

Procedura di qualificazione

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

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela**

Serie zero 2017

## **MODELLO PER I PERITI**

**Tempo** 30 Minuti per 9 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

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



	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. Faccia 3 proposte.</p> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rimus con sciroppo di sambuco</b></li> <li>• <b>Ginger Ale con succo di lime</b></li> <li>• <b>Succo d'arancia con San bitter</b></li> <li>• <b>Succo di pomodoro</b></li> <li>• <b>Bowle di frutta analcolica</b></li> <li>• <b>Acqua alla menta con cubetti di ghiaccio e foglie di menta</b></li> <li>• <b>Altre risposte possibili a discrezione dei periti</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p> <p>b) Nell'istituto viene data importanza a un'alimentazione sana. 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>Soluzioni per i periti</p> <p>Antipasto: <b>Insalata di carote, insalata verde, insalata di cetrioli, insalata di asparagi</b></p> <p>Piatto principale: <b>Cordon bleu di pollo con ripieno di verdure, scaloppina alla griglia</b></p> <p>Dessert: <b>Biscotto arrotolato alla marmellata di lamponi, gelato ai lamponi guarnito con frutta</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	3	
Riporto	14	

	Punteggio																						
	massimo	ottenuto																					
Riporto	14																						
<p><b>Compito 4</b></p> <p>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.</p> <p>Tipo di servizio: Servizio al buffet</p> <p>Soluzioni per i periti</p> <p>Vantaggio: <i>l'ospite sceglie da solo cosa vuole mangiare, e la quantità che desidera</i></p> <p>Svantaggio: <i>l'ospite deve andare al buffet, si creano dei tempi d'attesa, i piatti preferiti si esauriscono in fretta.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p> <p>Tipo di servizio: servizio al piatto</p> <p>Soluzioni per i periti</p> <p>Vantaggio: <i>le pietanze vengono servite</i></p> <p>Svantaggio: <i>attesa finché tutti sono serviti. Servizio supplemento non è sempre possibile, nessuna possibilità di scelta.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p> <p>b) Ha scelto il servizio al piatto. Metta una crocetta sulle caselle giusto o sbagliato corrispondenti a questo tipo di servizio.</p> <p>Servizio al piatto</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">giusto</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">sbagliato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Le pietanze vengono servite.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Il piatto viene servito dalla sinistra del cliente.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Vengono servite solo pietanze calde.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>La grandezza della porzione viene stabilita in precedenza.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>L'ospite può mangiare a suo piacimento.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Ci vuole meno personale di servizio.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		giusto	sbagliato	Le pietanze vengono servite.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il piatto viene servito dalla sinistra del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Vengono servite solo pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	La grandezza della porzione viene stabilita in precedenza.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L'ospite può mangiare a suo piacimento.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ci vuole meno personale di servizio.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	
	giusto	sbagliato																					
Le pietanze vengono servite.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
Il piatto viene servito dalla sinistra del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																					
Vengono servite solo pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																					
La grandezza della porzione viene stabilita in precedenza.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																					
L'ospite può mangiare a suo piacimento.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																					
Ci vuole meno personale di servizio.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																					
	2																						
	3																						
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> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Perché l'ospite possa sentirsi a suo agio.</b></li> <li>• <b>Perché il lavoro possa svolgersi velocemente e in modo razionale.</b></li> <li>• <b>Per evitare gli incidenti</b></li> <li>• <b>Per garantire la stessa modalità di servizio.</b></li> <li>• <b>Altre risposte possibili a discrezioni dei periti.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	2	
<p>d) Spieghi in parole chiavi quattro regole per il servizio delle bevande.</p> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Non riempire i bicchieri fino all'orlo</b></li> <li>• <b>Presentare la bottiglia di vino all'ospite dalla destra.</b></li> <li>• <b>Servire dalla destra tutte le bibite</b></li> <li>• <b>Vino rosso, riempire il bicchiere solo per un terzo/ca. 1dl.</b></li> <li>• <b>Servizio del supplemento delle bibite solo su richiesta dell'ospite.</b></li> <li>• <b>Servire il vino bianco fresco</b></li> <li>• <b>Quando vengono servite le bibite sfuse utilizzare i bicchieri calibrati.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	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> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Presentarsi</b></li> <li>• <b>Gentilezza, contatto visivo, parlare con chiarezza.</b></li> <li>• <b>Quando è possibile salutare gli ospiti per nome o chiedere il loro nome.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	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> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Certe informazioni sottostanno al segreto professionale.</b></li> <li>• <b>Non posso dare nessuna informazione sugli ospiti dell'istituto o sugli studenti.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p> <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>Soluzioni per i periti</p> <p>E' corretto:      <input checked="" type="checkbox"/> A + B  <input type="checkbox"/> A + C + D  <input type="checkbox"/> C + D + E  <input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	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>Comunicazione non verbale.</b>													
b) Descriva come lei reagisce. (Una frase)		1											
<b>Vado dall'ospite e chiedo quali siano i suoi desideri.</b>													
c) Conosce le caratteristiche della comunicazione. Completi 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><b>Guardare negli occhi</b></td> </tr> <tr> <td><b>Mimica facciale</b></td> <td>ridere, piangere, sorridere/annuire</td> </tr> <tr> <td>Gestualità</td> <td><b>Movimento delle mani, piedi, braccia. Testa, alzare le sopracciglia</b></td> </tr> <tr> <td><b>Portamento/postura</b></td> <td>distaccato, frontale, proteso, eretto</td> </tr> </tbody> </table>				Termine	Spiegazione	Contatto visivo	<b>Guardare negli occhi</b>	<b>Mimica facciale</b>	ridere, piangere, sorridere/annuire	Gestualità	<b>Movimento delle mani, piedi, braccia. Testa, alzare le sopracciglia</b>	<b>Portamento/postura</b>	distaccato, frontale, proteso, eretto
Termine	Spiegazione												
Contatto visivo	<b>Guardare negli occhi</b>												
<b>Mimica facciale</b>	ridere, piangere, sorridere/annuire												
Gestualità	<b>Movimento delle mani, piedi, braccia. Testa, alzare le sopracciglia</b>												
<b>Portamento/postura</b>	distaccato, frontale, proteso, eretto												
<i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>													
<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											
Soluzioni per i periti													
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lasciare sempre la persona finire di parlare.</b></li> <li>• <b>Mostrare comprensione</b></li> <li>• <b>Scusarsi</b></li> <li>• <b>Non cercare di giustificarsi</b></li> <li>• <b>In caso di necessità trasmettere il reclamo.</b></li> <li>• <b>Correggere gli sbagli, fare/richiedere delle proposte di soluzione.</b></li> </ul>													
<i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i>													
Riporto		37											

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	37	
<p>b) Spieghi in una frase breve come reagisce a questo reclamo.</p> <p>Soluzioni per i periti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Chiedo scusa per il rumore e invito il vicino per il dessert.</b></li> <li>• <b>Chiedo scusa per il rumore, prego gli ospiti di venire all'interno per continuare ad ascoltare la musica e chiudo le finestre.</b></li> <li>• <b>Altre risposte possibili a discrezione dei periti</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></p>	1	
<p><b>Compito 9</b></p> <p>Quando sparecchia i piatti, si accorge che ci sono molti avanzi di cibo. Citi due possibili motivi perché ci sono così tanti resti.</p> <p><u>Soluzioni per i periti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le porzioni erano troppo grandi</b></li> <li>• <b>Il cibo non è piaciuto a tutti.</b></li> <li>• <b>Le pietanze erano troppo salate</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>	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

## **MODELLO PER I PERITI**

**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

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

	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>• <b>Legare i capelli</b></li> <li>• <b>Lavare e disinfettare le mani</b></li> <li>• <b>Indossare abbigliamento professionale</b></li> <li>• <b>Indossare dei guanti</b></li> </ul> <p>Igiene aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tenere pulito e ordinato il carrello delle pulizie</b></li> <li>• <b>Pulire regolarmente l'attrezzatura</b></li> <li>• <b>Provvedere alla regolare manutenzione degli attrezzi</b></li> <li>• <b>Utilizzare dei tessuti in microfibra puliti per le pulizie</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>	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> <p><b>Per es.: indossare abbigliamento da lavoro/abbigliamento professionale, munirsi di dispositivi di protezione individuale (DPI), indossare delle scarpe di sicurezza, rimuovere gli ostacoli che potrebbero far inciampare (cavi), esporre il triangolo giallo d'avviso pericolo, posizione del corpo diritto (indicazioni ergonomiche)</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p>	2	
Riporto	5	

		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	<p style="text-align: center;"><b>Scarpe da lavoro appropriate</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Provvedere a una buona illuminazione</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Esporre il triangolo giallo di avviso di pericolo</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Utilizzare una scala di sicurezza</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Rimuovere gli ostacoli che potrebbero far inciampare (cavi, corde)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Lasciare liberi i passaggi</b></p>		2
Avvelenamenti	<p style="text-align: center;"><b>Conservare i prodotti di pulizia chiusi e nei barattoli originali</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Non mischiare mai i prodotti di pulizia</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Durante i lavori di pulizia con dei solventi aprire le finestre</b></p>		2
Scosse elettriche	<p style="text-align: center;"><b>Togliere sempre il cavo dalla presa</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Far riparare gli apparecchi difettosi da un tecnico specializzato</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Evitare punti piegati o fessure nei cavi/nei macchinari</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Prestare attenzione al cavo elettrico durante le pulizie</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Prima di iniziare il lavoro fare un controllo visivo del macchinario</b></p>		2
<i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i>			
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>		3													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sistema di dosaggio</th> <th>Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Impianto di dosaggio automatico</i></td> <td> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Semplice e veloce nell'utilizzo</i></li> <li>• <i>La soluzione detergente viene preparata automaticamente</i></li> <li>• <i>Il dosaggio corrisponde alla quantità d'acqua</i></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td><i>Tappo di dosaggio sulla bottiglia del prodotto</i></td> <td> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Disponibile sempre e ovunque</i></li> <li>• <i>Costi ridotti/nessun costo di manutenzione</i></li> <li>• <i>Utilizzo semplice</i></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td><i>Bicchiere di dosaggio</i></td> <td> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td><i>Detersivo in capsule</i></td> <td> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td><i>Porzioni in sacchetti</i></td> <td> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Sistema di dosaggio	Motivazione	<i>Impianto di dosaggio automatico</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Semplice e veloce nell'utilizzo</i></li> <li>• <i>La soluzione detergente viene preparata automaticamente</i></li> <li>• <i>Il dosaggio corrisponde alla quantità d'acqua</i></li> </ul>	<i>Tappo di dosaggio sulla bottiglia del prodotto</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Disponibile sempre e ovunque</i></li> <li>• <i>Costi ridotti/nessun costo di manutenzione</i></li> <li>• <i>Utilizzo semplice</i></li> </ul>	<i>Bicchiere di dosaggio</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> </ul>	<i>Detersivo in capsule</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul>	<i>Porzioni in sacchetti</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul>		
Sistema di dosaggio	Motivazione														
<i>Impianto di dosaggio automatico</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Semplice e veloce nell'utilizzo</i></li> <li>• <i>La soluzione detergente viene preparata automaticamente</i></li> <li>• <i>Il dosaggio corrisponde alla quantità d'acqua</i></li> </ul>														
<i>Tappo di dosaggio sulla bottiglia del prodotto</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Disponibile sempre e ovunque</i></li> <li>• <i>Costi ridotti/nessun costo di manutenzione</i></li> <li>• <i>Utilizzo semplice</i></li> </ul>														
<i>Bicchiere di dosaggio</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> </ul>														
<i>Detersivo in capsule</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul>														
<i>Porzioni in sacchetti</i>	<p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Facile da usare</i></li> <li>• <i>Dosaggio veloce</i></li> <li>• <i>Nessun calcolo di dosaggio</i></li> </ul>														
<p><i>Per ogni sistema di dosaggio 0.5 punti</i>  <i>Per ogni motivazione 1 punto</i></p>															
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> <p><i>Per es.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ridurre la tensione della superficie dell'acqua</b></li> <li>• <b>Sciogliono lo sporco leggero, grasso</b></li> <li>• <b>Emulsionano</b></li> <li>• <b>Disperdono</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	2	
<p><b>Compito 5</b></p> <p>Per la pulizia della camera utilizza diversi tessili e prodotti di pulizia.</p> <p>Una combinazione di affermazioni è giusta. Metta una crocetta su quella corrispondente.</p> <p>A) I tessili 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 checked="" type="checkbox"/> A + C + D</p> <p><input type="checkbox"/> C + D + E</p> <p><input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></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><b>PET</b></td> <td><b>Vengono riciclati nuovamente</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Rifiuti urbani combustibili (RSU)</b></td> <td><b>Vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Batterie</b></td> <td><b>Utilizzare i luoghi di raccolta specifici: non vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		Simbolo	Denominazione del simbolo	Significato del simbolo		<b>PET</b>	<b>Vengono riciclati nuovamente</b>		<b>Rifiuti urbani combustibili (RSU)</b>	<b>Vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b>		<b>Batterie</b>	<b>Utilizzare i luoghi di raccolta specifici: non vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b>	3	
Simbolo	Denominazione del simbolo	Significato del simbolo													
	<b>PET</b>	<b>Vengono riciclati nuovamente</b>													
	<b>Rifiuti urbani combustibili (RSU)</b>	<b>Vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b>													
	<b>Batterie</b>	<b>Utilizzare i luoghi di raccolta specifici: non vanno messi nel sacco della spazzatura abituale</b>													
<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><b>Per es.: Difficile dal punto di vista dell'igiene in particolare se ci sono delle macchie. Sono molto difficili da togliere e richiedono dei macchinari specifici. Il rivestimento deve asciugare in seguito al trattamento.</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></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 corrente</td> <td><b>Aspirazione a secco</b></td> </tr> <tr> <td>Pulizia intermedia</td> <td><b>Applicare uno shampoo, togliere le macchie, metodo iniezione-estrazione</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni metodo di pulizia corretto 0.5 punti</i></p>		Tipo di pulizia	Metodo di pulizia	Pulizia corrente	<b>Aspirazione a secco</b>	Pulizia intermedia	<b>Applicare uno shampoo, togliere le macchie, metodo iniezione-estrazione</b>	1	1						
Tipo di pulizia	Metodo di pulizia														
Pulizia corrente	<b>Aspirazione a secco</b>														
Pulizia intermedia	<b>Applicare uno shampoo, togliere le macchie, metodo iniezione-estrazione</b>														
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> <p><b>Lo scopo della pulizia a vista è la pulizia ottica. Viene tolta la sporcizia visibile, evidente che emerge a prima vista.</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per una frase comprensibile 1 punto.</i></p>	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> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Detergente spray per i vetri</b></li> <li>• <b>Detergente per la pulizia corrente/detergente neutro</b></li> <li>• <b>Detergente sanitario</b></li> <li>• <b>Detergente acido</b></li> <li>• <b>Detergente a base di alcol</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <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 style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">giusto</th> <th style="width: 20%; 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 checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>L'utilizzo di tessuti in microfibra riduce l'impiego di detersivi.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		giusto	sbagliato	Per eliminare il calcare ci vuole molta meccanica.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	L'utilizzo di tessuti in microfibra riduce l'impiego di detersivi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Detersivi acidi possono provocare delle macchie sui pavimenti di marmo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	I prodotti di pulizia ecologici contengono più coloranti.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
	giusto	sbagliato															
Per eliminare il calcare ci vuole molta meccanica.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
L'utilizzo di tessuti in microfibra riduce l'impiego di detersivi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Detersivi acidi possono provocare delle macchie sui pavimenti di marmo.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
I prodotti di pulizia ecologici contengono più coloranti.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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> <p><b>Per es.: igienico, di facile manutenzione, resistente all'acqua, si possono scegliere brillante o opaco, di diversi colori, forme e disegni, resistente.</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <p>d) Spieghi in una frase uno svantaggio di un pavimento piastrellato.</p> <p><b>Per es.: è sensibile agli acidi nelle fughe, in caso di forti colpi le piastrelle potrebbero rompersi.</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></p> <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;"><b>pericoloso per la salute</b></div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"><b>corrosivo, irritante (pericolo)</b></div> </div> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>	2	
	1	
	1	
Riporto	31	



	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	37	
<p><b>Compito 12</b></p> <p>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.</p> <p>a) Elenchi due bisogni fondamentali.</p> <p><i>Per es.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Protezione e sicurezza</b></li> <li>• <b>Nutrizione e bevande</b></li> <li>• <b>Sonno e cura del corpo</b></li> <li>• <b>Movimento e attività</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <p>b) Inoltre gli ospiti hanno ancora dei bisogni individuali. Nominare due bisogni individuali.</p> <p><i>Per es.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sfera privata</b></li> <li>• <b>Comunicazione</b></li> <li>• <b>Svago e tempo libero</b></li> <li>• <b>Possibilità di arredare i locali a piacimento</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p>	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

## **MODELLO PER I PERITI**

**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

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



		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="text-align: center;"><b>Lavaggio a mano</b></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Stirare a temperatura bassa</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Lavaggio delicato a 30°</b></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Stirare a temperatura alta</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Lavaggio normale a 95°</b></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Asciugare a temperatura normale</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Non candeggiare</b></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"><b>Non mettere nel tumbler</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p>			<b>Lavaggio a mano</b>		<b>Stirare a temperatura bassa</b>		<b>Lavaggio delicato a 30°</b>		<b>Stirare a temperatura alta</b>		<b>Lavaggio normale a 95°</b>		<b>Asciugare a temperatura normale</b>		<b>Non candeggiare</b>		<b>Non mettere nel tumbler</b>	4	
	<b>Lavaggio a mano</b>		<b>Stirare a temperatura bassa</b>																
	<b>Lavaggio delicato a 30°</b>		<b>Stirare a temperatura alta</b>																
	<b>Lavaggio normale a 95°</b>		<b>Asciugare a temperatura normale</b>																
	<b>Non candeggiare</b>		<b>Non mettere nel tumbler</b>																
<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> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>riscaldante</b></li> <li>• <b>idrorepellente</b></li> <li>• <b>elastico</b></li> <li>• <b>può avere un effetto irritante sulla pelle</b></li> <li>• <b>si stropiccia poco</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p> <p>b) Elenchi quattro altri capi di abbigliamento prodotti con la lana.</p> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>giacche</b></li> <li>• <b>calze</b></li> <li>• <b>berretti</b></li> <li>• <b>guanti</b></li> <li>• <b>biancheria per i reumatismi</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <p>c) Elenchi due caratteristiche di cura della lana.</p> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>sensibile alle fonti di calore</b></li> <li>• <b>non strofinare, non strizzare</b></li> <li>• <b>non utilizzare la candeggina</b></li> <li>• <b>da stirare a temperatura media</b></li> <li>• <b>non asciugare nell'asciugatrice</b></li> <li>• <b>è possibile il lavaggio chimico</b></li> <li>• <b>soggetta alle tarme</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		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"> <tr><td><b>2</b></td><td>Stoccaggio della biancheria sporca</td></tr> <tr><td><b>8</b></td><td>Manganare o stirare</td></tr> <tr><td><b>9</b></td><td>Piegare</td></tr> <tr><td><b>4</b></td><td>Lavare</td></tr> <tr><td><b>6</b></td><td>Preparare la biancheria per stirare</td></tr> <tr><td><b>7</b></td><td>Riparare i capi di biancheria danneggiati</td></tr> <tr><td><b>1</b></td><td>Raccolta della biancheria</td></tr> <tr><td><b>3</b></td><td>Preparazione della biancheria per il lavaggio</td></tr> <tr><td><b>5</b></td><td>Asciugare</td></tr> <tr><td><b>10</b></td><td>Distribuzione della biancheria pulita</td></tr> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <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. <b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>rovesciare (se necessario)</b></li> <li>• <b>chiudere le cerniere</b></li> <li>• <b>aprire i bottoni</b></li> <li>• <b>svuotare le tasche</b></li> <li>• <b>trattamento preliminare delle macchie</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p> <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 checked="" 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 style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <p>c) A quale temperatura lava i grembiuli bianchi della cucina? <b>95°C</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		<b>2</b>	Stoccaggio della biancheria sporca	<b>8</b>	Manganare o stirare	<b>9</b>	Piegare	<b>4</b>	Lavare	<b>6</b>	Preparare la biancheria per stirare	<b>7</b>	Riparare i capi di biancheria danneggiati	<b>1</b>	Raccolta della biancheria	<b>3</b>	Preparazione della biancheria per il lavaggio	<b>5</b>	Asciugare	<b>10</b>	Distribuzione della biancheria pulita	5	
<b>2</b>	Stoccaggio della biancheria sporca																						
<b>8</b>	Manganare o stirare																						
<b>9</b>	Piegare																						
<b>4</b>	Lavare																						
<b>6</b>	Preparare la biancheria per stirare																						
<b>7</b>	Riparare i capi di biancheria danneggiati																						
<b>1</b>	Raccolta della biancheria																						
<b>3</b>	Preparazione della biancheria per il lavaggio																						
<b>5</b>	Asciugare																						
<b>10</b>	Distribuzione della biancheria pulita																						
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> <p><b>per es.: detergente universale, secchiello, tessili di pulizia, aspirapolvere, bidone della spazzatura.</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p> <p>b) Spieghi quattro lavori di pulizia o di cura di un'asciugatrice.</p> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Strofinare con uno strofinaccio umido tutta la parte esterna e il pannello di controllo e lucidarla con uno strofinaccio asciutto.</b></li> <li>• <b>Pulire il filtro.</b></li> <li>• <b>Pulire il tamburo con uno strofinaccio umido.</b></li> <li>• <b>Lasciare aperta la porta dell'asciugatrice dopo averla lavata.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti</i></p>	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**

Serie Zero 2017

## **MODELLO PER I PERITI**

**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

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> <p><i>Per es.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Grado di maturazione</b></li> <li>• <b>Ecologia, tragitti di trasporto, energia grigia, KM zero</b></li> <li>• <b>Gusto, è più saporito</b></li> <li>• <b>Ricco di sostanze nutritive e vitamine</b></li> <li>• <b>Qualità ottimale</b></li> <li>• <b>Regionale, favorire i produttori del posto</b></li> <li>• <b>Prezzo / prestazione</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>		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 due verdure per ogni stagione. (Nessuna ripetizione)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Stagione</th> <th style="width: 35%;">Una verdura</th> <th style="width: 40%;">Due frutti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Primavera</td> <td><b>Asparagi, lattuga ecc.</b></td> <td><b>Kiwi, fragole ecc.</b></td> </tr> <tr> <td>Estate</td> <td>Broccoli, finocchi</td> <td>Ciliege, melone</td> </tr> <tr> <td>Autunno</td> <td><b>Zucca, lattuga ecc.</b></td> <td><b>Prugne, mela cotogna ecc.</b></td> </tr> <tr> <td>Inverno</td> <td><b>Barbabietole, zucche ecc.</b></td> <td><b>Mele, pere ecc.</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti. Per le soluzioni consultare la tabella stagionale di Pauli e Tiptopf</i></p>		Stagione	Una verdura	Due frutti	Primavera	<b>Asparagi, lattuga ecc.</b>	<b>Kiwi, fragole ecc.</b>	Estate	Broccoli, finocchi	Ciliege, melone	Autunno	<b>Zucca, lattuga ecc.</b>	<b>Prugne, mela cotogna ecc.</b>	Inverno	<b>Barbabietole, zucche ecc.</b>	<b>Mele, pere ecc.</b>	6	
Stagione	Una verdura	Due frutti																
Primavera	<b>Asparagi, lattuga ecc.</b>	<b>Kiwi, fragole ecc.</b>																
Estate	Broccoli, finocchi	Ciliege, melone																
Autunno	<b>Zucca, lattuga ecc.</b>	<b>Prugne, mela cotogna ecc.</b>																
Inverno	<b>Barbabietole, zucche ecc.</b>	<b>Mele, pere ecc.</b>																
<b>Riporto</b>		9																

		Punteggio													
		massimo	ottenuto												
Riporto		9													
<p><b>Compito 3</b></p> <p>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.</p> <p>Nomina una derrata alimentare (un alimento) presente nella sua crema al cioccolato che contiene grassi.</p> <p><b>Per es.: latte, panna, rosette di panna montata, cioccolato</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></p>		1													
<p><b>Compito 4</b></p> <p>Oltre ai grassi esistono altre sostanze nutritive, che hanno un ruolo nel nostro corpo. Citi le sostanze nutritive corrispondenti.</p> <table border="1" data-bbox="151 884 1308 1736"> <thead> <tr> <th>Sostanza nutritiva</th> <th>Compiti/Funzione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grassi</td> <td>Fornitore di energia, chiamato anche bomba di energia Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).</td> </tr> <tr> <td><b>Carboidrati</b></td> <td>Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia, importante per i muscoli, organi e il cervello. Sono composti principalmente da diversi zuccheri e diversi amidi.</td> </tr> <tr> <td><b>Proteine</b></td> <td>Materiale di costruzione per esempio per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.</td> </tr> <tr> <td><b>Minerali</b></td> <td>Sono gli architetti nel tuo corpo: per es. il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.</td> </tr> <tr> <td><b>Vitamine</b></td> <td>Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		Sostanza nutritiva	Compiti/Funzione	Grassi	Fornitore di energia, chiamato anche bomba di energia Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).	<b>Carboidrati</b>	Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia, importante per i muscoli, organi e il cervello. Sono composti principalmente da diversi zuccheri e diversi amidi.	<b>Proteine</b>	Materiale di costruzione per esempio per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.	<b>Minerali</b>	Sono gli architetti nel tuo corpo: per es. il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.	<b>Vitamine</b>	Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.	2	
Sostanza nutritiva	Compiti/Funzione														
Grassi	Fornitore di energia, chiamato anche bomba di energia Si differenziano tra grasso animale e grasso vegetale, tra grassi saturi (solidi) e grassi insaturi (liquidi).														
<b>Carboidrati</b>	Il più importante fornitore di energia, una sostanza che fornisce al tuo corpo velocemente energia, importante per i muscoli, organi e il cervello. Sono composti principalmente da diversi zuccheri e diversi amidi.														
<b>Proteine</b>	Materiale di costruzione per esempio per le cellule dei muscoli, delle ossa, del cuore e della pelle.														
<b>Minerali</b>	Sono gli architetti nel tuo corpo: per es. il calcio è buono/utile per le ossa e i denti. Il ferro è importante per il trasporto d'ossigeno.														
<b>Vitamine</b>	Sono sostanze con una funzione protettiva e regolatrice, per es.: rinforzano il sistema immunitario, favoriscono le diverse reazioni del metabolismo.														
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> <p><b>Per es.: per non interrompere la catena del freddo, per limitare la proliferazione dei microorganismi, per invogliare i clienti ad acquistarla: aspetto</b>  <i>Per la risposta giusta 1 punto.</i></p>	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.</p> <p>Quali regole osserva, citi tre punti.</p> <p><b>Per es.: imballaggi puliti, non immagazzinare la merce nei contenitori originali, controllare la temperatura, controllare la freschezza e la qualità della merce, non accettare la merce appassita, osservare il principio FIFO, non depositare gli imballaggi a terra.</b>  <i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	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> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Posso lavorare con più efficienza perché il processo di lavoro è già stato pensato a fondo e organizzato.</b></li> <li>• <b>Posso pianificare tutta l'organizzazione e procedere con i preparativi quando ho il tempo necessario in azienda – e non quando sono sotto stress.</b></li> <li>• <b>Posso reagire meglio agli imprevisti visto che sono ben preparato.</b></li> <li>• <b>Posso iniziare più velocemente il lavoro.</b></li> <li>• <b>Posso reagire ancora in tempo se mi accorgo che manca o se ho dimenticato qualcosa.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	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> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Affinché il cliente e il capo cucina possano contare sul miglior rapporto qualità/prezzo.</b></li> <li>• <b>Il panino risponde giornalmente allo stesso standard di qualità.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per una risposta giusta 1 punto.</i></p>	1																
<p><b>Compito 9</b></p> <p>Per la preparazione dei panini imbottiti ha bisogno di utensili da cucina.</p> <p>Ne citi quattro.</p> <p><b>Tagliere, stuzzicadenti, elastici, coltello per il pane, coltello per la verdura, contenitori, ciotole per la gastronomia, spatola, vassoio, ecc...</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>	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 style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">giusto</th> <th style="width: 20%; 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 checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Durante la preparazione presto attenzione alla sequenza/cronologia.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 0.5 punti.</i></p>		giusto	sbagliato	Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Durante la preparazione presto attenzione alla sequenza/cronologia.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alla fine della preparazione imballo le derrate alimentari (alimenti) rimanenti, le etichetto e metto la data.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dopo la preparazione non devo più conservare i panini imbottiti al fresco.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2	
	giusto	sbagliato															
Indosso i guanti monouso solo nella preparazione di pietanze calde.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Durante la preparazione presto attenzione alla sequenza/cronologia.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Alla fine della preparazione imballo le derrate alimentari (alimenti) rimanenti, le etichetto e metto la data.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
Dopo la preparazione non devo più conservare i panini imbottiti al fresco.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Riporto	24																

	Punteggio	
	massimo	ottenuto
Riporto	24	
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 checked="" type="checkbox"/> A + C + D  <input type="checkbox"/> C + D + E  <input type="checkbox"/> B + D + E</p> <p style="text-align: right;"><i>Per la risposta giusta 2 punti</i></p>	2	
<p><b>Compito 12</b></p> <p>Un lavoro finale nella zona lavaggio stoviglie è sempre lo smaltimento dei rifiuti.</p> <p>Citi <u>due tipi di rifiuti</u> che possono essere prodotti durante il lavaggio delle stoviglie del pranzo.</p> <p><b>Per es.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rifiuti combustibili / rifiuti urbani</b></li> <li>• <b>Porcellana o vetro rotto / rifiuti non combustibili</b></li> <li>• <b>PET, vetro / rifiuti riciclabili</b></li> <li>• <b>Resti di cibo / rifiuti per impianti biogas</b></li> <li>• <b>Ecc....</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Per ogni risposta giusta 1 punto.</i></p>	2	
<b>Totale</b>	<b>28</b>	