



Piano di formazione

relativo all'ordinanza della SEFRI del [data] sulla formazione professionale di base

**Addetta di gastronomia standardizzata/
Addetto di gastronomia standardizzata
con certificato federale di formazione pratica (CFP)**

Bozza di versione 3

del [data di redazione e firma del piano di formazione da parte dell'oml, cfr. pag. 10 del presente documento].

N. professione [numero]

Indice

1	Introduzione	1
2	Fondamenti pedagogico-professionali	2
2.1	Introduzione sull'orientamento alle competenze operative	2
2.2	Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa	3
2.3	Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)	4
2.4	Classificazione Requisito della situazione lavorativa	4
2.5	Collaborazione tra i luoghi di formazione	5
3	Profilo di qualificazione	6
3.1	Profilo professionale	6
3.2	Tabella delle competenze operative Addetto di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP	8
3.3	Livello richiesto per la professione	9
4	Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione	10
	Campo di competenze operative A: Pianificazione dei processi	10
	Campo di competenze operative B: Gestione di prodotti e servizi	13
	Campo di competenze operative C: Preparazione di pietanze e bevande	18
	Campo di competenze operative D: Vendita di prodotti e assistenza ai clienti	24
5	Elaborazione	31
	Allegato 1: Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità	32
	Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	33

Elenco delle abbreviazioni

AFC	Attestato federale di capacità
Az	Azienda
CFP	Certificato federale di formazione pratica
CFSL	Comissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
CI	Corsi interaziendali
CSFO	Centro svizzero di servizio Formazione professionale orientamento professionale, universitario e di carriera
CSFP	Conferenza svizzera degli uffici cantonali della formazione professionale
LFPr	Legge federale sulla formazione professionale (legge sulla formazione professionale), 2004
ofor	Ordinanza sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione)
OFPr	Ordinanza sulla formazione professionale, 2004
oml	Organizzazione del mondo del lavoro (associazione professionale)
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SEFRI	Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione
SP	Scuola professionale
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
UFAM	Ufficio federale dell'ambiente
UFSP	Ufficio federale della sanità pubblica

1 Introduzione

In quanto strumento per la promozione della qualità¹ nella formazione professionale di base, il piano di formazione per Addetta di gastronomia standardizzata/Addetto di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica (CFP) descrive le competenze operative che le persone in formazione devono acquisire entro la fine della qualificazione. Al contempo, il piano di formazione sostiene i responsabili della formazione professionale nelle aziende di tirocinio, nelle scuole professionali e nei corsi interaziendali a pianificare e compiere la formazione.

Per le persone in formazione il piano di formazione costituisce uno strumento orientativo.

Il presente piano di formazione è il fondamento pedagogico-professionale per la formazione professionale di base degli addetti di gastronomia standardizzata con certificato federale di formazione pratica. Il piano di formazione comprende tre parti. Dapprima si illustrano le basi pedagogico-professionali nonché il profilo di qualificazione con i campi di competenze operative e le competenze operative. Per ogni competenza operativa si descrivono in dettaglio i singoli obiettivi di valutazione che ne derivano.

Durante la formazione professionale biennale tutte le persone in formazione sviluppano le competenze menzionate nei quattro campi di competenze operative dalla A alla D.

Il piano di formazione è stato sviluppato con particolare attenzione alle tre dimensioni della sostenibilità: società, ambiente ed economia. È stata prestata particolare attenzione alla considerazione degli obiettivi globali di sostenibilità, Sustainable Development Goals (SDGs), e della strategia di sviluppo sostenibile del Consiglio federale. Quest'ultima pone l'accento su una sana alimentazione, equilibrata e sostenibile, sulla riduzione degli sprechi alimentari e su una maggiore sostenibilità lungo la catena del valore alimentare.

¹ Cfr. art. 12 cpv. 1 lett. c dell'ordinanza del 19 novembre 2003 sulla formazione professionale (OFPr) e art. 9 dell'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base (ordinanza in materia di formazione; ofor) Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP.

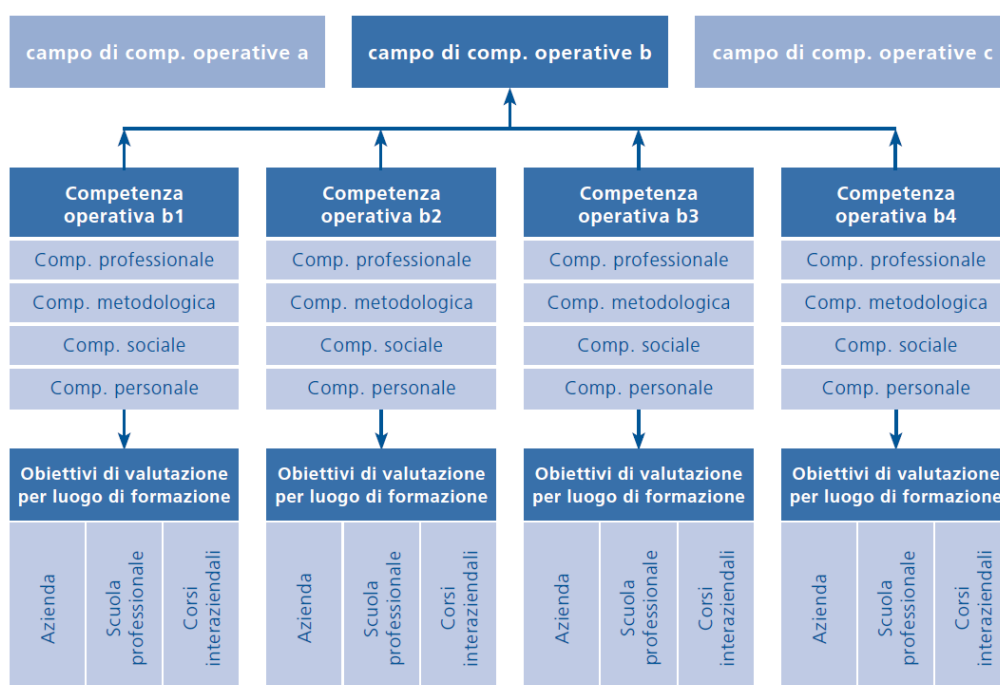
2 Fondamenti pedagogico-professionali

2.1 Introduzione sull'orientamento alle competenze operative

Il presente piano di formazione costituisce il fondamento pedagogico-professionale della formazione professionale di base degli Addetti di gastronomia standardizzata CFP. L'obiettivo della formazione professionale di base è insegnare a gestire con professionalità situazioni operative tipiche della professione. Per raggiungere questo obiettivo, durante la formazione le persone in formazione sviluppano le competenze operative descritte nel piano di formazione. Tali competenze vanno intese e definite come standard minimi di formazione che verranno poi verificati nelle procedure di qualificazione.

Il piano di formazione enuncia concretamente le competenze operative da acquisire, rappresentate sotto forma di campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione.

Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione:



La professione di Addetti di gastronomia standardizzata CFP comprende quattro **campi di competenze operative** che descrivono e giustificano i campi d'intervento permettendo di distinguerli uno dall'altro.

Esempio: A Pianificazione dei processi

Ogni campo di competenze operative comprende un determinato numero di **competenze operative**. Nel campo di competenze operative «A Pianificazione dei processi» sono dunque raggruppate tre competenze operative. Queste ultime corrispondono a situazioni operative tipiche della professione e descrivono il comportamento che ci si aspetta dalle persone in formazione in tali casi. Ogni competenza operativa include quattro dimensioni: la competenza professionale, metodologica, sociale e personale (vedi 2.2); in quei contesti esse sono integrate negli obiettivi di valutazione.

Per garantire che l'azienda di tirocinio, la scuola professionale e i corsi interaziendali forniscano il proprio apporto allo sviluppo delle competenze operative, queste ultime vengono concretizzate in **obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione**. Ai fini di una cooperazione ottimale tra i luoghi di formazione, gli obiettivi di valutazione sono armonizzati tra loro (vedi 2.4).

2.2 Descrizione delle quattro dimensioni di ogni competenza operativa

Le competenze operative comprendono la competenza professionale, metodologica, sociale e personale. Affinché gli addetti di gastronomia standardizzata riescano ad affermarsi nel mercato del lavoro, durante la formazione professionale di base le persone in formazione acquisiscono tutte le competenze in tutti i luoghi di formazione (azienda di tirocinio, scuola professionale, corsi interaziendali). Il seguente schema sintetizza contenuti e interazioni delle quattro dimensioni di cui si compone una competenza operativa.

Competenza operativa

Competenza professionale Le persone in formazione gestiscono situazioni operative tipiche della professione in maniera autonoma, mirata e appropriata e sanno valutarne il risultato.	Gli addetti di gastronomia standardizzata utilizzano correttamente il linguaggio e gli standard (di qualità), nonché i metodi, i procedimenti, gli strumenti e i materiali di lavoro specifici della professione. Sono quindi in grado di svolgere autonomamente i compiti inerenti al proprio campo professionale e di rispondere adeguatamente alle esigenze del loro lavoro.
Competenza metodologica Le persone in formazione pianificano compiti e attività professionali e svolgono il lavoro in maniera mirata, strutturata ed efficiente.	Gli addetti di gastronomia standardizzata organizzano il proprio lavoro accuratamente e nel rispetto della qualità. Tengono conto degli aspetti sociali, economici ed ecologici e applicano in modo mirato le tecniche di lavoro e le strategie di apprendimento, d'informazione e di comunicazione. Sanno inoltre orientare ragionamenti e comportamenti al processo e all'approccio sistemico.
Competenza sociale Le persone in formazione impostano le relazioni sociali e la comunicazione nel contesto lavorativo in maniera consapevole e costruttiva.	Gli addetti di gastronomia standardizzata stabiliscono un rapporto consapevole con il superiore, i colleghi, con i fornitori e i clienti e affrontano in maniera costruttiva i problemi che insorgono nella comunicazione e nelle situazioni conflittuali. Lavorano con o all'interno di team applicando le regole per un lavoro in gruppo efficiente.
Competenza personale Le persone in formazione manifestano nell'attività lavorativa la propria personalità e il proprio comportamento servendosi come strumenti fondamentali.	Gli addetti di gastronomia standardizzata riflettono sui loro approcci e sul loro operato. Sono flessibili ai cambiamenti, imparano a riconoscere i propri limiti e sviluppano un approccio personale. Sono produttivi, hanno un atteggiamento esemplare sul lavoro e curano l'apprendimento permanente.

2.3 Livelli tassonomici degli obiettivi di valutazione (secondo Bloom)

Ogni obiettivo di valutazione viene valutato tramite un livello tassonomico (livello C; da C1 a C6). Il livello C indica la complessità dell'obiettivo. Ecco i vari livelli nel dettaglio:

Livello	Definizione	Descrizione
C 1	Sapere	Gli addetti di gastronomia standardizzata ripetono le nozioni apprese e le richiamano in situazioni simili. <i>(Non figura nel presente piano di formazione)</i>
C 2	Comprendere	Gli addetti di gastronomia standardizzata spiegano o descrivono le nozioni apprese con parole proprie. <i>Esempio: b1.2-SP Ispezione delle merci – Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive specifiche e le raccomandazioni per il controllo e lo stoccaggio delle merci. (C2)</i>
C 3	Applicare	Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano le capacità/tecnologie apprese in diverse situazioni. <i>Esempio: a1.3-Az Allestimento delle postazioni di lavoro – Allestiscono le postazioni di lavoro necessarie. (LP2, C3)</i>
C 4	Analizzare	Gli addetti di gastronomia standardizzata analizzano una situazione complessa scomponendo i fatti in singoli elementi e individuando la relazione fra gli elementi e le caratteristiche strutturali. <i>Esempio: a1.2-Az Preparazione dell'infrastruttura – Controllano e predispongono l'infrastruttura necessaria per l'accoglienza dei clienti e all'esecuzione dei servizi. (LP2, C4)</i>
C 5	Sintetizzare	Gli addetti di gastronomia standardizzata combinano i singoli elementi di un fatto e li riuniscono per formare un insieme. <i>Esempio: a2.3-Az Pianificazione della lavorazione – Pianificano la lavorazione di determinati prodotti e ingredienti. (LP2, C5)</i>
C 6	Valutare	Gli addetti di gastronomia standardizzata valutano un fatto più o meno complesso in base a determinati criteri. <i>(Non figura nel presente piano di formazione)</i>

2.4 Classificazione Requisito della situazione lavorativa

Il modello di tassonomia dei livelli è stato sviluppato da Bloom e dal suo team per classificare le abilità cognitive e gli obiettivi. Pertanto, in aggiunta alla tassonomia di Bloom, in questo piano formativo gli obiettivi di prestazione con un elevato orientamento all'azione nei luoghi di apprendimento dei corsi aziendali e interaziendali sono classificati con i requisiti per la situazione lavorativa, i cosiddetti livelli di prestazione. La classificazione si basa su tre livelli di prestazione.

Livello di prestazione 1 (LP1): prestazione di base (Riproduzione e comprensione)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e incarichi di base. Questi si svolgono in un'area (di lavoro) gestibile e chiaramente definita. Gli addetti di gastronomia standardizzata i compiti in base alla situazione. In questo modo, le azioni possono essere guidate dai superiori o in parte eseguite in modo indipendente.
Livello di prestazioni 2 (LP2): prestazioni estese (Trasferimento e analisi)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e incarichi prolungati in un'area (di lavoro) in continuo cambiamento. Riconoscono i compiti in modo parzialmente autonomo e li affrontano in modo adeguato alla situazione, pianificato e strutturato. Le azioni sono prevalentemente pianificate e svolte in modo autonomo nel proprio ambito di responsabilità.
Livello di prestazione 3 (LP3): prestazioni complesse (Giudizio e risoluzione dei problemi)	Gli addetti di gastronomia standardizzata svolgono compiti e problemi completi in un'area (lavorativa) complessa e specializzata. Analizzano, valutano e affrontano i compiti in modo indipendente. La scelta della procedura, della soluzione e della strategia di soluzione è orientata alla situazione e giustificata in modo specifico.

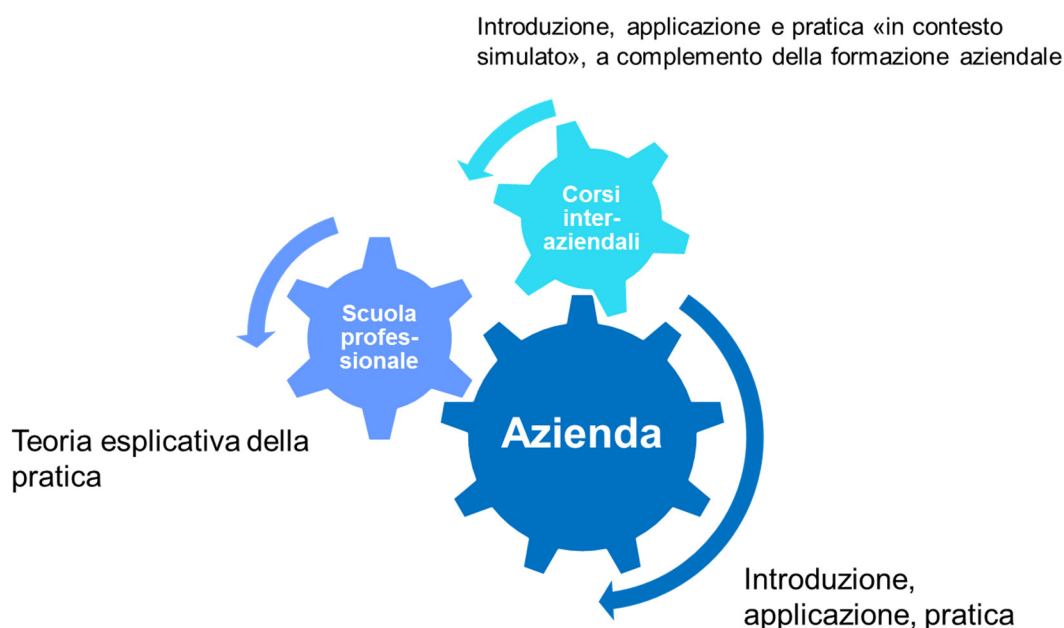
2.5 Collaborazione tra i luoghi di formazione

Il coordinamento e la cooperazione tra i luoghi di formazione quanto a contenuti, modalità di lavoro, calendario e consuetudini della professione sono un presupposto importante per il successo della formazione professionale di base. Per tutta la durata della formazione, le persone in formazione vanno aiutati a mettere in relazione teoria e pratica. La collaborazione tra i luoghi di formazione è dunque essenziale e la trasmissione delle competenze operative rappresenta un compito comune. Ogni luogo di formazione fornisce il proprio apporto tenendo conto del contributo degli altri. Grazie a una buona collaborazione, ognuno può verificare costantemente il proprio apporto e ottimizzarlo, aumentando così la qualità della formazione professionale di base.

Il contributo specifico dei luoghi di formazione può essere sintetizzato come segue:

- azienda di tirocinio: nel sistema duale la formazione professionale pratica si svolge nell'azienda di tirocinio, in una rete di aziende di tirocinio, nelle scuole d'arti e mestieri, nelle scuole medie di commercio o in altre istituzioni riconosciute a tal fine, dove le persone in formazione possono acquisire le capacità pratiche richieste dalla professione;
- scuola professionale: vi viene impartita la formazione scolastica, che comprende l'insegnamento delle conoscenze professionali, della cultura generale e dell'educazione fisica;
- corsi interaziendali: sono finalizzati alla trasmissione e all'acquisizione di capacità fondamentali e completano la formazione professionale pratica e la formazione scolastica laddove l'attività professionale da apprendere lo richiede.

L'interazione dei luoghi di formazione può essere illustrata come segue:



La realizzazione efficace della cooperazione tra i luoghi di formazione viene sostenuta con gli appositi strumenti di promozione della qualità della formazione professionale di base (vedi allegato 1).

3 Profilo di qualificazione

Il profilo di qualificazione descrive il profilo professionale, nonché le competenze operative da acquisire e il livello richiesto per la professione. Illustra quali sono le qualifiche che un'addetta di gastronomia standardizzata CFP o un addetto di gastronomia standardizzata CFP deve possedere per poter esercitare la professione in maniera competente al livello definito.

Oltre a descrivere le competenze operative, il profilo professionale funge anche da base per l'impostazione della procedura di qualificazione. Inoltre, è utile per classificare il titolo nel Quadro nazionale delle qualifiche per i titoli della formazione professionale (QNQ-FP) durante l'elaborazione della spiegazione del certificato.

3.1 Profilo professionale

Il profilo professionale descrive il campo d'attività della professione di addetta di gastronomia standardizzata CFP/addetto di gastronomia standardizzata CFP, le principali competenze operative, l'esercizio della professione nonché l'importanza della professione per la società, l'economia, la natura e la cultura.

Campo di attività

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in aziende che gestiscono diversi ristoranti secondo un concetto di ristorazione tipico e standardizzato per l'azienda. Ne sono un esempio le catene di ristoranti, i ristoranti in aziende e istituti e i take-away.

Svolgono il loro lavoro secondo le istruzioni dei superiori e dell'azienda rispettando gli standard esistenti.

I settori di lavoro tipiche sono gli acquisti, lo stoccaggio, il lavoro in cucina, l'assistenza alla clientela e le vendite. Inoltre, attuano misure di marketing come la presentazione di offerte.

Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste. In questa funzione, si occupano dei clienti, accolgono i reclami e li trasmettono alla persona responsabile. Nell'esecuzione degli ordini, garantiscono il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.

In cucina si preparano tutte le pietanze tipici dell'azienda, come menu del giorno, insalate, snack e dessert. Li presentano in modo accattivante.

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in team e con diversi specialisti interni ed esterni dell'azienda. Per esempio, dirigenti e fornitori.

Principali competenze operative

Gli addetti di gastronomia standardizzata rappresentano l'azienda. Pertanto, un aspetto curato e ospitale sono elementi importanti per l'esercizio della professione. Ciò è particolarmente importante nella consulenza e nell'assistenza dei clienti e nella vendita di prodotti, attività svolte nella prima lingua nazionale. Inoltre, accolgono i feedback, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese, e li trasmettono a chi di competenza.

I processi della ristorazione standardizzata sono regolati da piani aziendali o del marchio. Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano all'attuazione dei piani.

In relazione alle offerte e ai servizi, gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano all'approvvigionamento, dello stoccaggio e della gestione delle merci. Preparano inoltre le derrate alimentari per la vendita e preparano pietanze e bevande. Preparano i prodotti secondo le specifiche e li presentano alla clientela. A tal fine, utilizzano attrezzature e macchinari, che puliscono secondo le istruzioni e contribuiscono a mantenere il loro valore.

Nello svolgimento delle loro mansioni, applicano diversi requisiti di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e di protezione dell'ambiente. Si preoccupano di non sprecare alimentare e di rispettare i requisiti di sostenibilità nelle dimensioni sociale, economica ed ecologica.

Esercizio della professione

Gli addetti di gastronomia standardizzata lavorano in gruppo. È fondamentale che i processi standardizzati vengano applicati indipendentemente dalle persone che li svolgono. I compiti e le attività dell'intero processo lavorativo richiedono flessibilità e piacere nel trattare con le persone. Gli addetti di gastronomia standardizzata hanno la capacità di organizzarsi per applicare i propri processi di lavoro in modo pianificato ed efficiente. Gli addetti di gastronomia standardizzata possono usare la loro creatività nella presentazione di offerte basate su specifiche del marchio e dell'azienda. L'orario di lavoro degli addetti di gastronomia standardizzata dipende dall'azienda.

Contributo della professione alla società, all'economia, alla natura e alla cultura

Il settore raggiunge un notevole valore aggiunto e offre a molti dipendenti interessanti campi di lavoro e opportunità di ulteriore sviluppo. La gastronomia standardizzata contribuisce a garantire una qualità elevata, affidabile e orientata alla clientela del settore gastronomico attraverso i marchi e attività ed esigenze uniformi.

Attraverso processi standardizzati, implementano misure per lo sviluppo sostenibile, come l'uso efficiente delle derrate alimentari. Ciò riguarda in particolare un'alimentazione sana, equilibrata e sostenibile, la riduzione dei rifiuti alimentari e una maggiore sostenibilità lungo la catena del valore derrate alimentari. Le risorse come l'energia, l'acqua, i detergenti e i materiali operativi vengono utilizzati in modo particolarmente efficace. Gli addetti di gastronomia standardizzata evitano ogni tipo di spreco e perseguono diversi approcci al riutilizzo e al riciclaggio. Evitare gli sprechi alimentari è una priorità, soprattutto quando si tratta di derrate alimentari. Con queste azioni, gli addetti di gastronomia standardizzata contribuiscono alla protezione e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Gli addetti di gastronomia standardizzata rispettano coscientemente le normative in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela della salute, riducendo così al minimo il rischio di incidenti e di pericoli per la salute. In caso di incidenti che abbiano un impatto negativo sulla sicurezza, sulla salute o sull'ambiente, applicando le misure previste.

Cultura generale

La cultura generale trasmette competenze fondamentali per orientarsi nella vita personale e in società nonché per superare le sfide private e professionali.

3.2 Tabella delle competenze operative Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

↓ Campi di competenze operative		Competenze operative →					
A	Pianificazione dei processi	a1 Allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per i servizi	a2 Pianificare la lavorazione di prodotti e ingredienti	a3 Pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata			
B	Gestione di prodotti e servizi	b1 Prendere in consegna e controllare la merce per il servizio ai clienti e le misure di marketing	b2 Registrare l'acquisto e il ritiro dei prodotti alimentari e del materiale aziendale	b3 Stoccare i prodotti alimentari e il materiale aziendale	b4 Determinare e inventariare insieme al team le giacenze di prodotti alimentari e di materiale aziendale		
C	Preparazione di pietanze e bevande	c1 Predisporre le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande	c2 Preparare pietanze e bevande secondo le ricette	c3 Presentare pietanze e bevande ai clienti	c4 Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro	c5 Documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande	
D	Vendita di prodotti e assistenza ai clienti	d1 Presentare prodotti e servizi e mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti	d2 Accogliere i clienti, servirli e congedarsi	d3 Consigliare e fornire ai clienti una selezione di prodotti e servizi	d4 Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia	d5 Vendere prodotti e servizi dell'assortimento dell'azienda di gastronomia	d6 Ricevere e trasmettere i riscontri e i reclami dei clienti in merito ai prodotti, all'offerta e ai servizi

3.3 Livello richiesto per la professione

Il livello richiesto per la professione è specificato nel piano di formazione insieme agli obiettivi di valutazione delle competenze operative nei tre luoghi di formazione. Oltre alle competenze operative, viene impartita la cultura generale secondo l'ordinanza della SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base (RS 412.101.241).

4 Campi di competenze operative, competenze operative e obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione

In questo capitolo vengono descritte le competenze operative (raggruppate nei relativi campi) e gli obiettivi di valutazione suddivisi per luogo di formazione. Gli strumenti per la promozione della qualità riportati in allegato sono un sostegno alla realizzazione della formazione professionale di base e alla cooperazione fra i tre luoghi di formazione.

Campo di competenze operative A: Pianificazione dei processi

Nella gastronomia standardizzata, molti processi e procedure sono regolamentati da piani aziendali o del marchio. Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano il concetto secondo le direttive operative. Ciò include la pianificazione di specifiche misure di marketing e attività di vendita. Gli addetti di gastronomia standardizzata allestiscono le infrastrutture e la postazione di lavoro. Pianificano la lavorazione dei prodotti e degli ingredienti. Esempi tipici di tali prodotti sono le derrate alimentari e le bevande.

Competenza operativa a1: Allestire le infrastrutture e le postazioni di lavoro per l'assistenza ai clienti e per i servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano, con il necessario sostegno, le infrastrutture e le postazioni di lavoro necessarie per l'accoglienza dei clienti e la realizzazione dei servizi. In questo modo si garantisce un uso parsimonioso di energia e materiali. Li allestiscono in base compito e alle direttive operative.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.1-Az Informazioni sui requisiti operativi Gli addetti di gastronomia standardizzata si informano sui requisiti operativi per l'allestimento delle infrastrutture e delle postazioni di lavoro, tenendo conto dell'uso economico di energia e materiali. (LP2, C4)		
a1.2-Az Preparazione dell'infrastruttura Controllano e predispongono l'infrastruttura necessaria per l'accoglienza dei clienti e all'esecuzione dei servizi. (LP2, C4)	a1.2-SP Preparazione dell'infrastruttura Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano i requisiti di igiene e sicurezza sul lavoro applicati all'accoglienza dei clienti e all'esecuzione dei servizi. (C4)	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a1.3-Az Allestimento delle postazioni di lavoro Allestiscono le postazioni di lavoro necessarie. (LP2, C3)	a1.3-SP Allestimento delle postazioni di lavoro Confrontano le normative in materia di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente che si applicano per l'allestimento delle postazioni di lavoro. (C4)	a1.3-CI Allestimento delle postazioni di lavoro Gli addetti di gastronomia standardizzata allestiscono i posti di lavoro in conformità alle direttive del CI e ad altre direttive specifiche. (LP2, C3)
a1.4-Az Strumenti di controllo Applicano strumenti di controllo per l'esecuzione dei loro compiti. (LP2, C3)	a1.4-SP Strumenti di controllo Confrontano strumenti di controllo, liste di controllo e strumenti ausiliari. (C4)	

Competenza operativa a2: Pianificare la lavorazione di prodotti e ingredienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano le informazioni necessarie sulle quantità definite dei prodotti e degli ingredienti necessari e adeguano le quantità delle ricette con l'aiuto dei superiori. Pianificano la lavorazione.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a2.1-Az Informazioni sulle quantità da produrre Gli addetti di gastronomia standardizzata si informano sulle quantità specifiche di prodotti e ingredienti. (LP2, C4)		
a2.2-Az Adeguamento delle quantità delle ricette Adeguano le quantità delle ricette in base alle direttive. (LP2, C3)	a2.2-SP Adeguamento delle quantità delle ricette Gli addetti di gastronomia standardizzata adeguano le quantità delle ricette in base alle direttive degli esempi pratici. (C3)	a2.2-CI Adeguamento delle quantità delle ricette Gli addetti di gastronomia standardizzata adeguano le quantità delle ricette in base alle direttive. (LP2, C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a2.3-Az Pianificazione della lavorazione Pianificano la lavorazione di determinati prodotti e ingredienti. (LP2, C5)	a2.3-SP Pianificazione della lavorazione Pianificano la lavorazione di determinati prodotti e ingredienti in esempi pratici. (C5)	a2.3-CI Pianificazione della lavorazione Pianificano e controllano la lavorazione di determinati prodotti e ingredienti. (LP2, C5)

Competenza operativa a3: Pianificare gli ordini per le attività di vendita e le misure di marketing della gastronomia standardizzata

Le aziende del settore della gastronomia standardizzata spesso stabiliscono le loro attività di vendita e le misure di marketing a livello centrale. Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alla pianificazione delle attività e le misure di marketing nella loro azienda.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
a3.1-Az Informazioni sui compiti Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano tutte le informazioni necessarie per la pianificazione in base al compito da svolgere. (LP2, C4)		
a3.2-Az Pianificazione dei compiti delle attività di vendita Pianificano l'esecuzione di determinate attività di vendita nella loro azienda. (LP2, C5)	a3.2-SP Pianificazione dei compiti delle attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano e riflettono sugli strumenti di pianificazione delle attività di vendita nella loro azienda. (C5)	a3.2-CI Pianificazione dei compiti delle attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata pianificano determinate attività di vendita e processi di vendita durante le simulazioni e ottimizzano il loro approccio. (LP2, C5)
a3.3-Az Pianificare gli incarichi delle misure di marketing Pianificano l'esecuzione delle misure di marketing nella loro azienda con gli ausili di lavoro forniti. (LP2, C5)	a3.3-SP Pianificare gli incarichi delle misure di marketing Descrivono i compiti del marketing, le diverse misure di marketing. (C3)	a3.3-CI Pianificare gli incarichi delle misure di marketing Pianificano l'esecuzione delle misure di marketing durante le simulazioni. (LP2, C5)

Campo di competenze operative B: Gestione di prodotti e servizi

In relazione alle offerte e ai servizi delle sedi, gli addetti di gastronomia standardizzata si occupano dello stoccaggio e della gestione delle merci. Prendono in consegna i prodotti e ne verificano lo stato e la completezza. Se necessario, immagazzinano la merce. Mantengono il controllo delle stock delle derrate alimentari e dei materiali operativi.

Competenza operativa b1: Prendere in consegna e controllare la merce per il servizio ai clienti e le misure di marketing

Quando la merce per le attività di servizio ai clienti e misure di marketing arriva a destinazione, gli addetti di gastronomia standardizzata la prendono in consegna e controllano la correttezza degli articoli, la completezza e la qualità richiesta.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b1.1-Az Accettazione della merce Gli addetti di gastronomia standardizzata accettano la merce ordinata e confermano la ricezione. (LP1, C3)		
b1.2-Az Ispezione delle merci Controllano e documentano la correttezza degli articoli ricevuti, la quantità e la qualità richiesta. (LP2, C4)	b1.2-SP Ispezione delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive specifiche e le raccomandazioni per il controllo e lo stoccaggio delle merci. (C2)	b1.2-CI Ispezione delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata controllano e documentano le merci in modo sistematico e secondo le direttive del CI. (LP2, C4)
b1.3-Az Rifiuto di merci Applicano le direttive operative se le merci non soddisfano i requisiti. (LP2, C3)		

Competenza operativa b2: Registrare l'acquisto e il ritiro dei prodotti alimentari e del materiale aziendale

Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alla gestione dello stoccaggio delle merci. Registrano le entrate e i consumi delle merci del magazzino.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b2.1-Az Registrazione degli incassi delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata registrano le merci in arrivo nel sistema di stoccaggio dell'azienda seguendo le istruzioni. (LP2, C3)	b2.1-SP Registrazione degli incassi delle merci Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono la regolamentazione e le conseguenze del ricevimento merci, della registrazione delle merci, dell'inventario e del consumo delle merci. (C2)	
b2.2-Az Registrazione degli acquisti di beni Registrano gli acquisti di merce nel sistema di stoccaggio dell'azienda, seguendo le istruzioni. (LP2, C3)		

Competenza operativa b3: Stoccare i prodotti alimentari e il materiale aziendale

Gli addetti di gastronomia standardizzata si occupano dello stoccaggio di derrate alimentari e materiali d'esercizio. Dichiarano le merci secondo le istruzioni e le immagazzinano secondo le direttive specifiche. In questo modo, garantiscono uno stoccaggio ottimizzato, appropriato ed efficiente dal punto di vista energetico.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
<p>b3.1-Az Stoccaggio dei materiali operativi</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata immagazzinano materiali operativi secondo le direttive specifiche. (LP2, C3)</p>	<p>b3.1-SP Stoccaggio dei materiali operativi</p> <p>a) Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive specifiche e le raccomandazioni per lo stoccaggio del materiale d'esercizio. (C2)</p> <p>b) Risolvono esempi pratici sullo stoccaggio del materiale d'esercizio. (C4)</p>	
<p>b3.2-Az Stoccaggio delle derrate alimentari</p> <p>Conservano le derrate alimentari secondo le specifiche direttive. (LP2, C3)</p>	<p>b3.2-SP Stoccaggio delle derrate alimentari</p> <p>a) Descrivono le specifiche direttive e le raccomandazioni per la conservazione delle derrate alimentari ottimizzato, appropriato ed efficiente dal punto di vista energetico e spiegano le misure per evitare gli sprechi alimentari. (C2)</p> <p>b) Risolvono esempi pratici sulla conservazione delle derrate alimentari. (C4)</p>	<p>b3.2- Stoccaggio delle derrate alimentari CI</p> <p>Gli addetti di gastronomia standardizzata conservano le derrate alimentari secondo le specifiche direttive del CI. (LP2, C3)</p>

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b3.3-Az Dichiarazione delle derrate alimentari Dichiarano le derrate alimentari conservati secondo le direttive. (LP2, C3)	b3.3-SP Dichiarazione delle derrate alimentari a) Descrivono le direttive e le raccomandazioni per la dichiarazione delle derrate alimentari. (C2) b) Risolvono esempi pratici sulla dichiarazione delle derrate alimentari. (C3)	b3.3-CI Dichiarazione delle derrate alimentari Dichiarano derrate alimentari preparate in conformità con le direttive del CI. (LP2, C3)
b3.4-Az Monitoraggio del stock Monitorano e controllano le derrate alimentari immagazzinati. (LP2, C3)	b3.4-SP Monitoraggio del stock Confrontano diversi strumenti per il controllo delle derrate alimentari immagazzinati e li applicano in esempi pratici. (C4)	
b3.5-Az Requisiti igienici Applicano le norme igieniche dell'azienda e garantiscono la pulizia e l'ordine nei luoghi di stoccaggio. (LP2, C3)	b3.5-SP Requisiti igienici a) Descrivono le direttive e le raccomandazioni per l'igiene, la pulizia e l'ordine dei luoghi di stoccaggio. (C2) b) Risolvono esempi pratici riguardo a direttive e raccomandazioni per l'igiene, la pulizia e l'ordine nei luoghi di stoccaggio. (C4)	b3.5-CI Requisiti igienici Assicurano l'igiene, la pulizia e l'ordine nei luoghi di stoccaggio. (LP2, C3)

Competenza operativa b4: Determinare e inventariare insieme al team le giacenze di prodotti alimentari e di materiale aziendale

I compiti dell'addetto di gastronomia standardizzata nella gestione delle stock comprendono la determinazione, l'inventario e la documentazione dei quantitativi delle stock con il supporto di persone definite dal team.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
b4.1-Az Entrata in stock Gli addetti di gastronomia standardizzata registrano lo stock con il supporto di persone definite dall'azienda. (LP2, C4)	b4.1-SP Entrata in stock Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive e le raccomandazioni per la registrazione dei quantitativi delle stock. (C2)	
b4.2-Az Inventario di stock Fanno l'inventario di stock con l'aiuto ed il supporto di persone definite dall'azienda. (LP2, C4)	b4.2-SP Inventario di stock Descrivono diversi sistemi, metodi e strumenti per la registrazione dei quantitativi effettivi di stock. (C2)	
b4.3-Az Documentazione di stock Documentano i quantitativi effettivi di stock secondo le direttive ed il supporto di persone definite dall'azienda. (LP2, C4)	b4.3-SP Documentazione di stock Descrivono varie direttive per la documentazione di stock. (C2)	

Campo di competenze operative C: Preparazione di pietanze e bevande

La preparazione delle derrate alimentari e la realizzazione di pietanze e bevande sono spesso standardizzati e prescritti in questo tipo di gastronomia. Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano le pietanze e le bevande per la vendita secondo le ricette. Sistemano i prodotti, li allestiscono e li presentano agli clienti. A tal fine, utilizzano attrezzature e macchinari che puliscono secondo le direttive specifiche. Applicano varie misure di igiene, di protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente e rispettano le linee guida aziendali. Gli addetti della gastronomia standardizzata fanno attenzione a non sprecare alimentare e a rispettare i requisiti di sostenibilità.

Competenza operativa c1: Predisporre le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande

Gli addetti di gastronomia standardizzata utilizzano attrezzature e macchinari specifici per la preparazione di pietanze e bevande in modo efficiente dal punto di vista energetico. Prima dell'uso, controllano che le attrezzature e i macchinari funzionino correttamente e siano puliti. In questo modo, rispettano le norme di sicurezza sul lavoro.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c1.1-Az Preparare e montare attrezzature e macchinari Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande e rispettano le relative norme di protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente. (LP1, C3)	c1.1-SP Preparare e montare attrezzature e macchinari Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le direttive per il funzionamento, la protezione della salute, la sicurezza sul lavoro e la protezione dell'ambiente quando si utilizzano attrezzature e macchinari per la preparazione di pietanze e bevande. (C2)	c1.1-CI Preparare e montare attrezzature e macchinari Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande e rispettano le relative norme di protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente. (LP1, C3)
c1.2-Az Controllo del funzionamento e della pulizia di attrezzature e macchinari Controllano il funzionamento e la pulizia di attrezzature e macchinari prima di utilizzarli per preparare pietanze e bevande. (LP1, C3)	c1.2-SP Controllo del funzionamento e della pulizia di attrezzature e macchinari Essi definiscono i criteri per il funzionamento ottimale e la pulizia delle attrezzature e dei macchinari per la preparazione di pietanze e bevande. (C2)	c1.2-CI Controllo del funzionamento e della pulizia di attrezzature e macchinari Controllano sistematicamente il funzionamento e la pulizia di attrezzature e macchinari prima di utilizzarli per preparare pietanze e bevande. (LP1, C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c1.3-Az Utilizzo di attrezzature e macchinari Utilizzano attrezzature e macchinari per la preparazione di pietanze e bevande in modo appropriato ed efficiente secondo le linee guida della sicurezza sul lavoro, evitando inutili tempi di attesa. (LP1, C3)	c1.3-SP Utilizzo di attrezzature e macchinari Descrivere le misure per ridurre il consumo di energia nell'uso di attrezzature e macchinari. (C2)	c1.3-CI Utilizzo di attrezzature e macchinari Utilizzano attrezzature e macchinari per la preparazione di pietanze e bevande in modo appropriato ed efficiente secondo le linee guida della sicurezza sul lavoro, evitando inutili tempi di attesa. (LP1, C3)

Competenza operativa c2: Preparare pietanze e bevande secondo le ricette

Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano pietanze e bevande secondo le ricette. Nel farlo, tengono conto delle specifiche aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c2.1-Az Manipolazione delle derrate alimentari Gli addetti di gastronomia standardizzata maneggiano le derrate alimentari con cautela, parsimonia e secondo le specifiche ed evitano gli sprechi alimentari. (LP1, C3)	c2.1-SP Manipolazione delle derrate alimentari Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le misure per una manipolazione parsimoniosa e cauta delle derrate alimentari e le applicano in esempi pratici. (C3)	c2.1-CI Manipolazione delle derrate alimentari Gli addetti di gastronomia standardizzata maneggiano le derrate alimentari con cautela, parsimonia e secondo le specifiche ed evitano gli sprechi alimentari. (LP1, C3)
c2.2-Az Predisporre la postazione di lavoro Preparano una mise en place completa, con gli ausili e gli utensili necessari, prima di preparare e realizzare pietanze e bevande. (LP2, C3)	c2.2-SP Predisporre la postazione di lavoro Descrivono l'importanza della mise en place. (C2)	c2.2-CI Predisporre la postazione di lavoro Creano una mise en place completa prima di preparare pietanze e bevande, utilizzando sistematicamente ausili e utensili. (LP2, C3)
c2.3-Az Calcolazione degli ingredienti Calcolano la quantità necessaria per la preparazione di pietanze e bevande in base alle ricette e alla pianificazione dell'offerta. (LP2, C3)	c2.3-SP Calcolazione degli ingredienti Calcolano le quantità necessarie per la preparazione di pietanze e bevande in base alle ricette e alle possibili deviazioni. (C3)	c2.3-CI Calcolazione degli ingredienti Calcolano le quantità necessarie per la preparazione di pietanze e bevande sulla base di ricette. (LP2, C3)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c2.4-Az Attività preparatorie Preparano le derrate alimentari necessari per la lavorazione lavandoli, preparandoli, tagliandoli o preparandoli secondo una ricetta. (LP2, C3)	c2.4-SP Attività preparatorie Descrivono i metodi e le tecniche di elaborazione e li associano alle loro possibilità di utilizzo. (C3)	c2.4-CI Attività preparatorie Preparano le derrate alimentari necessari per la lavorazione lavandoli, preparandoli, tagliandoli o preparandoli secondo una ricetta. (LP2, C3)
c2.5-Az Preparazione di pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande in base a ricette, metodi di cottura e di preparazione. (LP2, C3)	c2.5-SP Preparazione di pietanze e bevande Confrontano i metodi di cottura e gli obiettivi di cottura delle pietanze e i metodi di preparazione delle bevande. (C4)	c2.5-CI Preparazione di pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande in base a ricette, metodi di cottura e di preparazione. (LP2, C3)
c2.6-Az Preparare pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande secondo le direttive aziendali. (LP2, C3)	c2.6-SP Preparare pietanze e bevande Confrontano i metodi di preparazione in termini di energia, acqua e ritenzione di nutrienti e vitamine di pietanze e bevande e li associano ai relativi scopi. (C4)	c2.6-CI Preparare pietanze e bevande Preparano pietanze e bevande con diversi metodi di preparazione e ne confrontano i risultati. (LP2, C4)
c2.7-Az Verifica della qualità di pietanze e bevande Controllano la qualità di pietanze e bevande dal punto di vista sensoriale e tecnico. (LP2, C4)	c2.7-SP Verifica della qualità di pietanze e bevande Descrivono e applicano test sensoriali e tecnici sulla qualità di pietanze e bevande. (C3)	c2.7-CI Verifica della qualità di pietanze e bevande Controllano la qualità di pietanze e bevande dal punto di vista sensoriale e tecnico. (LP2, C4)
c2.8-Az Spreco alimentare Evitano lo spreco alimentare. (LP1, C3)	c.2.8-SP Spreco alimentare Descrivono le linee guida per evitare sprechi alimentari e le applicano in esempi pratici. (C3)	c.2.8-CI Spreco alimentare Evitano lo spreco alimentare e confrontano metodi, tecniche e mezzi ausiliari per ridurre gli sprechi. (LP1, C4)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c.2.9-Az Smaltimento Evitano tutti i tipi di rifiuti, utilizzano i materiali residui e smaltiscono correttamente i rifiuti inevitabili. (LP1, C3)	c.2.9-SP Smaltimento Distinguono tra rifiuti e materiali riciclabili in base al tipo, alla separazione e ai requisiti di smaltimento, nonché agli aspetti economici, sociali ed ecologici. (C3)	c.2.9-CI Smaltimento Evitano tutti i tipi di rifiuti, utilizzano i materiali residui e smaltiscono correttamente i rifiuti inevitabili. (LP1, C3)

Competenza operativa c3: Presentare pietanze e bevande ai clienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano pietanze e bevande. Nel farlo, rispettano le linee guida aziendali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c3.1-Az Apprestare pietanze e bevande per la presentazione Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano pietanze e bevande da presentare secondo le direttive aziendali. (LP2, C3)		c3.1-CI Apprestare pietanze e bevande per la presentazione Gli addetti di gastronomia standardizzata preparano pietanze e bevande per la presentazione. (LP2, C3)
c3.2-Az Presentare pietanze e bevande Presentano pietanze e bevande in modo accattivante secondo le direttive operative. (LP2, C3)	c3.2-SP Presentare pietanze e bevande Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le basi della presentazione di pietanze e bevande e le applicano in esempi pratici. (C3)	c3.2-CI Presentare pietanze e bevande Presentano pietanze e bevande e confrontano l'effetto degli elementi di concetto particolari. (LP2, C4)

Competenza operativa c4: Pulire le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande nonché la postazione di lavoro

Dopo aver preparato pietanze e bevande, gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono le attrezzature, i macchinari utilizzati e la loro postazione di lavoro secondo le direttive aziendali. In questo modo, contribuiscono alla funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e al rispetto dei requisiti igienici e protezione dell'ambiente.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c4.1-Az Postazione di lavoro pulito Gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono il loro postazione di lavoro per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP1, C3)	c4.1-SP Postazione di lavoro pulito (a) Gli addetti di gastronomia standardizzata utilizzano termini tecnici per descrivere i metodi e le tecniche di pulizia. (C2) b) Associano i compiti di pulizia e la loro pianificazione a diversi metodi e tecniche di pulizia. (C3) c) Descrivono i modi in cui è possibile pulire la postazione di lavoro nel rispetto dell'ambiente e nominano i detergenti biodegradabili. (C2)	c4.1-CI Postazione di lavoro pulito Gli addetti di gastronomia standardizzata puliscono il loro postazione di lavoro per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP1, C3)
c4.2-Az Pulizia di attrezzature e macchinari Puliscono le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso. (LP1, C3)		c4.2-CI Pulizia di attrezzature e macchinari Puliscono sistematicamente le attrezzature e i macchinari per la preparazione di pietanze e bevande dopo l'uso e ne assicurano la manutenzione. (LP1, C3)
c4.3-Az Attrezzature e macchinari difettosi Segnalano i difetti delle attrezzature e dei macchinari al responsabile. (LP2, C3)	c4.3-SP Attrezzature e macchinari difettosi Descrivono i criteri per l'individuazione dei difetti nelle attrezzature e nei macchinari per la preparazione di pietanze e bevande. (C2)	

Competenza operativa c5: Documentare la qualità della preparazione e della presentazione di pietanze e bevande

Gli addetti di gastronomia standardizzata rispettano le varie direttive dei processi aziendali per garantire la qualità nella preparazione e presentazione di pietanze e bevande. Documentano le loro procedure e contribuiscono così alla tracciabilità del lavoro svolto.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c5.1-Az Requisiti per la preparazione di pietanze e bevande Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano standard di qualità e direttive operative in relazione alle derrate alimentari. (LP2, C3)	c5.1-SP Requisiti per la preparazione di pietanze e bevande Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono gli standard di qualità in relazione alle derrate alimentari e li applicano in casi di vendita. (C3)	c5.1-CI Requisiti per la preparazione di pietanze e bevande Gli addetti di gastronomia standardizzata applicano gli standard di qualità in relazione alle derrate alimentari. (LP2, C3)
c5.2-Az Rispettare le linee guida per la presentazione delle derrate alimentari Implementano gli standard di qualità e le direttive operative in relazione alla presentazione delle derrate alimentari. (LP2, C3)		c5.2-CI Rispettare le linee guida per la presentazione delle derrate alimentari Applicano gli standard di qualità relativi alla presentazione delle derrate alimentari. (LP2, C3)
c5.3-Az Rispettare le linee guida per la manipolazione delle derrate alimentari Applicano gli standard di qualità, le direttive aziendali e di altro tipo. Rispettano le raccomandazioni in materia di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione alle derrate alimentari. (LP2, C3)	c5.3-SP Rispettare le linee guida per la manipolazione delle derrate alimentari Descrivono i requisiti di igiene, protezione della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione alle derrate alimentari e li associano alle situazioni corrispondenti. (C4)	c5.3-CI Rispettare le linee guida per la manipolazione delle derrate alimentari Applicano gli standard di qualità in materia di igiene, tutela della salute, sicurezza sul lavoro e protezione dell'ambiente in relazione alle derrate alimentari. (LP2, C3)
c5.4-Az Documentare il lavoro con le derrate alimentari Documentano il lavoro svolto in relazione alle derrate alimentari. (LP2, C3)	c5.4-SP Documentare il lavoro con le derrate alimentari Confrontano la documentazione di vari lavori relativi alle derrate alimentari e descrivono gli elementi della documentazione. (C4)	c5.4-CI Documentare il lavoro con le derrate alimentari Documentano il lavoro svolto in relazione delle derrate alimentari e riflettono sui risultati. (LP2, C3)

Campo di competenze operative D: Vendita di prodotti e assistenza ai clienti

Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste. Accolgono e salutano i clienti in modo appropriato e si prendono cura di loro durante la permanenza nella struttura. In particolare, forniscono consigli su pietanze, bevande e altri prodotti tipici. Implementano le attività di vendita e le misure di marketing specifiche dell'attività della gastronomia standardizzata.
Registrano anche i reclami e i feedback e li inoltrano alle persone competenti.

Competenza operativa d1: Presentare prodotti e servizi e mantenere in buono stato le aree destinate ai clienti

Un arredamento ordinato e pulito ha un effetto positivo sul benessere dei clienti. Gli addetti di gastronomia standardizzata sistemano le aree destinate ai clienti in modo piacevole e ordinato, presentano i prodotti in modo da promuovere le vendite e forniscono informazioni sui servizi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d1.1-Az Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano i prodotti in modo accattivante e in modo da promuovere le vendite. (LP2, C5)	d1.1-SP Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano diverse forme di presentazione di prodotti e servizi. (C4)	d1.1-CI Presentazione dei prodotti Gli addetti di gastronomia standardizzata presentano prodotti e servizi in modo accattivante, promuovendo le vendite utilizzando elementi di concetto speciali. (LP2, C5)
d1.2-Az Informazioni sui servizi Forniscono informazioni sui servizi. (LP2, C5)		
d1.3-Az Allestimento le aree destinate ai clienti Allestiscono le aree destinate ai clienti in base alle esigenze e ne garantiscono la pulizia. (LP2, C4)	d1.3-SP Allestimento le aree destinate ai clienti Descrivono le misure per preparare le aree destinate ai clienti, tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (C2)	d1.3-CI Allestimento le aree destinate ai clienti Allestiscono le aree destinate ai clienti in base alle direttive e alle misure di promozione delle vendite. (LP2, C4)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d1.4-Az Progettazione dei punti vendita Progettano i punti vendita in base alle direttive. (LP2, C3)	d1.4-SP Progettazione dei punti vendita a) Distinguono i punti vendita in base ai principi di vendita, agli ausili alla vendita e agli elementi di design particolari, ad esempio tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (C2)	d1.4-CI Progettazione dei punti vendita Progettano i punti vendita secondo i principi di vendita, gli ausili alla vendita e gli elementi di design particolari, ad esempio tenendo conto della diversità e dell'inclusione. (LP2, C5)

Competenza operativa d2: Accogliere i clienti, servirli e congedarsi

Gli addetti di gastronomia standardizzata sono oste. Accolgono i clienti, si prendono cura di loro e li salutano. Il loro aspetto e il loro comportamento hanno un impatto sul benessere dei clienti, quindi si preoccupano di mantenere un aspetto pulito e sono cordiali.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d2.1-Az Presentarsi come padrone di casa e ricevere i clienti Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste e ricevono i clienti, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)	d2.1-SP Presentarsi come padrone di casa e ricevere i clienti a) Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano i tipi di comportamento nei confronti dei clienti e ne traggono modelli comportamentali vantaggiosi. (C5) b) Confrontano le diverse affermazioni della missione e dei concetti aziendali in relazione ai servizi per i clienti. (C4) c) Ricevono clienti durante le simulazioni, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)	d2.1-CI Presentarsi come padrone di casa e ricevere i clienti Gli addetti di gastronomia standardizzata fungono da oste nelle simulazioni e ricevono i clienti se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sul loro effetto. (LP2, C5)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d2.2-Az Aspetto personale Curano il loro aspetto personale e prestano attenzione al modo in cui si esprimono. (LP2, C3)	d2.2-SP Aspetto personale Descrivono e confrontano le regole di comunicazione ed i loro effetti. (C4)	d2.2-CI Aspetto personale Comunicano in modo autentico e cordiale durante le simulazioni e rispettano le regole di comunicazione. (LP2, C3)
d2.3-Az Igiene personale Si prendono cura del proprio corpo e si assicurano di portare abiti puliti e intatti. (LP2, C3)	d2.3-SP Igiene personale Descrivono le misure per l'igiene personale e la cura del corpo, nonché le caratteristiche di un abbigliamento pulito, intatto e indossato correttamente. (C2)	
d2.4-Az Accoglienza dei clienti Si occupano dei clienti nelle postazioni di lavoro predefinite, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C3)	d2.4-SP Accoglienza dei clienti a) Descrivono le caratteristiche di un servizio clienti di successo e orientato al cliente. (C2) b) Si occupano dei clienti in simulazioni d'azione, assicurandosi del loro benessere e della loro soddisfazione, tenendo conto della diversità e dell'inclusione, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)	d2.4-CI Accoglienza dei clienti Si occupano dei clienti durante le simulazioni, si assicurano del loro benessere e della loro soddisfazione, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sul loro impatto. (LP3, C5)
d2.5-Az Commiato dei clienti Salutano i clienti se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)	d2.5-SP Commiato dei clienti Salutano i clienti mediante simulazioni, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)	d2.5-CI Commiato dei clienti Salutano i clienti durante le simulazioni, se necessario, in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sul loro impatto. (LP2, C5)

Competenza operativa d3: Consigliare e fornire ai clienti una selezione di prodotti e servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata consigliano i loro clienti su prodotti e servizi assistiti da un superiore. Forniscono raccomandazioni e segnalano agli clienti caratteristiche particolari, come allergeni, ingredienti, promozioni o metodi di produzione nonché pietanze vegetariane e vegane. Una volta ricevuto l'ordine servono i clienti.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d3.1-Az Verificare le esigenze Gli addetti di gastronomia standardizzata verificano le esigenze dei clienti. (LP3, C4)	d3.1-SP Verificare le esigenze a) Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano metodi e procedure per determinare le esigenze dei clienti. (C4) b) Analizzano le diverse esigenze dei clienti e le confrontano con l'offerta della loro azienda. (C4)	d3.1-CI Verificare le esigenze Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano le diverse esigenze dei clienti e le associano a diversi concetti di ristorazione standardizzata. (LP3, C5)
d3.2-Az Consulenza Consigliano i clienti su prodotti e servizi con un sostegno, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C5)	d3.2-SP Consulenza a) Descrivono le diverse tecniche di vendita e le caratteristiche dei colloqui di vendita. (C2) b) Descrivere diversi modi agli clienti per portare pietanze e bevande avanzate. (C2)	d3.2-CI Consulenza a) Forniscono consulenza agli clienti su prodotti e servizi durante le simulazioni, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP3, C3) b) Riflettono sul proprio approccio e sul proprio impatto durante i colloqui di consulenza. (LP3, C5)

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d3.3-Az Riferimento alle caratteristiche speciali Indicano agli clienti le caratteristiche speciali di prodotti e servizi, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C5)	d3.3-SP Riferimento alle caratteristiche speciali a) Descrivono caratteristiche particolari di derrate alimentari, prodotti e servizi, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C2) b) Spiegano i vantaggi dei prodotti stagionali, regionali, vegetariani e vegani e spiegano le relative etichette. (C3)	d3.3-CI Riferimento alle caratteristiche speciali Illustrano agli clienti caratteristiche particolari di derrate alimentari, prodotti e servizi durante le simulazioni, utilizzando, se necessario, una seconda lingua nazionale o l'inglese. (LP2, C3)
d3.4-Az Servire Servono agli clienti pietanze e bevande. (LP2, C3)	d3.4-SP Servire Descrivono le basi dei tipi di servizio e li associano a pietanze e bevande. (C2)	d3.4-CI Servire Servono agli clienti pietanze e bevande durante le simulazioni, applicando e confrontando diversi tipi di servizio. (LP2, C4)

Competenza operativa d4: Realizzare le attività di vendita e le misure di marketing dell'azienda di gastronomia

Gli addetti di gastronomia standardizzata collaborano alle attività di vendita e alle misure di marketing. Le implementano in base alle direttive.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d4.1-Az Informazioni e specifiche Gli addetti di gastronomia standardizzata si procurano informazioni sulle linee guida e sulle direttive delle attività di vendita e delle misure di marketing. (LP2, C4)		

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d4.2-Az Attività di vendita Applicano le attività di vendita previste nei posti di lavoro a loro assegnati. (LP2, C3)	d4.2-SP Attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono le basi dei processi di vendita e delle attività di vendita e le applicano in esempi pratici. (C3)	d4.2-CI Attività di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata implementano i processi di vendita di offerte e servizi durante le simulazioni. (LP2, C3)
d4.3-Az Misure di marketing Collaborano all'applicazione delle misure di marketing. (LP2, C3)	d4.3-SP Misure di marketing Applicano misure di marketing in esempi pratici. (C3)	d4.3-CI Misure di marketing Implementano le misure di marketing in simulazioni d'azione. (LP2, C3)

Competenza operativa d5: Vendere prodotti e servizi dell'assortimento dell'azienda di gastronomia

Gli addetti di gastronomia standardizzata concludono processi di vendita specifici per prodotti e servizi. Eseguono processi di pagamento con diversi metodi di pagamento e vendite aggiuntive di prodotti e servizi.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d5.1-Az Conclusione dei processi di vendita Gli addetti di gastronomia standardizzata completano processi di vendita specifici per prodotti e servizi. (LP3, C3)		
d5.2-Az Processo di pagamento Eseguono processi di pagamento con diversi metodi di pagamento. (LP3, C3)	d5.2-SP Processo di pagamento Gli addetti di gastronomia standardizzata confrontano diverse opzioni di pagamento e li associano a processi di vendita tipici. (C4)	

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d5.3-Az Vendite supplementari Effettuano vendite supplementari di prodotti e servizi. (LP3, C3)	d5.3-SP Vendite supplementari Descrivono tipi ed esempi di vendite supplementari e li associano a situazioni degli esempi pratici. (C4)	

Competenza operativa d6: Ricevere e trasmettere i riscontri e i reclami dei clienti in merito ai prodotti, all'offerta e ai servizi

Gli addetti di gastronomia standardizzata sono in contatto con i clienti. Ricevono feedback su offerte e servizi. Questo include anche i reclami, che accolgono e inoltrano correttamente per l'elaborazione.

Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
d6.1-Az Ricevere feedback e reclami Gli addetti di gastronomia standardizzata accolgono feedback e reclami dagli clienti su offerte e servizi, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (LP2, C3)	d6.1-SP Ricevere feedback e reclami Gli addetti di gastronomia standardizzata descrivono i metodi per accogliere feedback e reclami dagli clienti su offerte e servizi e li applicano durante le simulazioni, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese. (C3)	d6.1-CI Ricevere feedback e reclami Durante le simulazioni, gli addetti di gastronomia standardizzata ricevono sistematicamente e metodicamente i feedback e i reclami dei clienti sulle offerte e sui servizi, se necessario, anche in una seconda lingua nazionale o in inglese, e riflettono sulle loro azioni. (LP2, C5)
d6.2-Az Inoltro di feedback e informazioni Trasmettono i feedback e i reclami dei clienti all'ufficio competente. (LP2, C3)		

5 Elaborazione

Il piano di formazione è stato elaborato dalle competenti organizzazioni del mondo del lavoro e fa riferimento all'ordinanza della SEFRI del [data] sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP. Il piano di formazione fa riferimento alle disposizioni transitorie dell'omonima ordinanza.

Weggis, [data]

Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Il presidente

La direttrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Dopo averlo esaminato, la SEFRI dà il suo consenso al piano di formazione.

Berna, [data]

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

Rémy Hübschi
Direttore supplente
Capodivisione Formazione professionale e continua

Allegato 1:

Elenco degli strumenti volti a garantire e attuare la formazione professionale di base nonché a promuovere la qualità

Documenti	Fonte di approvvigionamento
Ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP	<p><i>Versione elettronica</i> Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (www.bvz.admin.ch > Professioni A-Z)</p> <p><i>Versione cartacea</i> Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (www.pubblicazionifederali.admin.ch)</p>
Piano di formazione relativo all'ordinanza della SEFRI sulla formazione professionale di base Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione con esame finale, inclusi allegati (griglia di valutazione ed eventuale documentazione delle prestazioni nei corsi interaziendali e/o nella formazione professionale pratica)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Documentazione dell'apprendimento	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Rapporto di formazione	<p>Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch</p> <p>Modello SDBB CSFO www.oml.formazioneprof.ch</p>
Documentazione della formazione di base in azienda	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Programma di formazione per le aziende di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Dotazione minima dell'azienda di tirocinio	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Programma di formazione per i corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Regolamento dei corsi interaziendali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Programma d'insegnamento per le scuole professionali	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch
Regolamento della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità della formazione	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera: www.hotelgastro.ch

Allegato 2:

Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5, RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, l'educazione, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di addetta di gastronomia standardizzata CFP/addetto di gastronomia standardizzata CFP possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani; RS 822.115.2, stato: 12.01.2022)	
Articolo, lettera, numero	Lavoro pericoloso (definizione secondo l'ordinanza del DEFR RS 822.115.2)
Art. 3	Sforzo fisico
a)	La movimentazione manuale di carichi superiori a:
1.	15 kg per gli uomini e 11 kg per le donne fino a 16 anni,
2.	19 kg per gli uomini e 12 kg per le donne tra i 16 e i 18 anni.
Art. 4	Effetti fisici
a)	Lavoro costante a temperature ambiente tecnicamente indotte superiori a 30 °C o intorno e sotto 0 °C.
b)	Lavori con mezzi caldi o freddi che comportano un rischio elevato di infortuni sul lavoro o di malattie professionali.
g)	Lavorare con mezzi pressurizzati, cioè liquidi, vapori e gas.
h)	Lavori che comportano l'esposizione a radiazioni non ionizzanti
Art. 5	Agenti chimici con rischi fisici
a)	
2.	Gas infiammabili H220, H221
Art. 6	Agenti chimici con rischio tossicologico
a)	(a) lavorare con sostanze e preparati
2.	Corrosione cutanea (H314),
5.	Sensibilizzazione respiratoria (H334),
6.	Sensibilizzazione cutanea (H317)
Art. 8	Lavorare con attrezzature di lavoro pericolose
b)	Lavorare con attrezzature di lavoro che hanno parti in movimento sulle quali le aree pericolose non sono protette o sono protette solo da protezioni regolabili.
Art. 10.	Ambiente di lavoro con un elevato rischio di infortuni sul lavoro
a)	Lavori che comportano un rischio di caduta, soprattutto in postazioni di lavoro più alti rispetto al suolo.

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifra/e ³	Temi di prevenzione per la formazione / i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti ² nell'azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
Immagazzinare, preparare mezzi ausiliari e derrate alimentari Progettare spazi, locali e il postazione di lavoro <i>PianoFor Campi di competenze operative: a1, b1, b3, b4; c1, c2; c3; d1, d5</i>	Movimentazione manuale di grandi carichi	3 ^a	- Tecniche di sollevamento e trasporto. - Utilizzare ausili adeguati per gli oggetti pesanti.	1° AT	1° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹		1° AT	2° AT
	Danno posteriore									
	Caduta, pericolo di caduta	10 ^a	- Utilizzare ausili di risalita sicuri. - Scale con marchio GS e appoggio sicuro.				Dimostrazione e applicazione pratica:			
	Manipolazione di sostanze pericolose per la salute (gas) e rischi di incendio/esplosione	5 ^a	- Quando si allestisce un punto vendita mobile con gas liquido, rispettare le norme dell'azienda e i mezzi ausiliari. - Stoccaggio e manipolazione di sostanze pericolose - Conoscere i simboli GHS - Scheda di sicurezza - Guida all'immagazzinamento di sostanze pericolose Aiuti: Suva BL 88135.I und 88316.I «Prima ragiona e poi solleva» CFSL LC 6802 «Cucina» CFSL LC 6801 «Office, servizio» Suva LC 67068.I «Bombole di gas» e istruzioni 84016.I CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!» Guida allo Stoccaggio di sostanze pericolose							
Immagazzinare derrate alimentari nel locale di congelazione <i>PianoFor Competenza operativa: b1; b4;</i>	Temperatura ambiente fredda	4 ^a	- Indossare correttamente i DPI appropriati	1° AT	1° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista Fornire DPI	1° AT		2° AT

² È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

³ Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base».

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

Preparazione e approntamento di pietanze <i>PianoFor Competenza operativa: a1; c2; c4;</i>	Combustione	4b	- Manipolare utensili e ausili caldi, anche vuoti (padelle, olio per friggere).	1° AT	1° AT 2° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹	1° AT	2° AT	
	Bruciatore	4g	– Quando si apre il forno a convezione/lavastoviglie, girare la testa di lato. Ausili per l'uso (torcia, guanti)				Dimostrazione e applicazione pratica:			
	Ferite da taglio/trapano	8b	– Coltelli per la manipolazione; tagliere antiscivolo Manipolazione di macchine con parti mobili affilate (ad es. affettatrici, tritacarne, fulmini).							
	Irradiazione di campi magnetici in dispositivi a induzione	4h	– Le donne incinte o le persone con pacemaker non devono essere esposte ai campi magnetici. Aiuti: Istruzioni per l'uso e la manutenzione e dichiarazione di conformità CE del produttore CFSL LC 6803 «Coltelli in cucina» CFSL LC 6802 «Cucina» CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!»							
Pulizia di spazi e locali, postazione di lavoro apparecchiature e mezzi ausiliari <i>PianoFor Campi di competenze operative: b3; c4; d1;</i>	Ustioni chimiche/irritazione cutanea	6 ^a	- Luogo di stoccaggio/accesso Schede di sicurezza.	1° AT	1° AT	1° AT	Istruzione da parte di uno specialista ¹	1° AT	2° AT	
	Ingestione di sostanze chimiche		– Manipolazione di sostanze pericolose. Indossare correttamente gli indumenti e i DPI adeguati (maschera protettiva, occhiali, guanti, grembiuli, calzature adeguate). Simboli GHS.				Dimostrazione e applicazione pratica:			
	Inalazione di vapori nocivi		- Elenco delle categorie di pericolo delle sostanze chimiche e delle vie di esposizione sulla postazione di lavoro (orale, cutanea e inalatoria). - Obbligo e responsabilità del tirocinante in materia di sicurezza e protezione (mezzi di prevenzione tecnica, DPI, sicurezza di terzi). 1. misure di aiuto.				Accesso all'area di stoccaggio dei materiali pericolosi e utilizzo solo dopo aver ricevuto istruzioni. Fornire personalmente l'equipaggiamento			

Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base
Addetta di gastronomia standardizzata CFP/Addetto di gastronomia standardizzata CFP

		<p>Aiuti:</p> <p>Schede di sicurezza / Piano di pulizia dell'azienda.</p> <p>Suva B 11030.I «Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss»</p> <p>Video di Suva sul tema «Protezione contro le esplosioni e gli incendi» su www.suva.ch</p> <p>Volantino Cheminfo «La scheda di sicurezza dei prodotti chimici»</p> <p>Suva pagine di informazioni 44074.I «Protezione della pelle sul lavoro»</p> <p>Suva LC 67035.I «Protezione della pelle sul lavoro»</p> <p>Suva LC 67117.I «Sicurezza sul lavoro ristorazione»</p> <p>Suva LC 67181.D «Sicurezza nelle celle frigorifere»</p> <p>CFSL BI 6209 «Non c'è infortunio senza causa!»</p> <p>SECO B 710.245.i «Protezione della salute nell'uso di prodotti chimici in azienda»</p> <p>www.chematwork.ch</p>				protettivo al discente e garantirne l'uso.			
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Legenda:

CI: corsi interaziendali, SP: scuola professionale AT: anno di tirocinio

PianoFor Piano di formazione

CFSL: Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL; BI: Bollettino d'informazione; BL: Breve lezione; LC: Lista di controllo
simboli GHS: «Globally Harmonized System»; simboli di pericolo / simboli di sostanze pericolose

