

Procedura di qualificazione	Addetto/addetta d'economia domestica CFP
Conoscenze professionali, esame scritto	
CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela	Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Zeit 30 minuti per 10 compiti

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidio Nessuno

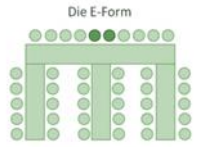
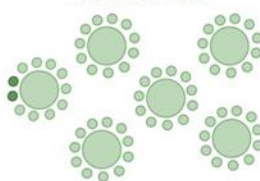
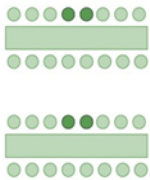
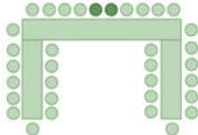
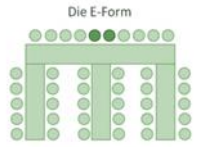
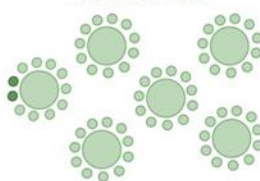
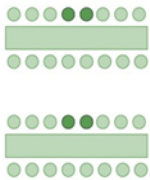
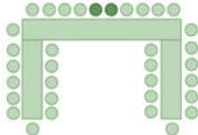
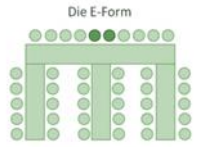
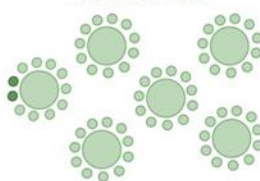
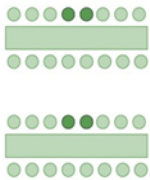
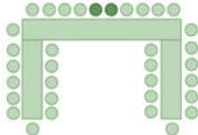
Tabella delle note **Punteggio massimo: 34**

32.5	-	34.0	Punti	=	Nota	6.0
29.0	-	32.0	Punti	=	Nota	5.5
25.5	-	28.5	Punti	=	Nota	5.0
22.5	-	25.0	Punti	=	Nota	4.5
19.0	-	22.0	Punti	=	Nota	4.0
15.5	-	18.5	Punti	=	Nota	3.5
12.0	-	15.0	Punti	=	Nota	3.0
8.5	-	11.5	Punti	=	Nota	2.5
5.5	-	8.0	Punti	=	Nota	2.0
2	-	5.0	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

	Punteggio massimo ottenuto
CCO 1	
Situazione iniziale Lei lavora come addetta/addetto d'economia domestica nell'istituto per giovani Borgofelice. Il 16 di giugno l'allieva Alice desidera festeggiare il suo quattordicesimo compleanno, con i suoi amici e la sua famiglia presso l'istituto. Agli ospiti viene servito un aperitivo. All'istituto non sono permessi alcolici. Alice desidera il menù seguente: <i>Insalata di pasta</i> *** <i>Scaloppina impanata con patatine fritte</i> *** <i>Torta di crema al burro</i> Per il servizio del menù il suo superiore diretto propone il servizio al buffet oppure il servizio al piatto. Il superiore diretto la prega di assisterlo nella pianificazione e nella realizzazione dell'evento. Gli ospiti arriveranno all'istituto verso le 11:00. Lei è incaricata ad' accoglierli. La Signora Rossi le chiede informazioni riguardanti un'altra allieva. Vorrebbe sapere perché essa si trova in questo istituto. Gli ospiti siedono al tavolo. Lei nota che il Signor Franchi le fa un cenno con la mano. Durante la festa un vicino di casa si lamenta telefonicamente del rumore fastidioso della musica. Mentre sparecchia si accorge che sui piatti sono rimasti molti avanzi di cibo.	

		Punteggio									
		massimo	ottenuto								
Compito 1 a) Discuta con la sua responsabile la decorazione dei tavoli. Nomini quattro punti importanti ai quali deve prestare attenzione. • _____ • _____ • _____ • _____ b) Elenchi due possibili articoli decorativi. Eccetto la biancheria da tavola. • _____ • _____		4									
Compito 2 Per far sentire gli ospiti a loro agio, è importante scegliere la forma dei tavoli più adatta. Metta una crocetta sulla disposizione dei tavoli più adatta per questo evento. <table border="1" data-bbox="156 1099 1311 1391"> <tr> <td data-bbox="156 1099 450 1328">  </td><td data-bbox="450 1099 743 1328">  </td><td data-bbox="743 1099 1037 1328">  </td><td data-bbox="1037 1099 1311 1328">  </td></tr> <tr> <td data-bbox="156 1328 450 1391">☐</td><td data-bbox="450 1328 743 1391">☐</td><td data-bbox="743 1328 1037 1391">☐</td><td data-bbox="1037 1328 1311 1391">☐</td></tr> </table>						☐	☐	☐	☐	2	
											
☐	☐	☐	☐								
Motivi la sua scelta. _____ _____		1									
Riporto		7									

		Punteggio									
		massimo	ottenuto								
Riporto		7									
Compito 3 Come benvenuto agli ospiti viene servito un aperitivo. Faccia tre proposte che possono essere servite all’istituto per giovani.		3									
Compito 4 Nell’istituto per giovani viene data importanza ad un’alimentazione sana. Sostituisca gli elementi del menù faccia ad Alice una proposta più sana per ogni portata. Per esempio: <table><tr><td></td><td>Proposta più sana</td></tr><tr><td>Antipasto</td><td> </td></tr><tr><td>Piatto principale</td><td> </td></tr><tr><td>Dessert</td><td> </td></tr></table>			Proposta più sana	Antipasto		Piatto principale		Dessert		3	
	Proposta più sana										
Antipasto											
Piatto principale											
Dessert											
Riporto		13									

		Punteggio																						
		massimo	ottenuto																					
Riporto		13																						
Compito 5 Per la festa di compleanno sono possibili diversi tipi di servizio. a) Scriva i due tipi di servizio proposti dalla sua responsabile. b) Spieghi in frasi brevi due vantaggi ciascuno. Senza ripetizioni. <table><tr><th>a) Tipo di servizio</th><th>b) Due vantaggi</th></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table> c) Lei si è decisa per il servizio al piatto. Metta una crocetta sulle affermazioni giuste o sbagliate corrispondenti a questo tipo di servizio. <table><tr><th>Affermazione</th><th>giusto</th><th>sbagliato</th></tr><tr><td>Il piatto viene servito da sinistra.</td><td> </td><td> </td></tr><tr><td>Vengono servite solo pietanze calde.</td><td> </td><td> </td></tr><tr><td>La porzione è prestabilita dalla cucina.</td><td> </td><td> </td></tr><tr><td>Il piatto viene sparecchiato da sinistra.</td><td> </td><td> </td></tr></table>		a) Tipo di servizio	b) Due vantaggi					Affermazione	giusto	sbagliato	Il piatto viene servito da sinistra.			Vengono servite solo pietanze calde.			La porzione è prestabilita dalla cucina.			Il piatto viene sparecchiato da sinistra.			2.5 2.5 2	
a) Tipo di servizio	b) Due vantaggi																							
Affermazione	giusto	sbagliato																						
Il piatto viene servito da sinistra.																								
Vengono servite solo pietanze calde.																								
La porzione è prestabilita dalla cucina.																								
Il piatto viene sparecchiato da sinistra.																								
Riporto		20																						

		punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		20	
Compito 5 (continuazione)			
d) Per permettere un servizio delle pietanze senza intoppi, vanno osservate le regole del servizio.			
Spieghi in due brevi frasi perché questo è importante.		2	
• _____ • _____			
Compito 6			
Nomin tre punti ai quali deve prestare attenzione durante il lavoro che svolge alle ore 11:00.		3	
• _____ • _____ • _____			
Compito 7			
Nella quotidianità lavorativa della sua azienda ci sono delle situazioni nelle quali lei non può dare informazioni.			
a) Spieghi in una frase perché lei non può rispondere alla domanda della Signora Rossi.		1	
_____ _____			
b) Metta una crocetta sulla corretta combinazione di affermazioni.			
A) Gli indirizzi e i recapiti telefonici degli allievi sono confidenziali.			
B) Solo il direttore può trasmettere delle informazioni.			
C) A casa quando sono a tavola con la famiglia, posso parlare degli allievi dell'istituto.			
D) Non posso leggere gli appunti sulla scrivania del superiore.			
È corretta:			
☐ C + D			
☐ A + B			
☐ A + D		1	
☐ B + C			
Riporto		27	

		Punteggio											
		massimo	ottenuto										
Riporto		27											
Compito 8 Gli invitati si siedono al tavolo. a) Il Signor Franchi quale tipo di comunicazione utilizza? b) Descriva in una frase come lei reagisce. c) Conosce le caratteristiche della comunicazione. Completate la tabella con i termini o le spiegazioni mancanti. <table><tr><th>Termine</th><th>Spiegazione</th></tr><tr><td>Contatto visivo</td><td></td></tr><tr><td></td><td>ridere, piangere, sorridere/annuire</td></tr><tr><td>Gestualità</td><td></td></tr><tr><td></td><td>distaccato, frontale, proteso, eretto</td></tr></table>		Termine	Spiegazione	Contatto visivo			ridere, piangere, sorridere/annuire	Gestualità			distaccato, frontale, proteso, eretto	1	
Termine	Spiegazione												
Contatto visivo													
	ridere, piangere, sorridere/annuire												
Gestualità													
	distaccato, frontale, proteso, eretto												
		1											
		2											
Riporto		31											

		punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		31	
Compito 9 Durante la festa, lei risponde al telefono del vicino di casa. a) Nomini due punti importanti da rispettare mentre telefona. • _____ • _____ b) Lei si scusa. Dopo la telefonata cosa intraprende? _____ _____		1	
Compito 10 Nomini due possibili ragioni che giustificano quello che ha osservato durante lo sgombero dei piatti. • _____ • _____		1	
Totale		34	

Procedura di qualificazione	Addetto/addetta d'economia domestica CFP
Conoscenze professionali, esame scritto	
CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi	Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo 30 Minuti per 13 compiti

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

Tabella delle note **Punteggio massimo: 33**

31.5	-	33.0	Punti	=	Nota	6.0
28.5	-	31.0	Punti	=	Nota	5.5
25.0	-	28.0	Punti	=	Nota	5.0
21.5	-	24.5	Punti	=	Nota	4.5
18.5	-	21.0	Punti	=	Nota	4.0
15.0	-	18.0	Punti	=	Nota	3.5
12.0	-	14.5	Punti	=	Nota	3.0
8.5	-	11.5	Punti	=	Nota	2.5
5.0	-	8.0	Punti	=	Nota	2.0
2.0	-	4.5	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.5	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

	Punteggio massimo ottenuto	
Situazione iniziale Lei lavora in una casa per anziani e oggi è responsabile per la pulizia corrente delle camere e dei bagni degli ospiti del primo piano. Il pavimento e le pareti nei bagni sono piastrellati. I pavimenti delle camere e del corridoio sono rivestiti di moquette. Prima di preparare al completo il suo carrello per la pulizia delle camere e dei bagni, lei ha già indossato gli abiti da lavoro puliti e ha raccolto i capelli. In questa azienda il dosaggio dei detergenti avviene tramite l'impianto di dosaggio automatico. Alcuni prodotti speciali invece vengono dosati manualmente con il bicchiere di dosaggio. La bottiglia del detergente sanitario è contrassegnata con le seguenti informazioni: La camera no 25 del Signor Falchi è molto disordinata. Sul pavimento sono sparsi delle bottiglie in PET e degli imballaggi di plastica. Accanto al cestino trova addirittura delle batterie. Sullo specchio del bagno ci sono residui di cosmetici e delle impronte digitali. Controllando il bagno si accorge che il dosatore del sapone è rotto. Lei fa il controllo del corridoio ed esegue la pulizia a vista. Oggi si occupa anche delle piante. Una pianta ha le foglie appassite, alcune sono sparse addirittura sul pavimento.		

		Punteggio									
		massimo	ottenuto								
Compito 1 Durante la pulizia corrente nella sua azienda è importante che lei rispetti le norme d'igiene. a) Nomini tre misure da osservare per l'igiene personale. Ripetizioni non sono ammesse. b) Anche l'igiene aziendale è importante. Nomini tre misure, che devono essere rispettate.		1.5									
		1.5									
Compito 2 Lei dosa i detergenti. a) Nomini i due sistemi di dosaggio disponibili nell'azienda. b) Scriva <u>un</u> vantaggio per ognuno. <table><tr><td>a) Sistema di dosaggio</td><td>b) Vantaggio</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>		a) Sistema di dosaggio	b) Vantaggio							1.5	
a) Sistema di dosaggio	b) Vantaggio										
		1.5									
Riporto		6									

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		6	
Compito 3			
Lei utilizza il detergente sanitario.			
a) Descriva in poche parole cosa significa la graduazione sulla bottiglia.		1	
• _____			
b) Descriva il simbolo di pericolo sulla bottiglia con un aggettivo.		0.5	
c) Spieghi in poche parole cosa significa.			
d) Scriva una misura di prevenzione.		1	
b) Aggettivo	_____	0.5	
c) Significato (cosa provoca)	_____		
d) Misura di prevenzione	_____		
Compito 4			
Quali misure di prevenzione per la salute e per gli infortuni deve mettere in pratica durante i lavori di pulizia di oggi?			
a) Nomini tre lavori che esegue.			
b) Nomini per ogni lavoro una misura di prevenzione.		1	
a) Lavori da eseguire	b) Prevenzione degli infortuni o per la salute	1	
		1	
Riporto		12	

		Punteggio																															
		massimo	ottenuto																														
Riporto		12																															
Compito 5 Oggi utilizza detergenti diversi per i lavori di pulizia. a) Annoti due detergenti diversi che utilizza oggi. b) Annoti l'agente principale dei detergenti. c) Annoti la funzione dell'agente principale. <table><tr><td>a) detergente</td><td>b) agente principale</td><td>c) funzione</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Compito 6 Per la pulizia della camera utilizza diversi tessili e detergenti. Indichi con una crocetta se l'affermazione è giusta o sbagliata. <table><tr><td>Affermazione</td><td>giusto</td><td>sbagliato</td></tr><tr><td>I tessili in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Più il valore pH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.</td><td></td><td></td></tr></table>		a) detergente	b) agente principale	c) funzione							Affermazione	giusto	sbagliato	I tessili in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.			Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.			I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.			Più il valore pH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.			I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.			Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.			1.5	
a) detergente	b) agente principale	c) funzione																															
Affermazione	giusto	sbagliato																															
I tessili in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.																																	
Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.																																	
I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.																																	
Più il valore pH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.																																	
I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.																																	
Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.																																	
	1.5																																
	3																																
Riporto		18																															

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		18	
Compito 7 Ordini nella casella corrispondenti i <u>quattro</u> tipi di rifiuti che ha trovato oggi facendo le pulizie.		2	
Simbolo	Tipo di rifiuti trovato		
			
			
			
			
			
			
Compito 8 Lei pulisce il pavimento della camera. a) Com' è rivestito il pavimento? b) Descriva uno svantaggio del pavimento. c) Quale metodo di pulizia viene impiegato? 		0.5	
		1	
		0.5	
Riporto		22	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		28	
Compito 11 Ha terminato i lavori di pulizia e deve annunciare il danno nel bagno. Nomini <u>due</u> informazioni concrete che devono necessariamente essere citate sul formulario. • _____ • _____		1	
Compito 12 Lei pulisce il corridoio. a) Di quale tipo di pulizia si tratta? _____ b) Spieghi in poche parole cosa significa. _____ _____		1	
		1	
Compito 13 Alla fine della giornata si occupa della pianta nel corridoio. Quali potrebbero essere le cause per il cattivo stato della pianta? Elenchi quattro motivi plausibili. • _____ • _____ • _____ • _____		2	
Totale		33	

Procedura di qualificazione	Addetto/addetta d'economia domestica CFP
Conoscenze professionali, esame scritto	
CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito biancheria	Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo 30 Minuti per 8 compiti

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

Tabella delle note Punteggio massimo: 30

28.5	-	30.0	Punti	=	Nota	6.0
25.5	-	28.0	Punti	=	Nota	5.5
22.5	-	25.0	Punti	=	Nota	5.0
19.5	-	22.0	Punti	=	Nota	4.5
16.5	-	18.0	Punti	=	Nota	4.0
13.5	-	16.0	Punti	=	Nota	3.5
10.5	-	13.0	Punti	=	Nota	3.0
7.5	-	10.0	Punti	=	Nota	2.5
4.5	-	7.0	Punti	=	Nota	2.0
1.5	-	4.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.0	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

	Punteggio massimo ottenuto
CCO 3	
Situazione iniziale Lei lavora nella lavanderia della casa per anziani Belvedere, dove viene lavata la biancheria aziendale e la biancheria privata dei residenti. Lei ha indossato gli abiti da lavoro e ha raccolto i capelli. Questa mattina lavora nella zona sporca e deve smistare secondo il colore la biancheria aziendale: • giacche da cuoco bianche (cotone). • Pantaloni neri nuovi con cerniera lampo e bottone (fibra mista). • Camicette bianche del personale di servizio (fibra mista). • Fodere per piumini colorate (cotone) con cerniere lampo. La biancheria privata degli ospiti è già smistata secondo la temperatura di lavaggio. La Signora Bianchi, una residente della casa per anziani, ha dato da lavare un pullover di lana e una camicetta con un bottone mancante. I capi di biancheria, dopo esser stati riparati, non vanno lavati una seconda volta. La Signora Bianchi, una residente della casa per anziani, ha dato da lavare un pullover di lana e una camicetta con un bottone mancante. I capi di biancheria, dopo esser stati riparati, non vanno lavati una seconda volta. Nel pomeriggio riceve l'ordine di lavare e asciugare le fodere per i piumini colorate. In seguito deve pulire l'asciugatrice. Nella sartoria esegue le seguenti riparazioni dei capi d'abbigliamento: • Cucitura dell'orlo strappato a un paio di pantaloni. • Cucitura del bottone mancante alla camicetta della Signora Bianchi.	

				Punteggio																	
				massimo	ottenuto																
Riporto				6																	
Compito 3 I tessuti vengono prodotti da diverse fibre e devono essere trattati in modo diverso. I capi di abbigliamento sono contrassegnati con dei simboli per la cura dei tessuti. Metta le crocette corrispondenti ai <u>quattro</u> simboli possibili per le giacche da cuoco. <table><tr><td> ☐</td><td>Lavaggio a mano</td><td> ☐</td><td>Stirare a temperatura bassa</td></tr><tr><td> ☐</td><td>Lavaggio delicato a 40°</td><td> ☐</td><td>Stirare a temperatura alta</td></tr><tr><td> ☐</td><td>Lavaggio normale a 60°</td><td> ☐</td><td>Asciugare a temperatura normale</td></tr><tr><td> ☐</td><td>Candeggiare</td><td> ☐</td><td>Non mettere nell'asciugatrice</td></tr></table>				 ☐	Lavaggio a mano	 ☐	Stirare a temperatura bassa	 ☐	Lavaggio delicato a 40°	 ☐	Stirare a temperatura alta	 ☐	Lavaggio normale a 60°	 ☐	Asciugare a temperatura normale	 ☐	Candeggiare	 ☐	Non mettere nell'asciugatrice	2	
 ☐	Lavaggio a mano	 ☐	Stirare a temperatura bassa																		
 ☐	Lavaggio delicato a 40°	 ☐	Stirare a temperatura alta																		
 ☐	Lavaggio normale a 60°	 ☐	Asciugare a temperatura normale																		
 ☐	Candeggiare	 ☐	Non mettere nell'asciugatrice																		
Compito 4 La fibra del pullover della Signora Bianchi appartiene al gruppo delle fibre naturali. Questo gruppo viene suddiviso secondo la provenienza. Completate la tabella. a) Nomi i due gruppi. b) Nomi due ulteriori fibre per ogni gruppo. <table><tr><td></td><td>a) Gruppo</td><td>b) Fibra tessile</td></tr><tr><td rowspan="4">Fibre naturali</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>					a) Gruppo	b) Fibra tessile	Fibre naturali									1.5					
	a) Gruppo	b) Fibra tessile																			
Fibre naturali																					
Riporto				11																	

			Punteggio																			
			massimo	ottenuto																		
Riporto			11																			
Compito 4 (continuazione) Il pullover della signora Bianchi ha delle caratteristiche ben specifiche. c) Nomini la fibra tessile. d) Elenchi <u>quattro</u> caratteristiche per chi lo indossa. e) Elenchi <u>quattro</u> altri capi di abbigliamento prodotti con la stessa fibra tessile. <table><tr><td>c) Fibra tessile</td><td>d) quattro caratteristiche per chi lo indossa</td><td>e) quattro capi di abbigliamento</td></tr><tr><td></td><td> </td><td> </td></tr></table> f) Elenchi quattro caratteristiche di cura per questa fibra tessile. Compito 5 La camicetta della Signora Bianchi percorre diverse ulteriori tappe nel circuito di biancheria. Numeri le tappe nella giusta sequenza. <table><tr><td></td><td>Stirare</td></tr><tr><td></td><td>Piegare</td></tr><tr><td></td><td>Preparare la biancheria per lo stiro</td></tr><tr><td></td><td>Riparare i capi di biancheria danneggiati</td></tr><tr><td></td><td>Asciugare</td></tr><tr><td></td><td>Distribuire la biancheria pulita</td></tr></table>			c) Fibra tessile	d) quattro caratteristiche per chi lo indossa	e) quattro capi di abbigliamento					Stirare		Piegare		Preparare la biancheria per lo stiro		Riparare i capi di biancheria danneggiati		Asciugare		Distribuire la biancheria pulita	4	
c) Fibra tessile	d) quattro caratteristiche per chi lo indossa	e) quattro capi di abbigliamento																				
	Stirare																					
	Piegare																					
	Preparare la biancheria per lo stiro																					
	Riparare i capi di biancheria danneggiati																					
	Asciugare																					
	Distribuire la biancheria pulita																					
			2																			
			3																			
Riporto			20																			

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		20	
Compito 6 Lei lava le fodere dei piumini. a) Come deve preparare le fodere dei piumini prima di lavarle? Elenchi due lavori importanti. • _____ • _____ Lei carica la macchina da lavare con le fodere per i piumini. b) Quale tipo di detersivo sceglie? Metta una crocetta sulla scelta giusta. ☐ Detersivo per biancheria colorata ☐ Detersivo per la lana ☐ Detersivo completo ☐ Detersivo delicato c) Spieghi la sua scelta. _____ _____ d) A quale temperatura lava le fodere dei piumini? _____		1	
		0.5	
		1	
		0.5	
Riporto		23	

		Punteggio										
		massimo	ottenuto									
Riporto		23										
Compito 7 Lei è responsabile per la pulizia e la manutenzione delle macchine. a) Elenchi quattro ausili/utensili che occorrono per l'incarico di pulizia che ha ricevuto oggi. b) Spieghi quattro lavori di pulizia da eseguire per l'incarico di pulizia ricevuto.		2										
Compito 8 Lei lavora nella sartoria e deve riparare i due capi d'abbigliamento. c) Nomini i due capi d'abbigliamento. d) Quali danni devono essere riparati? e) Quali metodi di riparazione utilizza? <table><tr><th>a) Capo d'abbigliamento</th><th>b) Danno</th><th>c) Metodo di riparazione</th></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>		a) Capo d'abbigliamento	b) Danno	c) Metodo di riparazione							1.5	
a) Capo d'abbigliamento	b) Danno	c) Metodo di riparazione										
		1.5										
Totale		30										

Procedura di qualificazione Conoscenze professionali, esame scritto CCO 4 Preparazione e distribuzione dei pasti	Addetto/addetta d'economia domestica CFP Serie Zero 2020
---	--

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo 30 Minuti per 7 compiti

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

Tabella delle note Punteggio massimo: 29

28.0	-	29.0	Punti	=	Nota	6.0
25.0	-	25.5	Punti	=	Nota	5.5
22.0	-	24.5	Punti	=	Nota	5.0
19.0	-	21.5	Punti	=	Nota	4.5
16.0	-	18.5	Punti	=	Nota	4.0
13.5	-	15.5	Punti	=	Nota	3.5
10.5	-	13.0	Punti	=	Nota	3.0
7.5	-	10.0	Punti	=	Nota	2.5
4.5	-	7.0	Punti	=	Nota	2.0
1.5	-	4.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.0	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
 Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Situazione iniziale Siamo in periodo invernale. Lei lavora in cucina. Per la vetrina refrigerata del ristorante prepara dieci porzioni di crema al cioccolato. Gli ingredienti sono: • latte • uova • zucchero • cioccolato • panna • fecola (amido di mais/maizena) Lei prepara quattro porzioni in coppette. Per la guarnizione della crema va nella cella frigorifera. Ci sono mele, albicocche del Sudafrica e fragole. Scelga la frutta della rispettiva stagione. Riponga correttamente nella cella frigorifera la crema al cioccolato rimanente. Dopo la sua pausa pranzo lavora nella zona della cucina fredda (garde-manger). • Nel frattempo, è stata consegnata della verdura fresca che lei deve immagazzinare/stoccare correttamente. • Poi prepara 30 panini imbottiti al prosciutto per un evento aziendale. Il capo cucina le comunica le precise quantità di tutti gli ingredienti. Dopo aver svolto questo lavoro, è di turno nella zona lavaggio stoviglie. Il lavoro finale nella zona lavaggio stoviglie è lo smaltimento dei rifiuti rimossi durante il lavaggio: resti di cibo, bottiglie PET, bottiglie di vetro, lattine.			

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Compito 1			
Lei ha preparato la crema al cioccolato e fa la guarnizione delle coppette con la frutta disponibile nella cella frigorifera. a) Quale frutta sceglie? _____ <i>Per risposta giusta 0.5 punti.</i>		0.5	
b) Nomini in parole chiave <u>cinque</u> motivi per i quali è importante rispettare le stagioni quando acquista frutta e verdura. • _____ • _____ • _____ • _____ • _____		2.5	
c) Nomini <u>due</u> ulteriori frutti tipici per la stagione menzionata. • _____ • _____		1	
d) Nomini due ulteriori possibilità per guarnire la crema. • _____ • _____		1	
Riporto		5	

		Punteggio													
		massimo	ottenuto												
Riporto		5													
Compito 2 Ha guarnito la crema al cioccolato e la mette nella vetrina refrigerata del ristorante. Un cliente domanda se questa crema al cioccolato contiene molti grassi. a) Nomini <u>due</u> derrate alimentari (alimenti) contenute nella sua crema al cioccolato che contengono grassi. b) Oltre ai grassi esistono altre sostanze nutritive, che svolgono un ruolo nel nostro corpo. Aggiunga le quattro sostanze nutritive corrispondenti ai compiti / alle funzioni descritte nella tabella. <table><tr><th>Sostanza nutritiva</th><th>Compito / Funzione</th></tr><tr><td>Grassi</td><td>Fornitori di energia, chiamati anche bomba di energia. Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).</td></tr><tr><td></td><td>Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.</td></tr><tr><td></td><td>Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.</td></tr><tr><td></td><td>Sono gli architetti nel tuo corpo. Per es.: Il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.</td></tr><tr><td></td><td>Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, Per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.</td></tr></table>		Sostanza nutritiva	Compito / Funzione	Grassi	Fornitori di energia, chiamati anche bomba di energia. Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).		Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.		Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.		Sono gli architetti nel tuo corpo. Per es.: Il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.		Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, Per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.	1	
Sostanza nutritiva	Compito / Funzione														
Grassi	Fornitori di energia, chiamati anche bomba di energia. Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).														
	Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.														
	Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.														
	Sono gli architetti nel tuo corpo. Per es.: Il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.														
	Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, Per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.														
		2													
Riporto		8													

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		8	
Compito 2 (continuazione) c) Ordini nella piramide alimentare le sei derrate (alimenti) usati per la crema.		3	
Compito 3 Vengono preparate quattro porzioni per la vetrina. Lei ripone correttamente la crema al cioccolato rimanente. Nomini quattro punti importanti da rispettare. • _____ • _____ • _____ • _____		2	
Riporto		13	
		Punteggio	
		massimo	ottenuto

		Punteggio																
		massimo	ottenuto															
Riporto		23																
Compito 6 Nella preparazione presta attenzione all'igiene e alla sicurezza. Indichi con una crocetta se le frasi sono giuste o sbagliate. <table style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">giusto</th> <th style="text-align: center;">sbagliato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td>Per la preparazione utilizzo utensili puliti.</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td>Lavo le mani solo all'inizio del lavoro.</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td>Dopo la preparazione non devo più conservare al fresco i panini imbottiti.</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </tbody> </table>			giusto	sbagliato	Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	☐	☐	Per la preparazione utilizzo utensili puliti.	☐	☐	Lavo le mani solo all'inizio del lavoro.	☐	☐	Dopo la preparazione non devo più conservare al fresco i panini imbottiti.	☐	☐	2	
	giusto	sbagliato																
Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	☐	☐																
Per la preparazione utilizzo utensili puliti.	☐	☐																
Lavo le mani solo all'inizio del lavoro.	☐	☐																
Dopo la preparazione non devo più conservare al fresco i panini imbottiti.	☐	☐																
Compito 7 Prima di lasciare la sua ultima postazione di lavoro si occupa dello smaltimento dei rifiuti e di altri lavori finali. a) Quali sono gli altri lavori finali? Nomini due di questi. • _____ • _____ b) Nomini i diversi tipi di rifiuti. c) Come smaltisce i rifiuti rimossi durante il lavaggio delle stoviglie? <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">b) Tipi di rifiuti</th> <th style="width: 50%;">c) Smaltimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		b) Tipi di rifiuti	c) Smaltimento									2						
b) Tipi di rifiuti	c) Smaltimento																	
Totale		29																