

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 1 Consulenza e servizio
alla clientela**

Modello per i periti

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

Considerazioni generali per perite e periti:**CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela per perite e periti:**

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi. diversi (per esempio: candela con sostegno, elementi da spargere, fiori). La biancheria da tavola non è un elemento di decorazione.
- Materiale da scrivere, un PC è a disposizione delle candidate/ dei candidati.
- Le pietanze possono essere spiegati alle candidate / ai candidati.
- Le affermazioni sulla filosofia aziendale si riferiscono all'azienda formatrice e non sono condizionate dalla situazione.
- **È importante che la candidata / il candidato venga trasposta/o nella situazione (lasciare la stanza, cambiare i vestiti (mantello, ecc.).**
- In ogni situazione c'è un gioco di ruolo con un ospite, e anche un dialogo sulla filosofia aziendale.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante l'intero l'esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non soddisfa / non adempito

Obiettivi di prestazione con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

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 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.
- La carta menu può essere scritta a mano oppure al PC. **La scelta è libera.**
- **Un perito/una perita interpreta il ruolo del signor Rossi, si faccia accompagnare al tavolo e spiegare il menù.**
- **Lei ha un'intolleranza al lattosio e desidera che il menu sia adattato. Si aspetta una soluzione / una proposta adeguata.**
- Sono a disposizione vini aperti. **Lei desidera un bicchiere di vino bianco. Si faccia servire e chiedi di presentare il vino.**

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 elementi diversi.
- Le etichette possono essere scritte a mano o PC. **La scelta è libera.**
- Le pietanze sono pronte. Possono essere simbolizzate.
- **Un perito / una perite interpreta il ruolo dell'ospite. Si faccia spiegare le pietanze e chieda la composizione della zuppa di verdura.**
- **Lei ha un'allergia contro il sedano e si fa servire la minestra di pomodoro. Ha bisogno del bastone di passeggio, perciò chiede che**
- **la candidata / il candidato le serva la zuppa al tavolo.**

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 44

42.0	-	44.0	Punti	=	Nota	6.0
38.0	-	41.0	Punti	=	Nota	5.5
33.0	-	37.0	Punti	=	Nota	5.0
29.0	-	32.0	Punti	=	Nota	4.5
25.0	-	28.0	Punti	=	Nota	4.0
20.0	-	24.0	Punti	=	Nota	3.5
16.0	-	19.0	Punti	=	Nota	3.0
11.0	-	15.0	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.:

Tempo d'esame

Inizio:

Fine:

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 oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazioni generali CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela per i periti / le perite:

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- La decorazione deve essere composta di almeno tre elementi (p.es. candela con porta candela, elementi da spargere tipo petali, fiori). Biancheria da tavola non è un elemento di decorazione.
- Materiale per scrivere e il PC sono a disposizione del candidato/della candidata.
- **Gli elementi del menu possono essere spiegati al candidato/alla candidata. Dopo la lettura del compito chiedere il/la candidato/a se conoscono tutte le pietanze o se hanno bisogno spiegazioni, non vengono tolto dei punti.**
- Le affermazioni sulla filosofia aziendale si riferiscono all'azienda formatrice e non sono condizionate dalla situazione.
- **È importante di mettere il candidato/la candidata nella situazione del gioco del ruolo (lasciare la stanza, cambiare i vestiti, ecc.).**
- Ogni incarico contiene un gioco di ruolo con un cliente e un colloquio sulla filosofia aziendale.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione sono valutate durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = soddisfa completamente

0 punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti

3 punti = soddisfa completamente

2 punti = soddisfa maggiormente

1 punti = soddisfa parzialmente

0 punti = non soddisfa

**Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).
Gli errori non possono essere valutati due volte.**

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.3, 1.5.5				
1.5.5 Descrivono e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.	Sicurezza sul lavoro: ... rispetta completamente le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute (posizione giusta). (Si/No 1/0 punti)		1	
	Sicurezza sul lavoro: ... usa carrello e vassoio per svolgere i lavori. (Si/No 1/0 punti)		1	
Competenze generali: Rispettare le regole d'igiene.	Igiene personale: ... porta i capelli legati, indossa vestiti di lavoro puliti, non porta gioielli ecc. (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera). (Si/No 1/0 punti)		1	
	Igiene personale: ... rispetta l'igiene delle mani (prima, ev. durante e dopo il lavoro). (Si/No 1/0 punti)		1	
	Igiene aziendale: ... controlla che bicchieri, stoviglie, posate, carrello, vassoio, tavoli ecc. siano puliti. (Si/No 1/0 punti)		1	
Riporto			5	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			5	
Competenza operativa 1.4: apparecchiare tavoli e buffet in base alla situazione - obiettivi di valutazione 1.4.1, 1.4.2				
1.5.3 Realizzano la «mise en place» per differenti situazioni.	... prepara per ogni compito la mise en place in modo completo e appropriato al compito (posate, stoviglie, biancheria da tavola ecc.) (3 punti)		3	
1.4.1 Apparecchiano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	... sceglie la biancheria da tavola adatta all'evento, dispone mollettoni e tovaglia o set di carta in maniera professionale, piega i tovaglioli in modo adatto (igienici, efficienti, precisi ecc.). (3 punti)		3	
	... apparecchia tovaglioli, bicchieri e posate al luogo giusto. (3 punti)		3	
Riporto			14	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			14	
1.4.2. Decorano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	... prepara tutto il materiale necessario, sceglie tre elementi decorativi adatti all'evento. (Si/No 1/0 punti)		1	
	... lavora con cura, pulisce i materiali di lavoro e il posto di lavoro. (Si/No 1/0 punti)		1	
	... decora il tavolo / il buffet in maniera curato, invitante e conforme ai criteri (altezza, odore ecc.). (Si/No 1/0 punti)		1	
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	... è ordinato/a, lavora coscienziosamente e orientato all'obiettivo. <i>Valutare durante tutto l'esame!</i> (Si/No 1/0 punti)		1	
Riporto			18	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			18	
Competenza operativa 1.2: comunicare dimostrando rispetto e considerazione - obiettivi di valutazione 1.2.2, 1.2.6				
1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale.	... cerca il contatto con l'ospite (contatto visivo, espressioni facciali, gesti, postura ecc.). (3 punti)		3	
	... accoglie e saluta gentilmente e in modo adatto alla situazione (scelta delle parole e impostazione delle frasi ecc.). (3 punti)		3	
	... crea il documento scritto (menu, cartolina, cartoncini, ecc.) in modo utilizzabile, adatto alla situazione (nome, data ecc.), leggibili, con giusta impostazione della pagina (layout). (3 punti)		3	
1.2.6 Adattano i propri comportamenti e atteggiamenti in base alla situazione.	... applica le regole di condotta e buone maniere: presentarsi al cliente, dare del lei e utilizzare il cognome dei clienti, se necessario tenere la porta aperta, prendere la giacca, spostare la sedia, ecc. (Si/No 1/0 punti)		1	
Riporto			28	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			28	
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.4				
1.5.4. Applicano le regole del servizio in base alla tipologia di servizio previsto.	Incarico 2 ... prepara le pietanze in maniera professionale e li serve in modo sicuro e secondo le regole del servizio. (3 punti)	Incarico:	3	
	Incarico 1 ... offre la scelta delle bevande fredde (vino, cocktail di benvenuto, acqua ecc.) riesp. delle bevande calde (caffè, tè, ecc.) in maniera professionale, sceglie il bicchiere/la tazza giusto/a, serve dalla destra, riempie il bicchiere/la tazza in modo appropriato. (3 punti)			
Riporto			31	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			31	
Competenza operativa 1.3: consigliare la clientela secondo le disposizioni di servizio - obiettivi di valutazione 1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.4 / 1.3.5				
1.3.1 Spiegano l'offerta di bevande e pietanze. 1.3.2 Elencano i principali ingredienti delle pietanze. 1.3.4 Trasmettono le necessità e i desideri della clientela ai responsabili preposti. 1.3.5 Accettano i reclami e le trasmettono.	... presenta l'offerta nella sequenza di servizio logica usando frasi intere, e nomina gli ingredienti principali delle pietanze. (3 punti)		3	
	... reagisce cortesemente alle affermazioni e/o ai reclami, si scusa se necessario, offre una soluzione realistica all'ospite e/o realizza i suoi desideri e inoltra il reclamo. (3 punti)		3	
Riporto			37	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			37	
Competenza operativa 1.1: rispondere ai desideri e alle esigenze secondo la filosofia aziendale - obiettivi di valutazione 1.1.1 / 1.1.2				
1.1.1 Rappresentano la filosofia della propria azienda. 1.1.2 Applicano la filosofia della propria azienda nello svolgimento dell'attività quotidiana.	... nomina due affermazioni della filosofia aziendale e spiega come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. (3 punti)		3	
Valutare durante tutto l'esame:				
Competenze generali: Comportamento professionale	.. ha un comportamento professionale, è educato/a, usa un linguaggio professionale (scelta delle parole, termini tecnici). (Si/No 1/0 punti)		1	
Competenze generali: Comportamento ecologico ed economico	... rispetta in tutte le attività le linee guida per un lavoro rispettoso dell'ambiente e del risparmio delle risorse. ... è consapevole ai costi nell'uso di materie prime e materiali, attrezzature, impianti e arredi. (3 punti)		3	
Total			44	

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 periti

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

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 41

39.0	-	41.0	Punti	=	Note	6.0
35.0	-	38.0	Punti	=	Note	5.5
31.0	-	34.0	Punti	=	Note	5.0
27.0	-	30.0	Punti	=	Note	4.5
23.0	-	26.0	Punti	=	Note	4.0
19.0	-	22.0	Punti	=	Note	3.5
15.0	-	18.0	Punti	=	Note	3.0
11.0	-	14.0	Punti	=	Note	2.5
7.0	-	10.0	Punti	=	Note	2.0
3.0	-	6.0	Punti	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	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 omil economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Osservazioni generali CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi per perite e periti:

- Il carrello delle pulizie è dotato del materiale di base. Il materiale specifico (ad esempio per la pulizia delle finestre) deve essere aggiunto da parte del candidato/ della candidata. La candidata / il candidato ripone il carrello pulito e attrezzato come lo aveva trovato.
- Il dosaggio dei prodotti avviene manualmente.
- Devono esserci diversi rifiuti.
- Le perite/i periti decidono l'entità del lavoro.
- La lettura del compito è parte dell'esame e rientra nel tempo d'esame (60 minuti). Invece la visita / ispezione dei locali avviene al di fuori del tempo d'esame.
- Per le situazioni 3 e 6 un foglio di riservazione compilato sta a disposizione
- Per le situazioni 2, un "formulario danno" deve essere messo a disposizione dei candidati / delle candidate.
- Per la situazione 1 c'è una lista di controllo per bagno a disposizione dei candidati / delle candidate.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due griglie / schemi diversi.

Compiti con un punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati solamente punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

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 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 alla macchina lavasciuga il succhiatore per l'asciugatura è guasto e non funziona bene.

- Pulisca il pavimento del corridoio con la lavasciuga (pulizia intermedia, incluso 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 formulario danno scritto deve essere consegnato alle perite/ai periti. Un formulario è a disposizione.

Procedura di qualificazione 2020

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

Lavoro pratico

CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **60 Minuti**

Sussidi Secondo l'incarico

**Tabelle 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:

Tempo di esame:

Inizio: Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Questi compiti non possono usati a scopo d'esercitazione.

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

Considerazione generali CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi per i periti/ le perite:

- Il carrello delle pulizie è fornito con il materiale di base. Il materiale speciale (ad esempio per la pulizia delle finestre) deve essere aggiunto da parte del candidato/ della candidata. Il candidato/ la candidata lascia il carrello pulito e come lo aveva trovato.
- I detergenti/detersivi devono essere dosati manualmente.
- Devono essere a disposizione diversi tipi di rifiuti/ immondizia.
- Le perite/i periti decidono l'entità del lavoro, vedi indicazioni sugli incarichi, modello per periti. Le superficie del pavimento da pulire con i macchinari vengono contrassegnate con del nastro adesivo.
- La lettura del compito è parte dell'esame e rientra nel tempo d'esame (60 minuti). Invece la visita/ ispezione dei locali avviene fuori dal tempo d'esame.
- Per l'incarico 1 una checklist per il controllo del bagno è a disposizione.
- Per l'incarico 2 un modello d'ordine di riparazione deve essere a disposizione.
- Per altri incarichi un foglio per la riservazione con i desideri del cliente deve essere a disposizione.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto:

1 Punto = soddisfa completamente

0 Punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti:

3 Punti = soddisfa completamente

2 Punti = soddisfa maggiormente

1 Punto= soddisfa parzialmente

0 Punti = non soddisfa

**Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).
Gli errori non possono essere valutati due volte.**

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/ la candidata...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio Massimo Ottenuto	
Competenza operativa 2.1: tenere in ordine i locali				
2.1.4. Creano decorazioni floreali, curano piante e fiori recisi	Incarico ... Creazione di composizioni floreali: p.es. ... scegli un vaso / recipiente pulito / adatto. ... riempi la giusta quantità d'acqua. o Incarico 1 Curare le composizioni floreali: p.es. ... cambia l'acqua / riempi l'acqua. o Incarico 2 Cura delle piante verde: p.es. ... dosa il fertilizzante giusto in base alle istruzioni del produttore. ... annaffia in maniera giusta e con la giusta quantità di soluzione nutritiva/ senza lasciare pozze d'acqua. (Si/No 1/0 Punti)	Incarico:	1	
	Incarico ... Creazione di composizioni floreali: p.es. ... protegge la superficie di lavoro se necessario. ... scegli la giusta quantità di fiori recisi. ... taglia gli steli in maniera professionale (lunghezza, angolo). o Incarico 1 Curare le composizioni floreali: p.es. ... protegge la superficie di lavoro se necessario. ... rimuove fiori/foglie appassite. ... ricompone il mazzo di fiori/ bouquet. ... ritaglia professionalmente gli steli. o Incarico 2 Cura delle piante verde: p.es. ... rimuove tutti fiori/foglie appassite. ... pulisce la pianta, dove è necessario. (3 Punti)	Incarico:	3	
	... lascia gli attrezzi puliti, pulisce il posto di lavoro. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	Il risultato corrisponde alla situazione, e si presenta bene. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	Riporto			6

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/ la candidata...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			6	
Competenza operativa 2.2: svolgere in modo efficiente i lavori di pulizia ricorrenti.				
2.2.3 Puliscono tutti i locali e gli arredi	... seleziona il materiale di lavoro e il metodo/ i metodi di pulizia in base all'incarico. ...prepara il materiale per la pulizia al completo, in base all'incarico. (3 Punti)		3	
	... esegue il metodo/ i metodi di pulizia selezionato/i in modo professionale. (3 Punti)		3	
	... seleziona il/i detergenti in base all'incarico (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... utilizza con cura materiale e risorse. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... controlla e corregge, dove è necessario (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... pulisce tutto il materiale delle pulizie professionalmente. (3 Punti)		3	
	Il risultato corrisponde all'incarico. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Riporto			19	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/ la candidata...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			19	
Competenza operativa 2.2: svolgere in modo efficiente i lavori di pulizia ricorrenti.				
2.2.5 Dosano i prodotti di pulizia e manutenzione secondo le indicazioni del produttore.	... dosa correttamente il/i detergenti selezionati. (3 Punti)		3	
2.2.9 Utilizzano macchine e attrezzature di pulizia in maniera ergonomica e secondo le indicazioni del produttore.	... utilizza professionalmente macchine e attrezzi. ... presta attenzione a una postura corretta (p.es. piega le ginocchia). (3 Punti)		3	
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	... lavora in modo logico e orientato agli obiettivi. (3 Punti)		3	
Competenze generali: Comportamento professionale	... ha un comportamento professionale, è educato/a, usa un linguaggio professionale (scelta delle parole, termini tecnici). (Si/No 1/0 Punti)		1	
2.2.10 Spiegano e rispettano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.	... indossa guanti e scarpe chiuse e occhiali di protezione per il dosaggio e nell'utilizzo di detergenti concentrati. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... presta attenzione ai rischi di inciampare (p. es. cavi elettrici). (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... prende le necessarie precauzioni (p. es. mette segnale di pericolo in caso di pulizia umida) (Si/No 1/0 Punti)		1	
2.2.11 Spiegano e attuano le disposizioni per la separazione dei rifiuti.	... separa e smaltisce tutti i rifiuti professionalmente. (3 Punti)		3	
Riporto			35	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/ la candidata...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
			Riporto	35
Competenza operativa 2.3: rispettare le norme d'igiene.				
2.3.1 Rispettano le norme d'igiene e gli standard di qualità per la pulizia.	... indossa abiti e scarpe di lavoro puliti. ... porta i capelli lunghi legati. ... non indossa gioielli (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera). (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... lava le mani prima / eventualmente durante / dopo il lavoro. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... lavora dal più pulito al più sporco. (Si/No 1/0 Punti)		1	
			Riporto	38

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/ la candidata...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
			Riporto	38
Competenza operativa 2.4: controllare locali e arredi.				
2.4.2 Segnalano ai responsabili danni ai locali e anomalie di funzionamento di macchine e attrezzature. oppure 2.4.3 Eseguono autonomamente il controllo di locali e arredi per mezzo di una lista di controllo.	Incarico 1 ... compila l'ordine di riparazione in modo completo e corretto. oppure Incarico 2 ... controlla il bagno e compila la lista di controllo in modo completo e corretto. oppure Incarico prepara la sala in modo completo e corretto secondo la lista di prenotazione. (3 Punti)	Incarico:	3	
Total			41	

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 periti

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

Osservazioni generali CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito della biancheria per perite e periti:

- Per ogni situazione deve esserci biancheria aziendale e biancheria privata sporca. Almeno un pezzo deve avere macchie fresche da trattare.
- Il dosaggio dei detersivi avviene manualmente e può essere simbolizzato.
- La biancheria da piegare deve essere a disposizione in una cesta o in un contenitore simile.
- Per la piegatura: per ogni pezzo deve esserci un esempio a disposizione.
- Il ferro da stiro può essere riscaldato anticipatamente. Deve però essere spento poco prima per poter valutare il criterio corrispondente.
- La macchina da cucire è pronta sul tavolo. Il filo adeguato deve essere infilato dalla candidata / dal candidato.
- Il pezzo di biancheria riparato non deve essere rilavato.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante l'intero esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due griglie /schemi diversi.

Compiti con un punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati solamente punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

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:

- **15 kg biancheria aziendale e privata con sufficiente biancheria delicata chiara per una carica di lavatrice.**
- **1 giacca da cuoco da stirare.**
- **5 T-Shirt da piegare e 1 T-Shirt piegato quale esempio.**
- **1 pezzo di biancheria con orlo scucito di ca. 10 cm.**
- Il pezzo 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:

- **15 kg biancheria aziendale e privata con sufficiente biancheria bianca per una carica di lavatrice.**
- **1 camicia da uomo da stirare.**
- **3 kg di biancheria spugna da piegare e un pezzo piegato quale esempio.**
- **1 grembiule bistro con un laccio mancante.**
- Il pezzo di biancheria riparato non deve essere lavato nuovamente

Procedura di qualificazione 2020

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

Lavoro pratico

CCO3: Svolgimento delle attività del circuito biancheria

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	Nr. Candidato/a	Data

Tempo **60 Minuti**

Sussidi Secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 35

33.5	-	35.0	Punti	=	Nota	6.0
30.0	-	33.0	Punti	=	Nota	5.5
26.5	-	29.5	Punti	=	Nota	5.0
23.0	-	26.0	Punti	=	Nota	4.5
19.5	-	22.5	Punti	=	Nota	4.0
16.0	-	19.0	Punti	=	Nota	3.5
12.5	-	15.5	Punti	=	Nota	3.0
9.0	-	12.0	Punti	=	Nota	2.5
5.5	-	8.5	Punti	=	Nota	2.0
2.0	-	5.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.5	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no:

Tempo di esame

Inizio: Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/ dei periti:

.....

Questi compiti non possono usati a scopo d'esercitazione.

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

Considerazioni generali per i periti/le perite: CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito biancheria:

- La biancheria sporca comprende sia biancheria aziendale che biancheria privata. Almeno un pezzo deve avere macchie fresche da trattare.
- Il dosaggio del detersivo può essere simboleggiato.
- La biancheria da piegare deve essere a disposizione in una cesta o in un contenitore simile.
- Piegatura: Un modello deve essere disponibile per ogni tipo di biancheria.
- La stazione di stiratura può essere riscaldata in anticipo e spenta poco prima dell'inizio della stiratura.
- La macchina da cucire è preparata, il filo deve essere inserito dal candidato/dalla candidata.
- Il tessuto riparato non deve essere rilavato.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione vengono valutati durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto:

1 Punto = soddisfa completamente

0 Punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti:

3 Punti = soddisfa completamente

2 Punti = soddisfa maggiormente

1 Punto = soddisfa parzialmente

0 Punti = non soddisfa

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Gli errori non possono essere valutati due volte.

Compito	Criteri di valutazione. La candidata/ il candidato...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Competenza operativa 3.2: svolgere determinati compiti del circuito biancheria - obiettivi di valutazione 3.2.2, 3.2.4				
3.2.2 Attuano le regole d'igiene relative al circuito biancheria.	... indossa abiti di lavoro adeguati e puliti. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... i capelli sono legati, non indossa gioielli (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera) (Si/No 1/0 Punti)		1	
3.2.4 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	... indossa guanti e grembiule durante lo smistamento della biancheria sporca. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... pulisce il piano di lavoro dopo lo smistamento della biancheria sporca. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... si lava e/o disinfetta le mani dopo lo smistamento della biancheria sporca. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... presta attenzione ai rischi di inciampare: cesti di biancheria, cavi ecc. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Riporto			6	

Compito	Criteri di valutazione. La candidata/ il candidato...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			6	
Competenza operativa 3.1: preparare la biancheria aziendale e privata per il lavaggio - obiettivi di valutazione 3.1.3				
3.1.3 Separano i tessuti in base al tipo di preparazione, al colore e al grado di sporco, li preparano per il lavaggio ed effettuano eventuali trattamenti preliminari.	... smista secondo le rispettive temperature di lavaggio. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... smista secondo i colori. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... prepara il bucato correttamente. (p.es. aprire i bottoni, chiudere le cerniere, girare velluto sulla sinistra, annodare o legare i lacci, svuotare le tasche e spazzolare se necessario) (3 Punti)		3	
Competenza operativa 3.2: svolgere determinati compiti del circuito biancheria - obiettivi di valutazione 3.2.5				
3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	Carico della lavatrice: ... carica la lavatrice secondo il tipo di biancheria. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Riporto			12	

Compito	Criteri di valutazione. La candidata/ il candidato...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			12	
Competenza operativa 3.1: preparare la biancheria aziendale e privata per il lavaggio - obiettivi di valutazione 3.1.4				
3.1.4 Utilizzano detersivi e additivi.	... sceglie il giusto detersivo. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... dosa il detersivo correttamente secondo la tabella di dosaggio. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Competenza operativa 3.2: svolgere determinati compiti del circuito biancheria - obiettivi di valutazione 3.2.4, 3.2.3				
3.2.4 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	... indossa occhiali di protezione per il dosaggio del detersivo. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Competenze metodologiche: Tecniche di lavoro.	... piega la biancheria sempre allo stesso modo e secondo il modello. (3 Punti)		3	
3.2.3. Svolgono i compiti relativi al circuito biancheria in maniera ergonomica.	... presta attenzione alla corretta postura del corpo e la corregge, piega le ginocchia per alzare pesi da terra. Osserva l'aria di presa. (3 Punti)		3	
	... imposta le postazioni di lavoro in modo ergonomico e sicuro. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Riporto			22	

Compito	Criteri di valutazione. La candidata/ il candidato...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			22	
Competenza operativa 3.2: svolgere determinati compiti del circuito biancheria - obiettivi di valutazione 3.2.5				
3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	Stiratura: ... utilizza tutto il piano di lavoro dell'asse da stiro. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... sceglie la giusta temperatura per eseguire la stiratura. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... esegue le singole tappe della stiratura nella giusta sequenza. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	L'indumento stirato è senza pieghe. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Competenza operativa 3.3: riparare i tessili secondo le istruzioni - obiettivi di valutazione 3.3.2				
	Cucito a mano ... utilizza un ago da cucito adattato al tessuto (Si/No 1/0 Punti) Cucire a macchina ... utilizza il filo per cucire del colore adatto. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Riporto			27	

Compito	Criteri di valutazione. La candidata/ il candidato...	Protocollo delle perite/ dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			27	
3.3.2 Eseguono determinati lavori di riparazione.	Incarico 1 e 2 ...prepara la macchina da cucire correttamente. (Si/No 1/0 Punti) Incarico sceglie il bottone adeguato e la lunghezza del filo appropriata. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	... esegue la riparazione con la macchina per cucire / cucitura a mano correttamente. (Si/No 1/0 Punti)		1	
	Il risultato è corretto, il tessile è riutilizzabile. (Si/No 1/0 Punti)		1	
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	... è ordinato, lavora coscienziosamente. <i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> (3 Punti)		3	
Competenze generali: Atteggiamento e modo di agire professionale.	... ha un comportamento professionale e utilizza un linguaggio professionale (scelta di parole, termini tecnici). <i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> (Si/No 1/0 Punti)		1	
Competenze generali: Comportamento ecologico	... tratta con cura le risorse e il materiale. <i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> (Si/No 1/0 Punti)		1	
Total			35	

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

**CCO 4 preparazione e distribuzione
dei pasti**

Modello per i periti

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

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 36

37.5	-	36.0	Punti	=	Note	6.0
33.5	-	37.0	Punti	=	Note	5.5
29.5	-	33.0	Punti	=	Note	5.0
25.5	-	29.0	Punti	=	Note	4.5
21.5	-	25.0	Punti	=	Note	4.0
18.0	-	21.0	Punti	=	Note	3.5
14.0	-	17.5	Punti	=	Note	3.0
10.0	-	13.5	Punti	=	Note	2.5
6.0	-	9.5	Punti	=	Note	2.0
2.0	-	5.5	Punti	=	Note	1.5
0.0	-	1.5	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 omil economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Osservazioni generali CCO preparazione e distribuzione dei pasti per perite e periti:

- Le ricette sono a disposizione.
- Le derrate alimentari sono a disposizione secondo il compito
- Per il servizio sul vassoio la candidata / il candidato deve aggiungere stoviglie e posate e impiattare per una persona secondo l'ordine scritto per la cucina.
- Il servizio su piatto o su vassoio deve essere effettuato in base alla quantità della ricetta.
- Per i compiti nell'organizzazione del lavaggio delle stoviglie si deve tener conto della scelta della macchina (macchina a nastro trasportatore automatico, lavastoviglie a cestello scorrevole, lavabicchieri, lavastoviglie per uso domestico, ecc.)
- Le stoviglie, da lavare possono essere quelle utilizzate per la propria preparazione dei pasti oppure devono essere per 10 persone con circa 5 tipi di stoviglie diversi (per esempi: piatti, piattini, tazze, bicchieri e posate) come minimo due adatti al compito.
- "Mettere i materiali/apparecchiature e le stoviglie usate sul carrello per il lavaggio delle stoviglie", questo può essere incluso nel compito di organizzazione del lavaggio delle stoviglie.
- Assicurarsi che ci sia davvero qualcosa da valutare nella funzionalità, ad esempio mancanza di brillantante, acqua non riempita, setaccio non inserito, ecc.
- Devono esserci rifiuti da smaltire.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante l'intero esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due griglie /schemi diversi.

Compiti con un punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati solamente punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

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 e 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 e 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.

Procedura di qualificazione 2020

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

Lavoro pratico

CCO 4 Preparazione e distribuzione dei pasti

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, nome	No. Candidata/o	Data

Tempo 60 minuti

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella
delle note**

Punteggio massimo: 36

37.5	-	36.0	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:

Tempo di esame

Inizio: Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Questi compiti non 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

Considerazioni generali CCO 4 Preparazione e distribuzione dei pasti per le perite/i periti:

- Le ricette sono a disposizione.
- Le derrate alimentari sono a disposizione secondo l'incarico.
- Per il servizio sul vassoio, il/la candidato/a deve aggiungere posate e stoviglie e impiattare per una persona secondo il modulo d'ordine scritto per la cucina.
- Il servizio sui piatti e sui vassoi deve essere effettuato in base alla quantità della ricetta.
- Per i compiti nell'organizzazione del lavaggio delle stoviglie si deve tener conto della scelta della macchina (macchina a nastro trasportatore automatico, lavastoviglie a cestello scorrevole, lavabicchieri, lavastoviglie per uso domestico, ecc.)
- Le stoviglie per il lavaggio possono essere quelli usati durante l'esame oppure devono essere per 10 persone con ca'. 5 tipi di stoviglie diversi p.es. piatti, sottopiatte, tazze, bicchieri e posate. Come minimo due adatti al compito.
- "Mettere i materiali/apparecchiature e le stoviglie usate sul carrello per il lavaggio delle stoviglie", questo può essere incluso nel compito di organizzazione del lavaggio delle stoviglie.
- Assicurarsi che ci sia davvero qualcosa da valutare nella funzionalità, ad esempio mancanza di brillantante, acqua non riempita, setaccio non inserito, ecc.
- Rifiuti da smaltire devono essere a disposizione.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione vengono valutati durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = soddisfa completamente

0 punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti

3 punti = soddisfa completamente

2 punti = soddisfa maggiormente

1 punto = soddisfa parzialmente

0 punti = non soddisfa

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Gli errori non possono essere valutati due volte.

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni-obiettivi di valutazione 4.2.4, 4.2.2, 4.2.1, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.3, 4.2.8, 4.2.10, 4.2.9				
4.2.4 Spiegano perché debbano essere rispettate le regole d'igiene e le attuano	Igiene personale: ... lega capelli lunghi. ... porta vestiti di lavoro puliti. ... non porta gioielli, non ha unghie laccate ecc. (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera) (Si/No 1/0 punti)		1	
	Igiene aziendale / Igiene alimentare: ... usa materiale pulito. ... lavora con attenzione ed economicamente. ... dosa e usa i detergenti correttamente. ... mantiene l'ordine / mette via il materiale non necessario. ... pulisce, se necessario il posto di lavoro durante il lavoro. ... posa le derrate alimentari solo poco prima del servizio sul pass. ... lascia il posto di lavoro pulito. Le attrezzature e le macchine sono pulite in modo professionale. (3 punti)		3	
4.2.2 Preparano la «mise en place» per le pietanze.	... prepara al momento giusto tutti gli ingredienti/apparecchi/utensili. ... usa vassoio e/o carrello. (3 punti)		3	
4.2.1 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previste.	... sceglie il coltello giusto. ... tiene in mano il coltello in maniera giusta e lo adopera professionalmente. ... sceglie il taglio adatto alla pietanza. ... taglia in modo uniforme. (3 punti)		3	
4.2.6 Misurano le quantità per le ricette.	... misura tutti gli ingredienti correttamente in base alla ricetta. (Si/No 1/0 punti)		1	
4.2.3 Preparano pietanze e bevande di vario tipo.	... esegue in maniera corretta il metodo di preparazione. ... sceglie i macchinari/utensili/apparecchi giusti e li usa in maniera corretta. (3 punti)		3	
Riporto			14	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
Riporto			14	
Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni-obiettivi di valutazione 4.2.4, 4.2.2, 4.2.1, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.3, 4.2.8, 4.2.10, 4.2.9				
4.2.7 Preparano le pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati.	... condisce e controlla il gusto della pietanza. ... guarnisce la pietanza / la pietanza si presenta bene. ... esegue completamente la preparazione di tutte le pietanze. ... la pietanza ha un buon sapore - non commestibile - può essere messo in vendita. (3 punti)		6	
4.2.8 Spiegano e attuano le disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute sul posto di lavoro.	... rispetta le disposizioni per la sicurezza (p.es. scarpe chiuse, staccare la spina prima di pulire macchinari). ...rispetta le disposizioni per la protezione della salute (postura corretta). (3 punti)		3	
4.2.10 Immagazzinano gli alimenti secondo le prescrizioni.	... Le derrate alimentari avanzate vengono immagazzinati secondo le prescrizioni (contenitore pulito, imballato, datato, etichettato ecc.). (Si/No 1/0 punti)		1	
Riporto			24	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
Riporto			24	
Competenza operativa 4.3: utilizzare in modo professionale macchine e apparecchi per la distribuzione dei pasti - obiettivi di valutazione 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.6 und 4.3.7				
4.3.2 Applicano le regole di servizio per il sistema di distribuzione delle pietanze. 4.3.3 Eseguono i lavori relativi al sistema di distribuzione dei pasti.	... assicura che piatti/bordi dei piatti siano puliti, la porzionatura corrisponde all'ordine (Foodwaste). ...rispetta la tempistica. ... prepara gli ulteriori articoli necessari, ad es: formaggio grattugiato con risotto. Per il servizio su vassoio: ... usa piatti caldi/risp. freddi, prepara bicchieri, stoviglie e posate in modo completo secondo la comanda. Per il servizio: ...prepara le pietanze in maniera completa per il servizio. (3 punti)		3	
4.3.6 Osservano le regole d'igiene per la distribuzione dei pasti.	... copre le pietanze se necessario. ... posa le derrate alimentari solo poco prima del servizio sul carrello/vassoio/tavolo. (3 punti)		3	
4.3.7 Puliscono in modo corretto le macchine e gli apparecchi per la distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	... controlla che le stoviglie usate siano pulite. ... pulisce professionalmente gli apparecchi e i macchinari. (Si/No 1/0 punti)		1	
Riporto			31	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Riporto			31	
Competenza operativa 4.4: eseguire compiti nel lavaggio delle stoviglie secondo le istruzioni - obiettivi di valutazione 4.4.1, 4.4.2, 4.4.4, 4.4.6				
4.4.1 Eseguono i compiti relativi al lavaggio delle stoviglie. 4.4.2 Utilizzano le macchine e gli apparecchi per il lavaggio delle stoviglie secondo le indicazioni del produttore.	... smista bicchieri, stoviglie e posate. ... esegue il trattamento preparatorio. ... carica/scarica la lavastoviglie in modo professionale. (3 punti)		3	
4.4.4 Osservano le regole d'igiene per il lavaggio delle stoviglie.	... la divisione della zona sporca e della zona pulita e ben visibile. ... usa strofinacci e asciugapiatti puliti. ... scarica la lavastoviglie sul carello/vassoio pulito. (Si/No 1/0 punti)		1	
4.4.6 Spiegano e attuano le regole per lo smaltimento dei rifiuti.	... smaltisce correttamente rifiuti nei contenitori designati. (PET, vetro, carta, alu, latta, rifiuti organici). (Si/No 1/0 punti)		1	
Competenze metodologiche da valutare durante tutto l'esame:				
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	... tiene ordine. ... lavora coscientemente. ... orientato all'obiettivo. ... ha un comportamento professionale, usa un linguaggio professionale (scelta delle parole, termini tecnici). (3 punti)		3	
Total			39	