

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 1 Consulenza e servizio
alla clientela**

Modello per i candidati

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....		

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 44

42	-	44	Punti	=	Note	6.0
38	-	41	Punti	=	Note	5.5
33	-	37	Punti	=	Note	5.0
29	-	32	Punti	=	Note	4.5
25	-	28	Punti	=	Note	4.0
20	-	24	Punti	=	Note	3.5
16	-	19	Punti	=	Note	3.0
11	-	15	Punti	=	Note	2.5
7	-	10	Punti	=	Note	2.0
3	-	6	Punti	=	Note	1.5
0	-	2	Punti	=	Note	1.0

Incarico no.: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

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

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora in un istituto per persone diversamente abili. Oggi il signor Rossi festeggia il suo 45esimo compleanno. I suoi tre fratelli vogliono festeggiare con lui con un pranzo di compleanno.

Il menu di oggi: Insalata mista *** Brodo con julienne di verdure *** Spaghetti ai cinque Pi *** Crema di ricotta e lamponi

Esegua i seguenti compiti:

- Apparecchi e decori il tavolo per quattro persone. La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi.
- Crei la carta menu.
- Accolga il signor Rossi.
- Spieghi al signor Rossi il menu di oggi e consigli l'ospite.
- Serva un bicchiere di vino al signor Rossi.
- Nomini al perito/alla perita due affermazioni tratte dalla filosofia della sua aziendale formatrice e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda.

Osservazioni:

- La decorazione deve essere composta da minimo tre elementi diversi.
- La carta menu può essere scritta a mano oppure al PC.
- Vini aperti sono a disposizione.

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora in una casa per anziani. Ogni giorno c'è un buffet di antipasti. Oggi: minestra di pomodori, zuppa di verdura (carote, sedano e cavolo), insalata verde, insalata di barbabietola, insalata di lenticchie e insalata di mais. Le salse a disposizione per le insalate sono quella italiana e quella francese.

Esegua i seguenti compiti:

- Apparecchi il buffet, decorazione inclusa, per dieci persone. La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi.
- Etichetti le pietanze del buffet.
- Accolga un ospite, che chiede informazione riferite alle pietanze. Lo consigli e risponda alle sue domande.
- Lei lavora al buffet. Serva la minestra per l'ospite e lo accompagni al suo tavolo.
- Nomini al perito/alla perita due affermazioni tratte dalla filosofia della sua azienda formatrice e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda.

Osservazioni:

- la decorazione deve essere composta da minimo tre elementi diversi.
- Le etichette possono essere scritte a mano o PC.
- Le pietanze sono pronte. Possono essere simbolizzate.

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali
e degli arredi per perite e periti**

Modello per i candidati

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....		

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 41

39.0	-	41.0	Punti	=	Nota	6.0
35.0	-	38.0	Punti	=	Nota	5.5
31.0	-	34.0	Punti	=	Nota	5.0
27.0	-	30.0	Punti	=	Nota	4.5
23.0	-	26.0	Punti	=	Nota	4.0
19.0	-	22.0	Punti	=	Nota	3.5
15.0	-	18.0	Punti	=	Nota	3.0
11.0	-	14.0	Punti	=	Nota	2.5
7.0	-	10.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	6.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

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

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora in un istituto per persone diversamente abili. Oggi fa il turno nel reparto pulizie.

La signora Grossi, una residente della casa, si lamenta, che le sue finestre sono molto sporche.

Lei ha il compito di eseguire, oltre alla pulizia corrente della camera della signora Grossi, anche la pulizia delle finestre (pulizia intermedia). Nella camera c'è un mazzo di fiori, lo curi. Dopo la pulizia controlli, con l'aiuto del formulario, lo stato di pulizia ed eventuali danni del bagno della signora Grossi. Pulisca la finestra nella camera della signora Grossi. (Pulizia intermedia).

- Pulisca la camera della signora Grossi (pulizia corrente, senza bagno).
- Pulisca le finestre nella camera della signora Grossi (pulizia intermedia).
- Controlli lo stato di pulizia ed eventuali danni del bagno della signora Grossi.
- Curi il mazzo di fiori della signora Grossi.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori richiesti.
- Le attrezzature e le macchine utilizzate vanno pulite.
- Una lista di controllo è a sua disposizione.

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora in una casa per anziani e oggi fa il turno nel reparto pulizie. Oggi dovrà pulire il corridoio. La pianta verde che si trova in questo corridoio ha bisogno di essere curata.

Dopo aver finito la pulizia del pavimento si accorge che il succhiatore per l'asciugatura della macchina lavasciuga è guasto e non funziona bene.

- Pulisca il pavimento del corridoio con la lavasciuga (pulizia intermedia, incluse la preparazione e la pulizia).
- Segnali il danno per iscritto.
- Curi e concimi la pianta verde del corridoio.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori.
- Le attrezzature e le macchine utilizzate vanno pulite.
- Il avviso di riparazione/formulario danno scritto deve essere consegnato alle perite/ai periti. Un formulario è a disposizione.

Checklist di controllo locale sanitario

Eseguito da: _____

Firma: _____

Data del controllo: _____

Numero del locale: _____

Riguarda:	pulito	difettoso	tipo di sporco/difetto
Locale in generale	☐ si ☐ no		_____
Porta	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Cestino di carta	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Specchio	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Distributore di sapone	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Distributore di asciugamani	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Lavandino	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Calorifero	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Porta carta – WC	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Spazzolino WC/supporto	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
WC	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Doccia	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
Tenda della doccia	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
.....	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
.....	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
.....	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____
.....	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	_____

Osservazioni:

Avviso di riparazione/Formulario danno

Compilato da: _____

Reparto: _____

Numero di telefono: _____

Data: _____

Macchinario/impianto difettoso: _____

Ubicazione: _____

Urgente ☐ no ☐ si

Descrizione del difetto/problema:

Checklist prenotazione sala riunioni

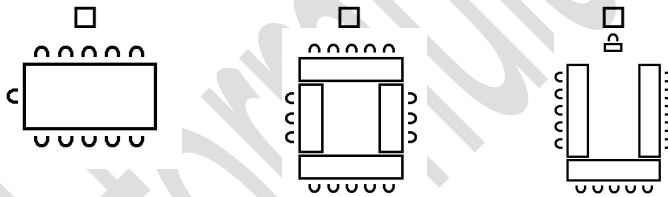
Nome e indirizzo di chi riserva:

Evento:

Data:

Numero partecipanti:

Sistemazione dei tavoli:



Richieste per l'allestimento e la decorazione:

- ☐ Flipchart con pennarelli
- ☐ Beamer e schermo
- ☐ Proiettore con pennarelli
- ☐ Microfono
- ☐ Blocchetto e penna per: ☐ Relatore ☐ tutti i partecipanti
- ☐ PC Portatile
- ☐ Acqua e bicchieri sui tavoli
- ☐ Cesto di frutta
- ☐ Caffè
- ☐ Panetteria/pasticceria: _____
- ☐ Decorazione floreale ☐ vicino al relatore ☐ al centro tavolo
- ☐ Altre decorazioni. _____

Nome della persona che deve allestire:

Allestito il:

Firma:

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 3 Svolgimento delle attività
del circuito biancheria**

Modello per i candidati

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....		

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 35

34	-	35	Punti	=	Note	6.0
30	-	33	Punti	=	Note	5.5
27	-	29	Punti	=	Note	5.0
23	-	26	Punti	=	Note	4.5
20	-	22	Punti	=	Note	4.0
16	-	19	Punti	=	Note	3.5
13	-	15	Punti	=	Note	3.0
9	-	12	Punti	=	Note	2.5
6	-	8	Punti	=	Note	2.0
2	-	5	Punti	=	Note	1.5
0	-	1	Punti	=	Note	1.0

Incarico no.: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

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

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora in una casa per anziani. Nella lavanderia, tutta la biancheria sporca viene smistata, lavata, trattata e riparata.

- Smisti la biancheria sporca aziendale e privata dei residenti.
- Carichi la lavatrice con la biancheria chiara delicata 30°C smistata.
- Dosi il detersivo adeguato.
- Gli abiti da cuoco sono già stati lavati e asciugati per la stiratura. Stiri una giacca da cuoco e la appenda sulla gruccia.
- Le magliette sono asciutte. Le pieghi correttamente secondo l'esempio.

Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare.

- Ripari la cucitura aperta del pezzo preparato.
- Pieghi la biancheria riparata e la consegna alla perita / al perito.

Osservazioni:

- Il pezzo di biancheria riparato non deve essere lavato nuovamente

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora in un albergo di cura e seminari. Nella lavanderia, tutta la biancheria sporca viene smistata, lavata, trattata e riparata.

- Smisti la biancheria aziendale e privata sporca.
- Carichi la lavatrice con la biancheria in spugna bianca 95°C smistata.
- Dosi il detersivo adeguato.
- Il bucato privato dei clienti è già stato lavato e asciugato per la stiratura. Stiri una camicia da uomo e la appenda sulla gruccia.
- La biancheria in spugna è asciutta. La pieghi correttamente secondo l'esempio.

Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare.

- Attacchi il laccio del grembiule bistro.
- Pieghi il grembiule riparato e lo consegni alla perita / al perito.

Osservazioni:

- Il pezzo di biancheria riparato non deve essere lavato nuovamente

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 4 preparazione e distribuzione
dei pasti**

Modello per i candidati

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....		

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 39

37.5	-	39.0	Punti	=	Nota	6.0
33.5	-	37.0	Punti	=	Nota	5.5
29.5	-	33.0	Punti	=	Nota	5.0
25.5	-	29.0	Punti	=	Nota	4.5
21.5	-	25.0	Punti	=	Nota	4.0
18.0	-	21.0	Punti	=	Nota	3.5
14.0	-	17.5	Punti	=	Nota	3.0
10.0	-	13.5	Punti	=	Nota	2.5
6.0	-	9.5	Punti	=	Nota	2.0
2.0	-	5.5	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.5	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

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

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora nella cucina di una casa per anziani e prepara la cena per quattro persone secondo la ricetta.

Zuppa di carote
Pane e burro

Il signor Rossi rimane nella sua camera.

Esegua i seguenti compiti:

- Prepari il vassoio per il servizio in camera per il signor Rossi sulla base della comanda scritta.
- Immagazzini in modo professionale la minestra avanzata.
- Deponga gli utensili, i macchinari usati, ecc. sul carrello per il lavaggio stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.

Nella zona di lavaggio

- Carichi la lavastoviglie:
- Pulisca il carrello per le stoviglie (pulizia corrente)

Osservazioni:

- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e le indica dove lavare gli utensili, i macchinari e le stoviglie.

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora nella cucina di una casa per anziani e prepara la merenda di compleanno della signora Bianchi. La signora Bianchi è una residente e abita al primo piano.

Sfogliatine alle di mele

Scelta di tè

La signora Bianchi ha invitato tre amiche per la merenda nella sala di ricreazione al primo piano.

Esegua i seguenti compiti:

- Sistemi le sfogliatine su un piatto di portata.
- Prepari il carrello per la merenda sulla base della comanda scritta.
- Prepari le sfogliatine rimanenti per la vendita nella caffetteria.
- Deponga gli utensili, i macchinari usati, ecc. sul carrello per il lavaggio stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.

Nella zona di lavaggio carichi la lavastoviglie:

- Scarichi la lavastoviglie
- Pulisca la lavastoviglie (pulizia corrente)

Osservazioni:

- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e le indica dove lavare gli utensili, i macchinari e le stoviglie.

Modulo d'ordinazione per la cucina

Nome: _____

Camera-Nr.: _____

Piano: _____

Consegnare il: _____

Orario: _____

Quantità	Cosa	fatto ✓
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

Ordinato il: _____

Ordinato da: _____