

Procedura di qualificazione

**Addetto/addetta d'economia
domestica CFP**

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 1 Consulenza e servizio
alla clientela**

Serie zero 2020

MODELLO PER I PERITI

Tempo 30 minuti per 10 compiti

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

Sussidio Nessuno

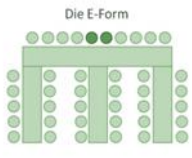
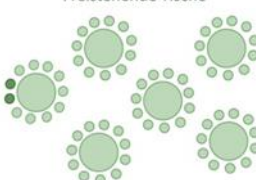
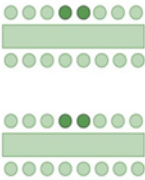
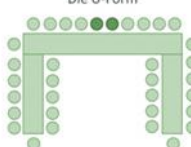
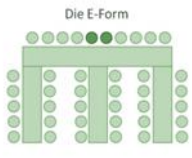
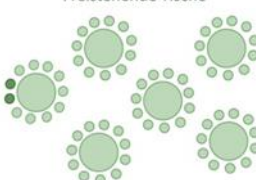
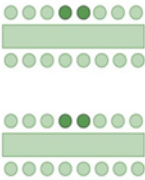
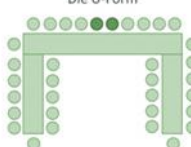
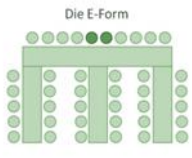
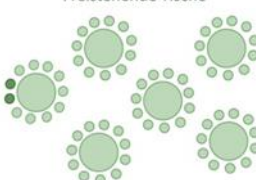
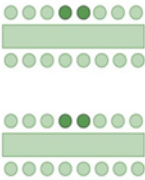
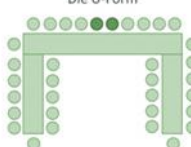
Tabella delle note **Punteggio massimo: 34**

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. Nell'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. Per esempio: • Adatta all'evento, • stagionale, • non troppo alta, non troppo larga, • nessun fiore o candele profumate, • aspetto finanziario: prezzo/prestazioni, • aspetto ecologico: materiale riutilizzabile più volte. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i> b) Elenchi due possibili articoli decorativi. Eccetto la biancheria da tavola. Per esempio: • Fiori in acqua colorata in vasi di vetro, • Runner con scritta happy-birthday da mettere di sbieco sopra i tavoli. • Bicchieri di carta riempiti con smarties sparpagliati sui tavoli, • Fiori di carta di colori appropriati distribuiti sui tavoli. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i>		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" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>  Die E-Form </td><td>  Freistehende Tische </td><td>  Die U-Form </td><td>  Die U-Form </td></tr> <tr> <td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> </table>		 Die E-Form	 Freistehende Tische	 Die U-Form	 Die U-Form	☐	☐	☐	☐		
 Die E-Form	 Freistehende Tische	 Die U-Form	 Die U-Form								
☐	☐	☐	☐								
Motivi la sua scelta. Per esempio: • Nella disposizione dritta: la tavola è visibile, tutti possono vedere la persona principale. • La disposizione a "U" offre molto spazio per gli ospiti in un piccolo locale. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i>		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. Per esempio: Rimuss con sciroppo di sambuco Ginger Ale con succo di lime Succo d'arancia con Sanbittèr Succo di pomodoro Bowle di frutta analcolica Acqua alla menta con cubetti di ghiaccio e foglie di menta Per ogni risposta giusta 1 punto. Le bevande alcoliche non sono permesse all'istituto per giovani.		3									
Compito 4 Nell'istituto per giovani viene data importanza ad un'alimentazione sana. Sostituisca gli elementi del menù e 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> Insalata di carote, Insalata verde, Insalata di cetrioli, Gazpacho </td></tr><tr><td>Piatto principale</td><td> Cordon bleu di pollo con ripieno di verdure, Scaloppina alla griglia Linguine Patate al forno </td></tr><tr><td>Dessert</td><td> Biscotto arrotolato alla marmellata di lamponi, Gelato ai lamponi guarnito von frutta stagionale Insalata di frutta </td></tr></table> Per ogni risposta condivisibile 1 punto. Nel piatto principale basta sostituire un solo elemento.			Proposta più sana	Antipasto	Insalata di carote, Insalata verde, Insalata di cetrioli, Gazpacho	Piatto principale	Cordon bleu di pollo con ripieno di verdure, Scaloppina alla griglia Linguine Patate al forno	Dessert	Biscotto arrotolato alla marmellata di lamponi, Gelato ai lamponi guarnito von frutta stagionale Insalata di frutta	3	
	Proposta più sana										
Antipasto	Insalata di carote, Insalata verde, Insalata di cetrioli, Gazpacho										
Piatto principale	Cordon bleu di pollo con ripieno di verdure, Scaloppina alla griglia Linguine Patate al forno										
Dessert	Biscotto arrotolato alla marmellata di lamponi, Gelato ai lamponi guarnito von frutta stagionale Insalata di frutta										
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><td>a) Tipo di servizio</td><td>b) Due vantaggi</td></tr><tr><td>Servizio al buffet</td><td> Per esempio: - l'ospite sceglie da solo cosa vuole mangiare. - Sceglie la quantità che desidera. - I supplementi sono possibili. </td></tr><tr><td>Servizio al piatto</td><td> Per esempio: - le pietanze vengono servite. - La cucina può fare la guarnizione del piatto. - Il servizio al piatto è relativamente facile. </td></tr></table> Per ogni tipo di servizio giusto 0.5 punti. Per ogni vantaggio condivisibile 1 punto. 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><td>Affermazione</td><td>giusto</td><td>sbagliato</td></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> Per ogni risposta giusta 0.5 punti.		a) Tipo di servizio	b) Due vantaggi	Servizio al buffet	Per esempio: - l'ospite sceglie da solo cosa vuole mangiare. - Sceglie la quantità che desidera. - I supplementi sono possibili.	Servizio al piatto	Per esempio: - le pietanze vengono servite. - La cucina può fare la guarnizione del piatto. - Il servizio al piatto è relativamente facile.	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	
a) Tipo di servizio	b) Due vantaggi																							
Servizio al buffet	Per esempio: - l'ospite sceglie da solo cosa vuole mangiare. - Sceglie la quantità che desidera. - I supplementi sono possibili.																							
Servizio al piatto	Per esempio: - le pietanze vengono servite. - La cucina può fare la guarnizione del piatto. - Il servizio al piatto è relativamente facile.																							
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																						
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. Per esempio: • affinché l'ospite possa sentirsi a suo agio. • Affinché il lavoro possa svolgersi velocemente e in modo razionale. • Per evitare incidenti. • Per garantire la stessa modalità di servizio. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i>		2	
Compito 6 Nomini tre punti ai quali deve prestare attenzione durante il lavoro che svolge alle ore 11:00. Per esempio: • presentarsi • Gentilezza • Contatto visivo • Parlare con chiarezza <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i> <i>„Salutare“, „dare il benvenuto“ come risposta non da punti, perché è il lavoro che svolge.</i>		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. Per esempio: • certe informazioni sottostanno al segreto professionale. • Non posso dare nessuna informazioni sugli ospiti dell'istituto o sugli studenti. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i> 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. Soluzioni per i periti È corretta ☐ C + D ☐ A + B ☒ A + D ☐ B + C <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i>		1	
Riporto		27	

		Punteggio										
		massimo	ottenuto									
Riporto		27										
Compito 8 Gli invitati si siedono al tavolo. a) Il Signor Franchi quale tipo di comunicazione utilizza? Comunicazione non verbale. <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i> b) Descriva in una frase come lei reagisce. Vado dall'ospite e chiedo quali sono i suoi desideri. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i> c) Conosce le caratteristiche della comunicazione. Completate la tabella con termini o le spiegazioni mancanti. <table><tr><td>Termine</td><td>Spiegazione</td></tr><tr><td>Contatto visivo</td><td>Per esempio: guardare negli occhi</td></tr><tr><td>Mimica facciale</td><td>ridere, piangere, sorridere/annuire</td></tr><tr><td>Gestualità</td><td>Per esempio: movimento delle mani, piedi, braccia. Alzare le sopracciglia</td></tr><tr><td>Portamento/postura</td><td>distaccato, frontale, proteso, eretto</td></tr></table> <i>Per ogni termine giusto 0.5 punti. Per ogni risposta condivisibile 0.5 punti.</i>		Termine	Spiegazione	Contatto visivo	Per esempio: guardare negli occhi	Mimica facciale	ridere, piangere, sorridere/annuire	Gestualità	Per esempio: movimento delle mani, piedi, braccia. Alzare le sopracciglia	Portamento/postura	distaccato, frontale, proteso, eretto	1 <
Termine	Spiegazione											
Contatto visivo	Per esempio: guardare negli occhi											
Mimica facciale	ridere, piangere, sorridere/annuire											
Gestualità	Per esempio: movimento delle mani, piedi, braccia. Alzare le sopracciglia											
Portamento/postura	distaccato, frontale, proteso, eretto											

		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. Per esempio: • <i>lasciare sempre finire di parlare la persona.</i> • <i>Mostrare comprensione</i> • <i>Rimanere gentili</i> <i>Per ogni risposta giusta 0.5punti.</i>		1	
b) Lei si scusa. Dopo la telefonata cosa intraprende? Per esempio: • <i>trasmettere il reclamo alla sua responsabile per abbassare il volume della musica.</i> <i>Per risposta giusta 1 punto.</i>		1	
Compito 10 Nomini due possibili ragioni che giustificano quello che ha osservato durante lo sgombero dei piatti. Per esempio: • <i>le porzioni erano troppo grandi.</i> • <i>Le pietanze non erano gustose.</i> • <i>Le pietanze erano troppo piccanti.</i> <i>Per ogni risposta giusta 0.5punti.</i>		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

MODELLO PER I PERITI

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 ulteriori misure da osservare per l'igiene personale. Ripetizioni non sono ammesse. Per esempio: • lavare le mani. • Disinfettare le mani. • Indossare dei guanti. • Non portare gioielli. <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti. „abiti da lavoro puliti” e „raccolgere i capelli” non danno punti, perché sono menzionati già nella situazione iniziale.</i> b) Anche l'igiene aziendale è importante. Nomini tre misure che devono essere rispettate. Per esempio: • tenere pulito e ordinato il carrello delle pulizie. • Pulire regolarmente l'attrezzatura. • Provvedere alla regolare manutenzione degli attrezzi. • Per le pulizie utilizzare dei tessuti in microfibra puliti. <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>		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			
a) Sistema di dosaggio	b) Vantaggio		
Impianto di dosaggio automatico	Per esempio: • semplice e veloce nell'utilizzo. • La soluzione detergente viene preparata automaticamente. • Il dosaggio corrisponde alla quantità d'acqua.	1.5	
Bicchieri di dosaggio	Per esempio: • dosaggio veloce. • Adatto per detergenti che vengono usati poco. • L'acquisto del bicchiere costa poco.	1.5	
<i>Per ogni sistema giusto 0.5 punti. Per ogni vantaggio giusto 1 punto.</i>			
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. <i>Per esempio:</i> • il pH è 5. • Posso leggere il pH. • Il detergente è leggermente acido. <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i> b) Descriva il simbolo di pericolo sulla bottiglia con un aggettivo. c) Spieghi in poche parole cosa significa. d) Scriva una misura di prevenzione.		1	
b) Aggettivi	Corrosivo e irritante (Pericoloso)	0.5	
c) Significato	Per esempio: il detergente aggredisce la pelle, gli occhi e le superfici	1	
d) Misura di prevenzione	Per esempio: indossare occhiali di protezione e guanti	0.5	
<i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti. Per ogni significato condivisibile 1 punto. Per ogni misura di prevenzione corretta 0.5 punti.</i>			
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 <i>Per esempio:</i>			
a) Lavori da eseguire	b) Prevenzione degli infortuni o per la salute		
Pulizia del WC con detergente acido	Indossare gli occhiali di sicurezza	1	
Spolverare i mobili	Indossare guanti	1	
Passare l'aspirapolvere in camera	<u>Postura</u> eretta	1	
Scopatura bagnata del pavimento	Mettere il segnale di pericolo		
<i>Per ogni lavoro giusto 0.5 punti. Per ogni misura di prevenzione giusta 0.5 punti.</i>			
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. Per esempio: <table><tr><td>a) detergente</td><td>b) agente principale</td><td>c) funzione</td></tr><tr><td>Detergente neutro</td><td>tensioattivi</td><td>Elimina lo sporco leggermente oleoso</td></tr><tr><td>Detergente sanitario</td><td>acido</td><td>Elimina il deposito di calcare</td></tr><tr><td>Detergente per WC</td><td>acido</td><td>Elimina il deposito di calcare e di urina</td></tr><tr><td>Detergente per vetri</td><td>alcol</td><td>Elimina le impronte digitali e lo sporco grasso sul vetro</td></tr></table> Per ogni detergente giusto 0.5 punti. Per ogni agente giusto 0.5 punti. Per ogni funzione giusta 0.5 punti.		a) detergente	b) agente principale	c) funzione	Detergente neutro	tensioattivi	Elimina lo sporco leggermente oleoso	Detergente sanitario	acido	Elimina il deposito di calcare	Detergente per WC	acido	Elimina il deposito di calcare e di urina	Detergente per vetri	alcol	Elimina le impronte digitali e lo sporco grasso sul vetro	1.5							
a) detergente	b) agente principale	c) funzione																						
Detergente neutro	tensioattivi	Elimina lo sporco leggermente oleoso																						
Detergente sanitario	acido	Elimina il deposito di calcare																						
Detergente per WC	acido	Elimina il deposito di calcare e di urina																						
Detergente per vetri	alcol	Elimina le impronte digitali e lo sporco grasso sul vetro																						
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>X</td></tr><tr><td>Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.</td><td>X</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>X</td></tr><tr><td>I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.</td><td>X</td><td></td></tr></table> Per ogni risposta giusta 0.5 punti.		Affermazione	giusto	sbagliato	I tessili in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.		X	Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.	X		I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.	X		Più il valore pH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.		X	I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.	X		Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.	X		3	
Affermazione	giusto	sbagliato																						
I tessili in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.		X																						
Più il valore pH è basso, più il detergente è acido.	X																							
I detergenti universali con alcol favoriscono una pulizia senza aloni.	X																							
Più il valore pH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.		X																						
I detergenti alcalini eliminano il grasso, le proteine.	X																							
Per la pulizia corrente si utilizzano detergenti neutri.	X																							
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. <table><tr><th>Simbolo</th><th>Tipo di rifiuti trovato</th></tr><tr><td></td><td>Bottiglie PET</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>Imballaggi di plastica</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>Batterie</td></tr><tr><td></td><td>Foglie appassite</td></tr></table> Per ogni risposta giusta 0.5 punti. Vengono considerati solo i rifiuti che sono elencati nella situazione iniziale..		Simbolo	Tipo di rifiuti trovato		Bottiglie PET				Imballaggi di plastica				Batterie		Foglie appassite	2	
Simbolo	Tipo di rifiuti trovato																
	Bottiglie PET																
																	
	Imballaggi di plastica																
																	
	Batterie																
	Foglie appassite																
Compito 8 Lei pulisce il pavimento della camera. a) Com' è rivestito il pavimento? Moquette / pavimento tessile Per ogni risposta giusta 0.5 punti. b) Descriva uno svantaggio del pavimento. Per esempio: difficile da pulire dal punto di vista igienico Le macchie sono molto difficili da togliere e richiedono dei macchinari specifici. Per la risposta giusta 1 punto. c) Quale metodo di pulizia viene impiegato? Aspirazione a secco Per ogni metodo di pulizia corretto 0.5 punti. Nessuna deduzione per errori di sequenza.		0.5															
		1															
		0.5															
Riporto		22															

[illegible]

		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. Per esempio: • nome della candidata • Data • Distributore del sapone rotto • Camera 25, Signor Falchi <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>		1	
Compito 12 Lei pulisce il corridoio. a) Di quale tipo di pulizia si tratta? Pulizia a vista <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i> b) Spieghi in poche parole cosa significa. Lo scopo della pulizia a vista è la pulizia ottica. Viene tolto lo sporco visibile evidente che emerge a prima vista. <i>Per ogni risposta giusta 1 punto. Nessuna deduzione in caso di errori di sequenza.</i>		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. Per esempio: • poca luce • Troppa poca umidità nell'aria • Troppa corrente d'aria • Troppo poca concimazione • Troppa acqua • Poca acqua <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>		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

MODELLO PER I PERITI

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. 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.	

pagina 3/7

		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> Per ogni risposta giusta 0.5 punti.		 ☐	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. Per esempio: <table><tr><th></th><th>a) Gruppo</th><th>b) Fibra tessile</th></tr><tr><td rowspan="10">Fibre naturali</td><td rowspan="4">Fibre animali</td><td>Lana di cammello</td></tr><tr><td>Cachemire</td></tr><tr><td>Lana angora</td></tr><tr><td>Seta</td></tr><tr><td rowspan="4">Fibre vegetali</td><td>Cotone</td></tr><tr><td>Juta, canapa</td></tr><tr><td>Ramiè/Ramia</td></tr><tr><td>Lino</td></tr><tr><td rowspan="2">Fibre metalliche</td><td>Ceramica</td></tr><tr><td>Titanio</td></tr></table> Per ogni gruppo giusto 0.5 punti. Per ogni fibra giusta 0.5 punti. Per "lana" non vengono dati punti, perché è già citata nella situazione iniziale.			a) Gruppo	b) Fibra tessile	Fibre naturali	Fibre animali	Lana di cammello	Cachemire	Lana angora	Seta	Fibre vegetali	Cotone	Juta, canapa	Ramiè/Ramia	Lino	Fibre metalliche	Ceramica	Titanio	1.5 <
	a) Gruppo	b) Fibra tessile																	
Fibre naturali	Fibre animali	Lana di cammello																	
		Cachemire																	
		Lana angora																	
		Seta																	
	Fibre vegetali	Cotone																	
		Juta, canapa																	
		Ramiè/Ramia																	
		Lino																	
	Fibre metalliche	Ceramica																	
		Titanio																	

			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>Lana</td><td> Per esempio: - riscaldante - idrorepellente - elastica - può avere un effetto irritante sulla pelle - si stropiccia poco </td><td> Per esempio: - giacche - calze - berretti - guanti - biancheria ortopedica per i reumatismi </td></tr></table> Per ogni risposta giusta 0.5 punti. f) Elenchi quattro caratteristiche di cura per questa fibra tessile. Per esempio: - sensibile alle fonti di calore - non strofinare, non strizzare - non utilizzare la candeggina - da stirare a temperatura media - non asciugare nell'asciugatrice - è possibile il lavaggio chimico - soggetta alle tarme Per ogni risposta giusta 0.5 punti.			c) Fibra tessile	d) quattro caratteristiche per chi lo indossa	e) quattro capi di abbigliamento	Lana	Per esempio: - riscaldante - idrorepellente - elastica - può avere un effetto irritante sulla pelle - si stropiccia poco	Per esempio: - giacche - calze - berretti - guanti - biancheria ortopedica per i reumatismi	4							
c) Fibra tessile	d) quattro caratteristiche per chi lo indossa	e) quattro capi di abbigliamento														
Lana	Per esempio: - riscaldante - idrorepellente - elastica - può avere un effetto irritante sulla pelle - si stropiccia poco	Per esempio: - giacche - calze - berretti - guanti - biancheria ortopedica per i reumatismi														
			2													
Compito 5 La camicetta della Signora Bianchi percorre diverse ulteriori tappe nel circuito di biancheria. Numeri le tappe nella giusta sequenza. <table><tr><td>4</td><td>Stirare</td></tr><tr><td>5</td><td>Piegare</td></tr><tr><td>3 / 2</td><td>Preparare la biancheria per lo stiro</td></tr><tr><td>2 / 3</td><td>Riparare i capi di biancheria danneggiati</td></tr><tr><td>1</td><td>Asciugare</td></tr><tr><td>6</td><td>Distribuire la biancheria pulita</td></tr></table> Per ogni risposta giusta 0.5 punti. Nessuna deduzione in caso di errori di sequenza.			4	Stirare	5	Piegare	3 / 2	Preparare la biancheria per lo stiro	2 / 3	Riparare i capi di biancheria danneggiati	1	Asciugare	6	Distribuire la biancheria pulita	3	
4	Stirare															
5	Piegare															
3 / 2	Preparare la biancheria per lo stiro															
2 / 3	Riparare i capi di biancheria danneggiati															
1	Asciugare															
6	Distribuire la biancheria pulita															
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. Per esempio: • rivoltare (se necessario) • chiudere le cerniere lampo • trattamento preliminare delle macchie <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i> <i>“aprire i bottoni” non è considerato perché non ci sono (invece ci sono le cerniere lampo).</i>		1	
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 <i>Per la risposta giusta 0.5 punti.</i>		0.5	
c) Spieghi la sua scelta. Il detersivo per la biancheria colorata non contiene candeggina e così protegge i colori. <i>Per la risposta adeguata 1 punto.</i>		1	
d) A quale temperatura le fodere dei piumini? 60°C <i>Per la risposta giusta 0.5 punti.</i>		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. Per esempio: • detergente universale, • secchiello, • panno/tessile di pulizia, • aspirapolvere, • bidone delle immondizie. <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i> b) Spieghi quattro lavori di pulizia da eseguire per l'incarico di pulizia ricevuto. Per esempio: • Pulire il tamburo con un panno umido. • Pulire il filtro. • Strofinare con un panno umido tutta la parte esterna, le manopole e i pulsanti. • Lucidare con un panno asciutto. • Lasciare aperta la porta dell'asciugatrice dopo averla pulita. <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti. L'ordine non viene valutato.</i>		2	
Compito 8 Lei lavora nella sartoria e deve riparare i due capi d'abbigliamento. a) Nomi i due capi d'abbigliamento. b) Quali danni devono essere riparati? c) Quali metodi di riparazione utilizza?			
a) Capo d'abbigliamento	b) Danno	c) Metodo di riparazione	
Camicetta (della Signora Bianchi)	Bottone mancante	Cucire a mano	1.5
Pantalone	Orlo strappato	Cucire l'orlo con la macchina da cucire/ cucitura diritta	1.5
<i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>			
Totale		30	

Procedura di qualificazione

**Addetto/addetta d'economia
domestica CFP**

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 4 Preparazione e distribuzione
dei pasti**

Serie zero 2020

MODELLO PER I PERITI

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 nel 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. Scegli 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? Mele <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. Per esempio: • Grado di maturazione • Ecologia, tragitti di trasporto, energia grigia, a km zero • Gusto più saporito • Ricco di sostanze nutritive e vitamine • Qualità ottimale • Regionale, favorire i produttori del posto • Prezzo / prestazione <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>		2.5	
c) Nomini <u>due</u> ulteriori frutti tipici per la stagione menzionata. Per esempio: • Pere • Kiwi • Arance <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i> <i>Soluzioni per la stagione invernale secondo la tabella "Pauli" e "Cosa bolle in pentola".</i>		1	
d) Nomini due ulteriori possibilità per guarnire la crema. Per esempio: • Rosetta di panna montata • Streusel al cioccolato • Mandorle a bastoncini arrostiti <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>		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. Per esempio: latte panna cioccolato Per la risposta giusta 0.5 punti. 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>Carboidrati</td><td>Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.</td></tr><tr><td>Minerali</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>Vitamine</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> Per ogni risposta giusta 0.5 punti.		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).	Carboidrati	Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.	Proteine	Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.	Minerali	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.	Vitamine	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).														
Carboidrati	Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia.														
Proteine	Materiale di costruzione per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.														
Minerali	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.														
Vitamine	Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, Per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.														
Riporto		8													

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		8	
Compito 2 (continuazione) c) Ordini nella piramide alimentare le sei derrate (alimenti) usate per la crema. Cioccolato e zucchero Panna Uova e latte Maizenda/amido di mais mela		3	
Compito 3 Vengono preparate quattro porzioni per la vetrina. Lei ripone correttamente la crema al cioccolato rimanente. Nomini quattro punti importanti da rispettare. Per esempio: • far raffreddare subito dopo la cottura • Coprire il contenitore • Marcare la data • Marcare il genere di contenuto • Firmare /apporre le proprie iniziali <i>Per la risposta giusta 0.5 punti.</i>		2	
Riporto		13	

		Punteggio massimo ottenuto	
Riporto		13	
Compito 4 Le derrate alimentari consegnate dopo pranzo devono essere stoccate correttamente. Nomini quattro regole da osservare. Per esempio: • Stoccare la verdura in imballaggi puliti. • Non immagazzinare la merce nei contenitori originali. • Controllare la freschezza e la qualità della verdura. • Non accettare verdura appassita. • Mettere in pratica il principio FIFO. • Non depositare gli imballaggi a terra. <i>Per ogni risposta condivisibile 0.5 punti.</i> <i>Le risposte vengono considerate solo se si riferiscono alla verdura fresca consegnata.</i>		2	
Compito 5 a) Scriva <u>tre</u> criteri precisi, che motivano l'importanza dei lavori preparativi per il secondo compito che esegue nella cucina fredda. Per esempio: • La preparazione dei panini imbottiti avviene con più efficienza. • Nessuna perdita di tempo (cercando derrate o utensili dimenticati) • Non faccio passi inutili. • Per il prosciutto la catena del freddo è garantita. <i>Per ogni risposta condivisibile 1 punto.</i> b) Nomini <u>sei</u> utensili di cucina necessari per questo compito. Per esempio: • tagliere • Elastici (da mettere sotto il tagliere) • Coltello per il pane • Coltello per la verdura • Contenitori • Vassoio per gastronomia • Ciotole • Spatola <i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i> Per il panino al prosciutto è definito precisamente quanto prosciutto, cetrioli, insalata ecc. devono essere utilizzati. Spieghi perché è così. Per esempio: • affinché il cliente e il capo cucina possano contare sul miglior rapporto qualità/prezzo. • Il panino corrisponde giornalmente allo stesso standard di qualità. <i>Per una risposta giusta 1 punto.</i>		3	
Riporto		23	

		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. 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. ☐ ☒ Per ogni risposta giusta 0.5 punti		2											
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. Per esempio: pulire la lavastoviglie Pulire le superfici Pulire il pavimento Per ogni risposta giusta 1 punto. b) Nomini i diversi tipi di rifiuti. c) Come smaltisce i rifiuti rimossi durante il lavaggio delle stoviglie? <table><tr><td>b) Tipi di rifiuti</td><td>c) Smaltimento</td></tr><tr><td>Resti di cibo</td><td>Biogas</td></tr><tr><td>Bottiglie di vino</td><td>Raccolta vetro</td></tr><tr><td>Bottiglie PET</td><td>Raccolta PET</td></tr><tr><td>Lattine</td><td>Raccolta della latta</td></tr></table> Per ogni risposta giusta 0.5 punti.		b) Tipi di rifiuti	c) Smaltimento	Resti di cibo	Biogas	Bottiglie di vino	Raccolta vetro	Bottiglie PET	Raccolta PET	Lattine	Raccolta della latta	2	
b) Tipi di rifiuti	c) Smaltimento												
Resti di cibo	Biogas												
Bottiglie di vino	Raccolta vetro												
Bottiglie PET	Raccolta PET												
Lattine	Raccolta della latta												
Totale		29											