

Procedura di qualificazione

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

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela**

Serie zero 2017

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

**Tempo** 30 Minuti per 9 compiti

**Sussidi** Nessuno

**Scala delle note** **Punteggio massimo: 39**

38	-	39	Punti	=	Nota	6.0
34	-	37	Punti	=	Nota	5.5
30	-	33	Punti	=	Nota	5.0
26	-	29	Punti	=	Nota	4.5
22	-	25	Punti	=	Nota	4.0
18	-	21	Punti	=	Nota	3.5
14	-	17	Punti	=	Nota	3.0
10	-	13	Punti	=	Nota	2.5
6	-	9	Punti	=	Nota	2.0
2	-	5	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1	Punti	=	Nota	1.0

Punteggio ottenuto	Nota

Firma della perita/ perito:

.....

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
Riporto	8	
<p><b>Compito 3</b></p> <p>a) Come benvenuto viene servito un aperitivo agli ospiti. Poiché la maggior parte degli ospiti sono dei giovani, vengono serviti principalmente delle bevande analcoliche.</p> <p>Faccia 3 proposte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>b) Nell'istituto viene data importanza a un'alimentazione sana.</p> <p>Per il suo compleanno Alice desidera preferibilmente il seguente menù:</p> <p style="text-align: center;">Insalata di pasta ***</p> <p style="text-align: center;">Scaloppina impanata con patatine fritte ***</p> <p style="text-align: center;">Torta di crema di burro</p> <p>Sostituisca gli elementi del menù che lei ritiene inadeguati e le faccia una proposta più sana per ogni portata.</p> <p>Antipasto: _____</p> <p>Piatto principale: _____</p> <p>Dessert: _____</p>	3	
Riporto	14	

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	14	
<b>Compito 4</b>		
a) Per la festa di compleanno sono possibili diversi tipi di servizio. Spieghi in frasi brevi un vantaggio e uno svantaggio dei seguenti tipi di servizio. Tipo di servizio: servizio al buffet Vantaggio: _____ Svantaggio: _____	2	
Tipo di servizio: servizio al piatto Vantaggio: _____ Svantaggio: _____	2	
b) Ha scelto il servizio al piatto. Metta una crocetta sulle caselle giusto o sbagliato corrispondenti a questo tipo di servizio.	3	
Servizio al piatto		
	giusto	sbagliato
Le pietanze vengono servite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il piatto viene servito dalla sinistra del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vengono servite solo pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La grandezza della porzione viene stabilita in precedenza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'ospite può mangiare a suo piacimento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ci vuole meno personale di servizio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riporto	21	

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	21	
<p>c) Per permettere un servizio delle pietanze senza difficoltà, devono essere osservate le regole del servizio</p> <p>Spieghi in due brevi frasi perché questo è importante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>_____</li> <li>• _____</li> <li>_____</li> </ul>	2	
<p>d) Spieghi in parole chiavi quattro regole per il servizio delle bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	4	
<p><b>Compito 5</b></p> <p>a) Per la festa di compleanno sono attesi anche ospiti provenienti dall'esterno. Il suo compito è di dare loro il benvenuto.</p> <p>Citi due punti ai quali deve prestare attenzione quando saluta gli ospiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
Riporto	29	

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	29	
<p><b>Compito 6</b></p> <p>a) Un ospite s'informa da lei su una studentessa che vive nell'istituto. Vuole sapere come sta.</p> <p>Spieghi in una frase perché lei non può rispondere alla sua domanda.</p> <hr/> <hr/> <p>b) Nella quotidianità lavorativa nella sua azienda ci sono delle situazioni nelle quali lei non può dare informazioni.</p> <p>Metta una crocetta sulla corretta combinazione di affermazioni.</p> <p>A) Gli indirizzi e i recapiti telefonici degli allievi non possono essere trasmessi.</p> <p>B) Le ricette di cucina personali possono essere trasmessi.</p> <p>C) Solo il direttore può trasmettere delle informazioni.</p> <p>D) A casa quando sono a tavola con la famiglia, posso parlare degli allievi dell'istituto.</p> <p>E) Posso leggere gli appunti sulla scrivania del superiore.</p> <p>E' corretto:     <input type="checkbox"/> A + B  <input type="checkbox"/> A + C + D  <input type="checkbox"/> C + D + E  <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	1	1
Riporto	31	

		Punteggio											
		massimo	ottenuto										
Riporto		31											
<b>Compito 7</b>													
Gli invitati si siedono al tavolo. Lei nota che un ospite le fa un cenno alzando la mano.													
a) Di che tipo di comunicazione si tratta?		1											
_____													
b) scriva come lei reagisce. (Una frase)		1											
_____													
c) Conosce le caratteristiche della comunicazione. Completate la tabella con sempre un termine o una spiegazione.		2											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Termine</th> <th>Spiegazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contatto visivo</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ridere, piangere, sorridere/annuire</td> </tr> <tr> <td>Gestualità</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>distaccato, frontale, proteso, eretto</td> </tr> </tbody> </table>		Termine	Spiegazione	Contatto visivo			ridere, piangere, sorridere/annuire	Gestualità			distaccato, frontale, proteso, eretto		
Termine	Spiegazione												
Contatto visivo													
	ridere, piangere, sorridere/annuire												
Gestualità													
	distaccato, frontale, proteso, eretto												
<b>Compito 8</b>													
Durante la festa di compleanno un vicino di casa si lamenta telefonicamente per il rumore della musica in giardino.													
a) Citi 4 punti che sono importanti nella gestione dei reclami.		2											
• _____													
• _____													
• _____													
• _____													
Riporto		37											

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	37	
b) Spieghi in una frase breve come reagisce a questo reclamo.  <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1	
<b>Compito 9</b>  Quando sparecchia i piatti, si accorge che ci sono molti avanzi di cibo. Citi due possibili motivi perché ci sono così tanti resti.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> </ul>	1	
<b>Totale</b>	<b>39</b>	



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 2017

Nome, cognome	No. candidata/o	Data
.....	.....	.....

**Tempo** 30 Minuti per 12 compiti

**Sussidi** Nessuno

**Tabella delle note**      **Punteggio massimo: 39**

38	-	39	Punti	=	Nota	6.0
34	-	37	Punti	=	Nota	5.5
30	-	33	Punti	=	Nota	5.0
26	-	29	Punti	=	Nota	4.5
22	-	25	Punti	=	Nota	4.0
18	-	21	Punti	=	Nota	3.5
14	-	17	Punti	=	Nota	3.0
10	-	13	Punti	=	Nota	2.5
6	-	9	Punti	=	Nota	2.0
2	-	5	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1	Punti	=	Nota	1.0

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

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
<p><b>Situazione iniziale</b></p> <p>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. Alla fine si occupa ancora della cura settimanale delle piante sul piano.</p>		
<p><b>Compito 1</b></p> <p>Durante la pulizia corrente nella sua azienda è importante che lei rispetti le norme d'igiene.</p> <p>Citi tre misure da osservare per ogni termine seguente.</p> <p>Igiene personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>Igiene aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	3	
<p><b>Compito 2</b></p> <p>Quali disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute deve rispettare nella pulizia delle camere.</p> <p>a) Citi quattro esempi in parole chiave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
<b>Riporto</b>	<b>5</b>	



		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		5	
<b>Compito 2 continuazione</b>			
b) Descriva per ogni tipo d'incidente due misure (parole chiave), come prevenire questi tipi d'incidenti.			
Tipi d'incidente	Prevenzione degli infortuni – due misure per ogni tipo d'incidente		
Cadute accidentali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> </ul>	2	
Avvelenamenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> </ul>	2	
Scosse elettriche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____ _____</li> <li>• _____ _____</li> </ul>	2	
Riporto		11	

		Punteggio							
		massimo	ottenuto						
Riporto		11							
<p><b>Compito 3</b></p> <p>Lei prepara il suo carrello delle pulizie per la pulizia delle camere e dei bagni. Durante le pulizie presta attenzione a un esatto dosaggio del prodotto di pulizia.</p> <p>Scelga due sistemi di dosaggio che permettono un esatto dosaggio. Motivi la sua scelta con un'affermazione.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Sistema di dosaggio</th> <th>Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;"> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="height: 150px; vertical-align: top;"> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Sistema di dosaggio	Motivazione	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul>	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul>	3	
Sistema di dosaggio	Motivazione								
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul>								
<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> <li><hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"/></li> </ul>								
Riporto		14							

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	14	
<p><b>Compito 4</b></p> <p>Per le superfici nella camera lei utilizza un detergente neutro. I componenti più importanti del detergente neutro sono i tensioattivi. Elenchi due funzioni dei tensioattivi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
<p><b>Compito 5</b></p> <p>Per la pulizia della camera utilizza diversi tessuti e prodotti di pulizia.</p> <p>Una combinazione di affermazioni è giusta. Metta una crocetta su quella corrispondente.</p> <p>A) I tessuti in microfibra non sono adatti per tutti i tipi di pulizia.</p> <p>B) Più il valore PH è alto più il prodotto per le pulizie è acido.</p> <p>C) I detersivi universali con alcol aiutano per una pulizia senza aloni.</p> <p>D) I detersivi alcalini eliminano il grasso, le proteine.</p> <p>E) Più il valore PH è basso, migliore è l'effetto della pulizia in caso d'impronte digitali.</p> <p>E' giusto:</p> <p><input type="checkbox"/> A + B</p> <p><input type="checkbox"/> A + C + D</p> <p><input type="checkbox"/> C + D + E</p> <p><input type="checkbox"/> B + D + E</p>	1	
Riporto	17	

		Punteggio massimo	ottenuto												
Riporto		17													
<p><b>Compito 6</b></p> <p>Nella camera trova un vero disordine. In giro ci sono delle bottiglie PET e della plastica. Nel cestino della carta trova addirittura delle batterie.</p> <p>Denomina i tre simboli e il loro significato in parole chiave.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Simbolo</th> <th>Denominazione del simbolo</th> <th>Significato del simbolo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_____</td> <td>_____ _____ _____</td> </tr> </tbody> </table>		Simbolo	Denominazione del simbolo	Significato del simbolo		_____	_____ _____ _____		_____	_____ _____ _____		_____	_____ _____ _____	3	
Simbolo	Denominazione del simbolo	Significato del simbolo													
	_____	_____ _____ _____													
	_____	_____ _____ _____													
	_____	_____ _____ _____													
<p><b>Compito 7</b></p> <p>Il pavimento della camera è rivestito di moquette. Quali svantaggi possono avere questi pavimenti tessili?</p> <p>a) Descriva uno svantaggio in almeno due frasi.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Per pulire le moquette vengono impiegati diversi metodi di pulizia. Elenchi i rispettivi metodi di pulizia.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo di pulizia</th> <th>Metodo di pulizia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pulizia quotidiana</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pulizia intermedia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Tipo di pulizia	Metodo di pulizia	Pulizia quotidiana		Pulizia intermedia		1	1						
Tipo di pulizia	Metodo di pulizia														
Pulizia quotidiana															
Pulizia intermedia															
Riporto		22													

	Punteggio																
	massimo	ottenuto															
Riporto	22																
<p><b>Compito 7 continuazione</b></p> <p>c) La sua formatrice le ricorda di non dimenticare la pulizia a vista. Spieghi in una frase cosa intende con questo.</p> <hr/> <hr/>	1																
<p><b>Compito 8</b></p> <p>Ha pulito la camera e inizia con la pulizia della zona sanitaria. Il pavimento e le pareti sono piastrellati.</p> <p>a) Elenchi quattro tipi di prodotti di pulizia che utilizza nel bagno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> </ul> <p>b) Durante la pulizia della zona sanitaria si accorge che le piastrelle sono molto incrostate di calcare e che il lavabo è sporco.</p> <p>Metta una crocetta se le frasi sono giuste o sbagliate.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">giusto</th> <th style="text-align: center;">sbagliato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Per eliminare il calcare ci vuole molta meccanica.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>L'utilizzo di tessili in microfibra riduce l'impiego di detersivi.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Detersivi acidi possono provocare delle macchie sui pavimenti di marmo.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>I prodotti di pulizia ecologici contengono più coloranti.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		giusto	sbagliato	Per eliminare il calcare ci vuole molta meccanica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L'utilizzo di tessili in microfibra riduce l'impiego di detersivi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Detersivi acidi possono provocare delle macchie sui pavimenti di marmo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	I prodotti di pulizia ecologici contengono più coloranti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	2
	giusto	sbagliato															
Per eliminare il calcare ci vuole molta meccanica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
L'utilizzo di tessili in microfibra riduce l'impiego di detersivi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Detersivi acidi possono provocare delle macchie sui pavimenti di marmo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
I prodotti di pulizia ecologici contengono più coloranti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Riporto	27																

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	27	
<p><b>Compito 8 continuazione</b></p> <p>La zona sanitaria che sta pulendo è piastrellata.</p> <p>c) Elenchi quattro caratteristiche generali delle piastrelle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>d) Spieghi in una frase uno svantaggio di un pavimento piastrellato.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	2	
<p><b>Compito 9</b></p> <p>Sui barattoli dei prodotti di pulizia per le zone sanitarie sono contrassegnati diversi simboli di pericolo.</p> <p>Denomina i seguenti simboli in parole chiave.</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin-left: 10px;">_____</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;">_____</div> </div>	1	1
Riporto	31	



	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	31	
<p><b>Compito 10</b></p> <p>Nella zona sanitaria trova dei residui di cosmetici e delle impronte digitali sullo specchio.</p> <p>a) Con quale prodotto di pulizia elimina questa sporcizia? Nella zona sanitaria un prodotto di pulizia.</p> <hr/> <hr/> <p>b) Perché utilizza questo prodotto di pulizia? Lo spieghi in una frase.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1	
<p><b>Compito 11</b></p> <p>Alla fine fa ancora un controllo e si accorge che le piante in camera sembrano appassite e perdono le foglie. Quali potrebbero esserne le cause?</p> <p>Elenchi quattro motivi plausibili .</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	4	
Riporto	37	

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
<b>Riporto</b>	<b>37</b>	
<b>Compito 12</b>		
I locali abitativi devono essere arredati in modo che gli ospiti possono “sentirsi a casa”. Tutte le persone, indipendentemente dalla loro situazione di vita, hanno delle esigenze.		
a) Elenchi due bisogni fondamentali.	1	
• _____		
• _____		
b) Inoltre gli ospiti hanno ancora dei bisogni individuali. Nomini due bisogni individuali.	1	
• _____		
• _____		
<b>Totale</b>	<b>39</b>	

Procedura di qualificazione

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

Conoscenze professionali, esame scritto

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

Serie Zero 2017

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

**Tempo** 30 Minuti per 7 compiti

**Sussidi** Nessuno

**Tabella delle note** **Punteggio massimo: 28**

27	-	28	Punti	=	Nota	6.0
24	-	26	Punti	=	Nota	5.5
21	-	23	Punti	=	Nota	5.0
19	-	20	Punti	=	Nota	4.5
16	-	18	Punti	=	Nota	4.0
13	-	15	Punti	=	Nota	3.5
10	-	12	Punti	=	Nota	3.0
7	-	9	Punti	=	Nota	2.5
5	-	6	Punti	=	Nota	2.0
2	-	4	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1	Punti	=	Nota	1.0

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

CCO 3	Punteggio	
	massimo	ottenuto
<p><b>Situazione iniziale</b></p> <p>In questo periodo lavora nella lavanderia della casa per anziani Belvedere, dove vengono lavate sia la biancheria aziendale sia la biancheria privata dei residenti.</p>		
<p><b>Compito 1</b></p> <p>Prima di iniziare il lavoro, deve attuare le regole d'igiene. Elenchi quattro regole dell'igiene personale da rispettare nella zona sporca della lavanderia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
<p><b>Compito 2</b></p> <p>Questa mattina lavora nella zona sporca della lavanderia e deve smistare la biancheria privata degli ospiti.</p> <p>a) Spieghi i termini biancheria aziendale e biancheria privata con una frase per ognuno.</p> <p>Biancheria privata: _____</p> <p>_____</p> <p>Biancheria aziendale: _____</p> <p>_____</p> <p>La biancheria privata è stata raccolta nelle ceste della biancheria e si trova nella zona sporca della biancheria. Lei deve smistare la biancheria. Secondo quali criteri procede nello smistamento della biancheria?</p> <p>Elenchi 6 criteri.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	3
<b>Riporto</b>	<b>7</b>	

		Punteggio																	
		massimo	ottenuto																
Riporto		7																	
<p><b>Compito 3</b></p> <p>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.</p> <p>Scriva il significato per ogni simbolo.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="width: 100px;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>																		4	
																			
																			
																			
																			
<p><b>Compito 4</b></p> <p>La Signora Bianchi, una residente della casa per anziani, ha dato un pullover a lavare. Questo pullover è di lana.</p> <p>a) Elenchi quattro caratteristiche per chi indossa la lana. (Parole chiave)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>b) Elenchi quattro altri capi di abbigliamento prodotti con la lana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>c) Elenchi due caratteristiche di cura della lana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		2																	
		2																	
		1																	
Riporto		16																	

		Punteggio																					
		massimo	ottenuto																				
Riporto		16																					
<p><b>Compito 5</b></p> <p>Nella biancheria privata della Signora Bianchi c'è una sua camicia con un bottone mancante. La camicia percorre le diverse tappe del circuito biancheria.</p> <p>Numeri le tappe nella giusta sequenza.</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>_____</td><td>Stoccaggio della biancheria sporca</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Manganare o stirare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Piegare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Lavare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Preparare la biancheria da stirare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Riparare i capi di biancheria danneggiati</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Raccolta della biancheria</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Preparazione della biancheria da lavare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Asciugare</td></tr> <tr><td>_____</td><td>Distribuzione della biancheria pulita</td></tr> </tbody> </table>		_____	Stoccaggio della biancheria sporca	_____	Manganare o stirare	_____	Piegare	_____	Lavare	_____	Preparare la biancheria da stirare	_____	Riparare i capi di biancheria danneggiati	_____	Raccolta della biancheria	_____	Preparazione della biancheria da lavare	_____	Asciugare	_____	Distribuzione della biancheria pulita	5	
_____	Stoccaggio della biancheria sporca																						
_____	Manganare o stirare																						
_____	Piegare																						
_____	Lavare																						
_____	Preparare la biancheria da stirare																						
_____	Riparare i capi di biancheria danneggiati																						
_____	Raccolta della biancheria																						
_____	Preparazione della biancheria da lavare																						
_____	Asciugare																						
_____	Distribuzione della biancheria pulita																						
<p><b>Compito 6</b></p> <p>Il pomeriggio riceve l'ordine da parte della sua responsabile di lavare l'abbigliamento professionale del personale della cucina.</p> <p>a) Come deve preparare l'abbigliamento professionale prima di lavarlo? Elenchi quattro punti importanti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>Lei carica la macchina da lavare con le giacche da cuoco colorate.</p> <p>b) Quale tipo di detersivo sceglie per le giacche da cuoco colorate? Metta una crocetta sulla scelta giusta.</p> <p><input type="checkbox"/> Detersivo per biancheria colorata</p> <p><input type="checkbox"/> Detersivo per la lana</p> <p><input type="checkbox"/> Detersivo completo</p> <p><input type="checkbox"/> Detersivo delicato</p> <p>c) A quale temperatura lava i grembiuli bianchi della cucina?</p> <p>_____</p>		2																					
		0.5																					
		0.5																					
Riporto		24																					

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	24	
<p><b>Compito 7</b></p> <p>Tutta la biancheria è stata lavata e asciugata nell'asciugatrice. Lei è responsabile per la pulizia e la cura delle macchine.</p> <p>a) Elenchi quattro ausili/utensili che occorrono per la pulizia di un'asciugatrice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> <p>b) Spieghi quattro lavori di pulizia o di cura di un'asciugatrice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2	
<b>Totale</b>	<b>28</b>	

Procedura di qualificazione

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

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 4 Preparazione e distribuzione  
dei pasti**

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

**Tempo**            30 Minuti per 12 compiti

**Sussidi**            Nessuno

**Tabella delle note      Punteggio massimo: 28**

27	-	28	Punti =	Nota	6.0
24	-	26	Punti =	Nota	5.5
21	-	23	Punti =	Nota	5.0
19	-	20	Punti =	Nota	4.5
16	-	18	Punti =	Nota	4.0
13	-	15	Punti =	Nota	3.5
10	-	12	Punti =	Nota	3.0
7	-	9	Punti =	Nota	2.5
5	-	6	Punti =	Nota	2.0
2	-	4	Punti =	Nota	1.5
0	-	1	Punti =	Nota	1.0

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



		Punteggio																
		massimo	ottenuto															
<p><b>Situazione iniziale</b></p> <p>E' inverno, lei lavora in cucina e prepara una crema al cioccolato. Va nella cella frigorifera per prendere la frutta per la guarnizione. Trova una cassetta piena di fragole. Si rivolge al capo cucina. Lui le spiega che le ha acquistate per un'occasione particolare.</p>																		
<p><b>Compito 1</b></p> <p>Citi in parole chiave tre motivi per i quali è importante rispettare le stagioni quando acquista frutta e verdura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>		3																
<p><b>Compito 2</b></p> <p>Il capo cucina la prega di fare una tabella con la verdura e la frutta tipica per la rispettiva stagione.</p> <p>Completi la tabella con due frutti e una verdura per ogni stagione.</p> <p>(Nessuna ripetizione)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Stagione</th> <th style="width: 35%;">Verdura</th> <th style="width: 50%;">Frutta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Primavera</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>Estate</td> <td>Broccoli, finocchi</td> <td>Ciliege, melone</td> </tr> <tr> <td>Autunno</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>Inverno</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Stagione	Verdura	Frutta	Primavera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	Estate	Broccoli, finocchi	Ciliege, melone	Autunno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	Inverno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	6	
Stagione	Verdura	Frutta																
Primavera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>																
Estate	Broccoli, finocchi	Ciliege, melone																
Autunno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>																
Inverno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>																
<b>Riporto</b>		9																

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		9	
<b>Compito 3</b>			
Ha decorato la sua crema al cioccolato e la mette nella vetrina refrigerata nel ristorante. Un cliente la chiede se questa crema al cioccolato contiene molti grassi.			
Nomini una derrata alimentare (un alimento) presente nella sua crema al cioccolato che contiene grassi.			
		1	
<b>Compito 4</b>			
Oltre ai grassi esistono altre sostanze nutritive, che hanno un ruolo nel nostro corpo.			
Citi le sostanze nutritive corrispondenti.			
Sostanza nutritiva		Compiti/Funzione	
Grasso		Fornitore di energia, chiamato anche bomba di energia Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).	
_____		Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia, importante per i muscoli e il cervello. Sono composti principalmente da diversi zuccheri e diversi amidi.	
_____		Materiale di costruzione per esempio per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.	
_____		Sono gli architetti nel tuo corpo: per es. il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.	
_____		Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.	
		12	
Riporto		12	

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	12	
<p><b>Compito 5</b></p> <p>Citi un motivo per il quale lei mette questa crema al cioccolato nella vetrina refrigerata.</p> <hr/>	1	
<p><b>Compito 6</b></p> <p>Dopo la sua pausa pranzo lavora nella cucina fredda (garde-manger). E' appena arrivata una consegna di verdure fresche che lei deve immagazzinare/stoccare correttamente. Quali regole osserva, citi tre punti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> </ul>	3	
<p>Il capo cucina le comunica che domani ci sarà un evento in azienda per il quale lei deve preparare 50 panini imbottiti.</p> <p>La prega di fare i preparativi necessari.</p>		
<p><b>Compito 7</b></p> <p>Scriva tre motivi per cui sono importanti i lavori preparativi per i panini imbottiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> <li>• <hr/></li> </ul>	3	
Riporto	19	

	Punteggio																
	massimo	ottenuto															
Riporto	19																
<p><b>Compito 8</b></p> <p>Per il panino al prosciutto è definito precisamente quanto prosciutto, cetrioli, insalate ecc. dev'essere utilizzata.</p> <p>Spieghi perché è così.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1																
<p><b>Compito 9</b></p> <p>Per la preparazione dei panini imbottiti ha bisogno di utensili da cucina. Ne citi quattro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> <li>• _____</li> </ul>	2																
<p><b>Compito 10</b></p> <p>Nella preparazione dei panini imbottiti presta attenzione all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>Metta una crocetta se le frasi sono giuste o sbagliate.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">giusto</th> <th style="text-align: center;">sbagliato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Durante la preparazione presto attenzione alla Sequenza/cronologia.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Alla fine della preparazione imballo le derrate alimentari (alimenti) rimanenti, le etichetto e metto la data.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Dopo la preparazione non devo più conservare i panini imbottiti al fresco.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		giusto	sbagliato	Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la preparazione presto attenzione alla Sequenza/cronologia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alla fine della preparazione imballo le derrate alimentari (alimenti) rimanenti, le etichetto e metto la data.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dopo la preparazione non devo più conservare i panini imbottiti al fresco.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	giusto	sbagliato															
Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Durante la preparazione presto attenzione alla Sequenza/cronologia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Alla fine della preparazione imballo le derrate alimentari (alimenti) rimanenti, le etichetto e metto la data.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Dopo la preparazione non devo più conservare i panini imbottiti al fresco.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Riporto	24																

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
<b>Riporto</b>	<b>24</b>	
Dopo l'evento è di turno nella zona di lavaggio stoviglie. Discute con una collega sull'organizzazione del lavaggio delle stoviglie.		
<p><b>Compito 11</b></p> <p>Metta una crocetta sulla combinazione di affermazioni giuste.</p> <p>A) Faccio attenzione a tenere sempre pieni i contenitori del detersivo e del brillantante.</p> <p>B) Le posate vengono sempre messe a mollo nell'acqua calda.</p> <p>C) La lavastoviglie a cestello ha sopra e sotto due bracci a spruzzo. Uno per il detersivo e l'altro per il brillantante.</p> <p>D) Devo asciugare le posate e i bicchieri al termine del lavaggio.</p> <p>E) Sulla lavastoviglie a cestello lampeggia un tasto rosso al quale non devo prestare attenzione.</p> <p>E' giusto:      <input type="checkbox"/> A + B  <input type="checkbox"/> A + C + D  <input type="checkbox"/> C + D + E  <input type="checkbox"/> B + D + E</p>	<b>2</b>	
<p><b>Compito 12</b></p> <p>Un lavoro finale nella zona lavaggio stoviglie è sempre lo smaltimento dei rifiuti.</p> <p>Citi due tipi di rifiuti che possono essere prodotti durante il lavaggio delle stoviglie del pranzo.</p> <p>• _____</p> <p>• _____</p>	<b>2</b>	
<b>Totale</b>	<b>28</b>	