concernente l'ordinanza sulla formazione professionale di base e il piano di formazione

Addetta di cucina CFP / Addetto di cucina CFP

Termine per l'indagine conoscitiva: 29.04.2022

| | | |
|---|--|--|
| Numero della professione: 79025 | Titolo protetto: Addetta di cucina CFP / Addetto di cucina CFP | |
| Numero degli indirizzi professionali: | | |
| Orientamento: | | |
| Campo professionale: <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no | Se sì, quali professioni di diritto previgente sono state raggruppate? | |
| Durata della formazione: | Nuova formazione: <input checked="" type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni | Vecchia formazione: <input checked="" type="checkbox"/> 2 anni <input type="checkbox"/> 3 anni <input type="checkbox"/> 4 anni |
| Professione/i da abrogare: | Numero/i della/e professione/i: 79022 | Professione: Addetta di cucina CFP / Addetto di cucina CFP |
| Dati statistici sui contratti di tirocinio: | Anno: 2020 | Totale contratti di tirocinio: 370 |

Profilo professionale

| | | |
|--|--|---|
| a. stoccano gli alimenti ricevuti secondo le direttive aziendali e preparano cibi e pietanze semplici secondo le istruzioni di lavoro e le ricette; si occupano autonomamente di una parte dei processi di lavoro; | | |
| b. in tutte le attività della catena del valore aggiunto tengono conto delle direttive legali e aziendali nel campo dell'igiene, della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e della protezione dell'ambiente; | | |
| c. si confrontano all'interno del team di cucina sullo svolgimento dell'incarico; nella produzione dei cibi prestano attenzione alle proprietà e alle caratteristiche delle materie prime ed evitano gli sprechi; | | |
| d. curano il proprio modo di presentarsi e comunicano con collaboratori, ospiti e fornitori; utilizzano i mezzi di comunicazione per acquisire e scambiare informazioni. | | |
| CFP: | <input checked="" type="checkbox"/> sì / <input type="checkbox"/> no | Se no: <input type="checkbox"/> spiegazione / <input type="checkbox"/> nessuna richiesta / <input type="checkbox"/> più tardi |
| Osservazioni: | | |

Organizzazione/i responsabile/i

| |
|------------------------------------|
| • Hotel & Gastro formation Schweiz |
|------------------------------------|

Formazione professionale pratica

| | |
|---|----------------------|
| In media per tutta la durata della formazione professionale di base | 4 giorni a settimana |
|---|----------------------|

Formazione scolastica

| | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Numero di lezioni: | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
| Conoscenze professionali: | | |
| Cultura generale: | | |
| Educazione fisica: | _____ | _____ |
| Totale: | ===== | ===== |
| Modello standard: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Modello regressivo: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Modello progressivo: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lezioni a blocchi: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Corsi specializzati intercantonali: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Osservazioni: | | |

Corsi interaziendali

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Numero di giornate: | Nuova formazione: 16 | Vecchia formazione: 16 |
| Osservazioni: | | |

Procedura di qualificazione

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Campi di qualificazione | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
| Esame parziale: | <input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no | <input type="checkbox"/> sì / <input checked="" type="checkbox"/> no |
| Lavoro pratico: | 5 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP | 4 ore <input type="checkbox"/> LPI / <input checked="" type="checkbox"/> LPP |
| Conoscenze professionali: | 0 ore <input type="checkbox"/> orale / <input type="checkbox"/> scritto | 2 ore <input type="checkbox"/> orale / <input checked="" type="checkbox"/> scritto |
| Osservazioni: | | |

Nota relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali dei luoghi di formazione

| | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | Nuova formazione: | Vecchia formazione: |
| Formazione professionale pratica: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Conoscenze professionali: | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Corsi interaziendali: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Osservazioni: | | |

Altre osservazioni:

| |
|--|
| |
|--|

Persona di contatto presso la SEFRI

| |
|---|
| , tel. 058 46 75 22, e-mail: @sbfi.admin.ch |
|---|