

Procedura di qualificazione

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

**CCO 1 Consulenza e servizio
alla clientela**

Incarico 1

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 40

38	-	40	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 omi economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 1:

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

A ogni occasione festiva viene consegnata una cartolina. Oggi è il suo compito di adattare la cartolina per il compleanno.

Mentre sta apparecchiando e decorando il tavolo, il signor Rossi si presenta molto impaziente già una mezz'ora prima degli altri ospiti nella sala da pranzo.

Lei li consegna la cartolina preparata, li fa gli auguri di compleanno e li serve un bicchiere di vino a un tavolo accanto.

In questo momento la chiede del menu di oggi, lei glielo spiega. Il menu: Brodo con julienne di verdure *** Insalata mista *** Spaghetti ai cinque P *** Crema di ricotta e lamponi

Nomini al perito/alla perita due affermazioni della filosofia aziendale e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

- Adatti la cartolina di compleanno.
- Apparecchi e decori il tavolo.
- Consegni la cartolina di compleanno al signor Rossi e li faccia gli auguri.
- Serva un bicchiere di vino al signor Rossi.
- Spieghi al signor Rossi il menu di oggi.
- Nomini al perito/alla perita due affermazioni della filosofia aziendale e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

Osservazioni:

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- Un esempio per la cartolina di compleanno è a disposizione su pagina 4. Un PC è a disposizione.
- Vini sono a disposizione.

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
1.5.5 Descrivono e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.	1
1.5.3 Realizzano la «mise en place» per differenti situazioni.	3
1.4.1 Apparecchiano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	6
1.4.2. Decorano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	6 3
1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale. 1.2.6 Adattano i propri comportamenti e atteggiamenti in base alla situazione.	4
1.5.4. Applicano le regole del servizio in base alla tipologia di servizio previsto.	6
1.3.1 Spiegano l'offerta di bevande e pietanze. 1.3.2 Elencano i principali ingredienti delle pietanze.	3
1.1.1 Rappresentano la filosofia della propria azienda. 1.1.2 Applicano la filosofia della propria azienda nello svolgimento dell'attività quotidiana.	3
Competenze generali: Rispettare le regole d'igiene	2
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	3
Total	40

Lunedì, 19 gennaio 2010

Gentile signora Schröder,

Tanti auguri per il suo **60esimo compleanno**. Le auguriamo

benessere,

felicità

e soprattutto sempre buona salute.

Fabienne Bernasconi
con tutto il team

Procedura di qualificazione

Addetto/addetta d'economia domestica CFP

Lavoro pratico

Serie zero 2017

CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela

Incarico 2

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

Tabella delle note

Punteggio massimo: 40

38	-	40	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 omi economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora in una casa per anziani. I signori Bianchi festeggiano le nozze d'oro (50 anni). Per festeggiare questo evento la figlia e suo marito vengono a pranzo. Lei prepara un tavolo festivo per quattro persone.

Il menu: Crema di carote *** Scaloppina di vitello con burro alle erbe, patate fritte e verdure *** Torta nuziale.

A ogni occasione festiva viene consegnata una cartolina. Oggi è il suo compito di adattare la cartolina per le nozze d'oro.

I festeggiati arrivano. Li saluta, li consegna la cartolina preparata e li fa gli auguri. Di seguito li serve la minestra.

La signora Bianchi la informa che vorrebbe mangiare solo poco e solo pietanze con poco grasso. Le consiglia delle pietanze alternative adatte alle sue esigenze.

Nomini al perito/alla perita due affermazioni della filosofia aziendale della sua azienda e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

- Apparecchi e decori il tavolo.
- Adatti la cartolina di auguri per le nozze d'oro.
- Consegni la cartolina ai festeggiati e gli faccia gli auguri.
- Consigli alla signora Bianchi delle pietanze alternative adatte alle sue esigenze.
- Serva la minestra.
- Nomini al perito/alla perita due affermazioni della filosofia aziendale e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

Osservazioni:

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- Un esempio per la cartolina di compleanno è a disposizione su pagina 4. Un PC è a disposizione.

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
1.5.5 Descrivono e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.	1
1.5.3 Realizzano la «mise en place» per differenti situazioni.	3
1.4.1 Apparecchiano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	6
1.4.2 Decorano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	6 3
1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale. 1.2.6 Adattano i propri comportamenti e atteggiamenti in base alla situazione.	4
1.5.4. Applicano le regole del servizio in base alla tipologia di servizio previsto.	6
1.3.3. Consigliano i clienti sulla dimensione della porzione, contribuendo a ridurre i rifiuti del processo alimentare.	3
1.1.1 Rappresentano la filosofia della propria azienda. 1.1.2 Applicano la filosofia della propria azienda nello svolgimento dell'attività quotidiana.	3
Competenze generali: Rispettare le regole d'igiene	2
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	3
Total	40

Venerdì 20 novembre 2015

**"Amore non è guardarci l'un l'altro,
ma guardare insieme nella stessa direzione".**

Antoine de Saint-Exupéry

Cara signora Weber, caro signor Weber

Vi facciamo i nostri sinceri auguri

per le vostre nozze d'argento

e vi auguriamo ogni bene e tanti anni felici in salute e armonia.

Nadine Eichenhard
con tutto il team

Procedura di qualificazione

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

**CCO 2 Pulizia e allestimento
dei locali e degli arredi**

Incarico 1

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 42

40	-	42	Punti	=	Nota	6.0
36	-	39	Punti	=	Nota	5.5
32	-	35	Punti	=	Nota	5.0
28	-	31	Punti	=	Nota	4.5
24	-	27	Punti	=	Nota	4.0
19	-	23	Punti	=	Nota	3.5
15	-	18	Punti	=	Nota	3.0
11	-	14	Punti	=	Nota	2.5
7	-	10	Punti	=	Nota	2.0
3	-	6	Punti	=	Nota	1.5
0	-	2	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

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora in una casa per anziani e oggi fa il turno nel reparto pulizie.

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

Lei ha il compito, di eseguire, oltre alla pulizia corrente della camera della signora Grossi, anche le finestre (pulizia intermedia). Nella camera c'è un mazzo di fiori, lo curi. Durante le pulizie si accorge, che la stanga per aprire le tende è rotta, segnali il danno per iscritto.

- Pulisca la finestra nella camera della signora Grossi. (Pulizia intermedia)
- Segnali il danno per iscritto.
- Curi il mazzo di fiori della signora Grossi.
- Pulisca la camera della signora Grossi. (Pulizia corrente)

Osservazioni:

- Lei decide la sequenza dei lavori.
- Consegni alle perite/ai periti il formulario di annuncio di danno. Un formulario è a disposizione.

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
2.1.4. Creano decorazioni floreali, curano piante e fiori recisi.	3 1
2.2.3 Puliscono tutti i locali e gli arredi.	3 3 3 3
Competenze metodologiche, tecniche di lavoro	6
2.2.5 Dosano i prodotti di pulizia e manutenzione secondo le indicazioni del produttore.	1
Competenze generali: Atteggiamento e modo di agire professionale	3
2.2.9 Utilizzano macchine e attrezzature di pulizia in maniera ergonomica e secondo le indicazioni del produttore.	6
2.2.10 Spiegano e rispettano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.	3
2.2.11 Spiegano e attuano le disposizioni per la separazione dei rifiuti.	1
2.3.1 Rispettano le norme d'igiene e gli standard di qualità per la pulizia.	3
2.4.2 Segnalano ai responsabili danni ai locali e anomalie di funzionamento di macchine e attrezzature.	3
Total	42

Procedura di qualificazione

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

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

Incarico 1

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 40

38	-	40	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 oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 1:

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

- Smisti la biancheria privata sporca dei residenti.
- Carichi la lavatrice con la biancheria chiara delicata 30°C smistata.
- Dosi il detersivo adeguato.
- Gli abiti da cuoco sono già stati lavati e asciugati per la stiratura. Stiri una giacca da cuoco e la appendi sulla gruccia.
- Le magliette del servizio tecnico sono asciutte. Le pieghi correttamente secondo l'esempio.
- Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare. Ripari la cucitura aperta dei pantaloni da cuoco.

Osservazioni:

-

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
3.1.3 Separano i tessili in base al tipo di preparazione, al colore e al grado di sporco, li preparano per il lavaggio ed effettuano eventuali trattamenti preliminari.	1
	1
	1
	2
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	3
3.1.4 Utilizzano detersivi e additivi.	1
3.2.2 Attuano le regole d'igiene relative al circuito biancheria.	4
3.2.3 Svolgono i compiti relativi al circuito biancheria in maniera ergonomica.	3
	3
	1
3.2.4 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	2
	1

3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	3 1 3 1 1 2
3.3.2 Eseguono determinati lavori di riparazione.	3
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	3
Total	40

Procedura di qualificazione

Addetto/addetta d'economia domestica CFP

Lavoro pratico

Serie zero 2017

CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito biancheria

Incarico 2

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
Nota**

Punteggio massimo: 40

38	-	40	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 oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 2:

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

- Smisti la biancheria aziendale sporca.
- Carichi la lavatrice con la biancheria in spugna 95°C smistata.
- Dosi il detersivo adeguato.
- Il bucato privato dei clienti è già stato lavato e asciugato per la stiratura. Stiri una camicia da uomo e la appendi sulla gruccia.
- La biancheria in spugna è asciutta. La pieghi correttamente secondo l'esempio.
- Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare. Attacchi il laccio del grembiule bistro.

Osservazioni:

-

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
3.1.3 Separano i tessili in base al tipo di preparazione, al colore e al grado di sporco, li preparano per il lavaggio ed effettuano eventuali trattamenti preliminari.	1
	1
	1
	2
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro	3
3.1.4 Utilizzano detersivi e additivi.	1
3.2.2 Attuano le regole d'igiene relative al circuito biancheria.	4
3.2.3 Svolgono i compiti relativi al circuito biancheria in maniera ergonomica.	3
	3
	1
3.2.4 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	2
	1

3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	3 1 3 1 1 2
3.3.2 Eseguono determinati lavori di riparazione.	3
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	3
Total	40

Procedura di qualificazione

Addetto/addetta d'economia domestica CFP

Lavoro pratico

Serie zero 2017

CCO 4 Preparazione e distribuzione dei pasti

Incarico 1

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

Tabella delle note

Punteggio massimo: 36

35	-	36	Punti	=	Nota	6.0
31	-	34	Punti	=	Nota	5.5
27	-	30	Punti	=	Nota	5.0
24	-	26	Punti	=	Nota	4.5
20	-	23	Punti	=	Nota	4.0
17	-	19	Punti	=	Nota	3.5
13	-	16	Punti	=	Nota	3.0
9	-	12	Punti	=	Nota	2.5
6	-	8	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 oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 1:

Lei lavora nella cucina di una casa per anziani e prepara una zuppa di carote per 4 persone secondo la ricetta.

Il signor Rossi rimane nella sua camera.

- Prepari una minestra di carote per 4 persone secondo la ricetta.
- Prepari il vassoio per il servizio in camera sulla base della comanda scritta.
- Immagazzini la minestra avanzata professionalmente e pulisca il posto di lavoro e gli utensili e macchinari usati.
- Nella zona di lavaggio scarichi il carrello della colazione e lavi le stoviglie della colazione.

Osservazioni:

La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti.

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
4.2.4 Spiegano perché debbano essere rispettate le regole d'igiene e le attuano.	1
4.2.2 Preparano la «mise en place» per le pietanze.	2
4.2.1 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previste.	3
4.2.6 Misurano le quantità per le ricette.	1
4.2.7 Preparano le pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati.	6
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	3
4.2.8 Spiegano e attuano le disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute sul posto di lavoro.	3
4.2.10 Immagazzinano gli alimenti secondo le prescrizioni.	1
4.2.9 Puliscono le macchine e gli apparecchi per la preparazione delle pietanze secondo le indicazioni del produttore.	1
4.3.2 Applicano le regole di servizio per il sistema di distribuzione delle pietanze.	3
4.3.3 Eseguono i lavori relativi al sistema di distribuzione dei pasti.	3
4.3.4 Utilizzano le macchine e gli apparecchi del sistema di distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	1

4.3.6 Osservano le regole d'igiene per la distribuzione dei pasti.	1 1
4.3.7 Puliscono in modo corretto le macchine e gli apparecchi per la distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	1
4.4.1 Eseguono i compiti relativi al lavaggio delle stoviglie.	3
4.4.4 Osservano le regole d'igiene per il lavaggio delle stoviglie.	1
4.4.6 Spiegano e attuano le regole per lo smaltimento dei rifiuti.	1
Total	36

Procedura di qualificazione

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

**CCO 4 Preparazione e distribuzione
dei pasti**

Incarico 2

Tempo **60 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 36

35	-	36	Punti	=	Nota	6.0
31	-	34	Punti	=	Nota	5.5
27	-	30	Punti	=	Nota	5.0
24	-	26	Punti	=	Nota	4.5
20	-	23	Punti	=	Nota	4.0
17	-	19	Punti	=	Nota	3.5
13	-	16	Punti	=	Nota	3.0
9	-	12	Punti	=	Nota	2.5
6	-	8	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 oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Situazione professionale / incarico 2:

Lei lavora nella cucina di una casa per anziani e prepara 12 muffin al cioccolato per la merenda di compleanno della Signora Bianchi. La signora Bianchi è una residente e abita al primo piano.

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

- Prepari i muffin e presenti quelli ordinati su un piatto di portata.
- Prepari il carrello per la merenda sulla base della comanda scritta.
- Immagazzini i muffin avanzati professionalmente.
- Pulisca il posto di lavoro e gli utensili e macchinari usati.
- Nella zona di lavaggio scarichi il carrello della merenda e lavi le stoviglie della merenda.

Osservazioni:

La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti.

Obiettivi di valutazione esaminati	Punti
4.2.4 Spiegano perché debbano essere rispettate le regole d'igiene e le attuano.	1
4.2.2 Preparano la «mise en place» per le pietanze.	2
4.2.1 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previste.	3
4.2.6 Misurano le quantità per le ricette.	1
4.2.7 Preparano le pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati.	6
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	3
4.2.8 Spiegano e attuano le disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute sul posto di lavoro.	3
4.2.10 Immagazzinano gli alimenti secondo le prescrizioni.	1
4.2.9 Puliscono le macchine e gli apparecchi per la preparazione delle pietanze secondo le indicazioni del produttore.	1
4.3.2 Applicano le regole di servizio per il sistema di distribuzione delle pietanze.	3
4.3.3 Eseguono i lavori relativi al sistema di distribuzione dei pasti.	3
4.3.4 Utilizzano le macchine e gli apparecchi del sistema di distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	1

4.3.6 Osservano le regole d'igiene per la distribuzione dei pasti.	1 1
4.3.7 Puliscono in modo corretto le macchine e gli apparecchi per la distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	1
4.4.1 Eseguono i compiti relativi al lavaggio delle stoviglie.	3
4.4.4 Osservano le regole d'igiene per il lavaggio delle stoviglie.	1
4.4.6 Spiegano e attuano le regole per lo smaltimento dei rifiuti.	1
Total	36