

*Procedura di qualificazione*

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

**CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela**

## **Scheda di valutazione per perite e periti**

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

**Tempo**            **60 minuti**

**Sussidi**            secondo l'incarico

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

**Incarico no.:** \_\_\_\_\_

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

***Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.***

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

### **Situazione professionale / incarico 1:**

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

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 spieghi. 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. *La scelta è libera.*

- Vini sono a disposizione. *Un vino bianco aperto e un vino rosso aperto a scelta. Un perito/una perita interpreta il ruolo del signor Rossi. Ordina un bicchiere di vino bianco e si fa presentare il vino.*

- - *Un perito/una perita interpreta il ruolo del signor Rossi. Fa al candidato/alla candidata delle domande sul menu e sugli spaghetti 5 P.*

**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 auguri è a disposizione su pagina 4. Un PC è a disposizione. *La scelta è libera.*

- *I periti/le perite interpretano il ruolo dei signori Bianchi. Fanno al candidato/alla candidata delle domande sul menu, sulle alternative con poco grasso e sulla torta nuziale.*

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio massimo    ottenuto	
<b>Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.3, 1.5.5</b>				
1.5.5 Descrivono e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro.	Il/la candidato/a indossa scarpe chiuse.  Il/la candidato/a si muove nella direzione dello sguardo.  Si/no <b>(1/0 punti)</b>		1	
1.5.3 Realizzano la «mise en place» per differenti situazioni.	Il/la candidato/a prepara la mise en place in modo appropriato/a e completo. <b>(3 punti)</b>  Il/la candidato/a prepara la mise en place per lo più in modo appropriato/a e per lo più completo. <b>(2 punti)</b>  Il/la candidato/a prepara la mise en place in maniera poco appropriato/a, mancano diverse cose. <b>(1 punto)</b>  Il/la candidato/a non prepara la mise en place. <b>(0 punti)</b>		3	
Riporto			4	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			4	
<b>Competenza operativa 1.4: apparecchiare tavoli e buffet in base alla situazione - obiettivi di valutazione 1.4.1, 1.4.2</b>				
1.4.1 Apparecchiano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	<p>Il/la candidato/a mette la tovaglia in maniera professionale, sceglie il materiale adatto all'evento, pone tovaglioli, bicchieri e posate correttamente. <b>(6 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a mette la tovaglia in maniera professionale ma con pieghe oppure storta, sceglie il materiale per lo più adatto all'evento, pone tovaglioli, bicchieri e posate per lo più correttamente. <b>(4 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a mette la tovaglia storta e con pieghe, sceglie materiale poco adatto all'evento, solo pochi tovaglioli, bicchieri e posate sono posti correttamente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a non mette la tovaglia in maniera professionale, non sceglie il materiale adatto all'evento, tovaglioli, bicchieri e posate non sono posti correttamente. <b>(0 punti)</b></p>		6	
Riporto			10	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	10	
1.4.2. Decorano i tavoli in modo adeguato alla situazione, come previsto dall'incarico.	<p>Il/la candidato/a piega i tovaglioli in modo appropriato e preciso, sceglie la decorazione adatta all'evento, prepara completamente il materiale necessario, prepara la decorazione con accuratezza, pulisce il materiale di lavoro e il posto di lavoro. <b>(6 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a piega i tovaglioli per lo più in modo appropriato ma impreciso, scegli per lo più la decorazione adatta all'evento, prepara per lo più il materiale necessario, prepara la maggior parte della decorazione con accuratezza. <b>(4 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a piega i tovaglioli in modo poco appropriato e poco preciso, scegli la decorazione poca adatta all'evento, prepara solo poco del materiale necessario, prepara la decorazione con poca accuratezza. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a non piega i tovaglioli oppure in modo inappropriato e impreciso, scegli la decorazione non adatta all'evento, non prepara il materiale necessario, prepara la decorazione senza accuratezza. <b>(0 punti)</b></p>			6	
	<p>Il tavolo si presenta pulito, ordinato, invitante. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il tavolo si presenta per lo più pulito, ordinato, ma invitante <b>(2 punti)</b></p> <p>Il tavolo è poco pulito, disordinato, poco invitante. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il tavolo è sporco, non invitante. <b>(0 punti)</b></p>			3	
			Riporto	19	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			19	
<b>Competenza operativa 1.2: comunicare dimostrando rispetto e considerazione - obiettivi di valutazione 1.2.2, 1.2.6</b>				
<p>1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>1.2.6 Adattano i propri comportamenti e atteggiamenti in base alla situazione.</p>	<p>Il/la candidato/a cerca il contatto con il festeggiato/i festeggiati, lo/gli saluta gentilmente, li/gli consegna la cartolina e li/gli fa gli auguri in modo cordiale. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a saluta il festeggiato/i festeggiati, li/gli consegna la cartolina e li/gli fa gli auguri. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a saluta il festeggiato/i festeggiati, non li/gli consegna la cartolina ma li/gli fa gli auguri. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a non saluta il festeggiato/i festeggiati, non li/gli consegna la cartolina e non li/gli fa gli auguri. <b>(0 punti)</b></p>		3	
	<p>La cartolina è utilizzabile, adatta alla situazione (nome, data ecc.) con giusta ortografia e impostazione della pagina.</p> <p>Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>		1	
Riporto			23	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	23	
<b>Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.4</b>					
1.5.4. Applicano le regole del servizio in base alla tipologia di servizio previsto.	<p><b>Incarico 1</b> Il/la candidato/a offre la scelta dei vini in maniera professionale, sceglie un bicchiere giusto, serve il vino dalla destra, riempie il bicchiere in modo appropriato. <b>(6 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a offre la scelta dei vini per lo più in maniera professionale, sceglie un bicchiere giusto, serve il vino dalla destra, riempie il bicchiere troppo o troppo poco. <b>(4 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a offre la scelta dei vini in maniera poco professionale, sceglie un bicchiere poco adatto, serve il vino dalla destra, riempie il bicchiere troppo o troppo poco. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a non offre la scelta dei vini, sceglie un bicchiere non adatto, non serve il vino dalla destra, riempie il bicchiere troppo o troppo poco. <b>(0 punti)</b></p> <p><b>Incarico 2</b> Il/la candidato/a versa la minestra in maniera professionale e la serve professionalmente e sicura. <b>(6 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a versa la minestra per lo più in maniera professionale e la serve per lo più professionalmente e sicura. <b>(4 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a versa la minestra in maniera poco professionale e la serve poco professionalmente e poco sicura. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a versa la minestra in maniera non professionale e la serve non professionalmente e insicura. <b>(0 punti)</b></p>	Incarico: _____	6		
					Riporto



Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			29	
<b>Competenza operativa 1.3: consigliare la clientela secondo le disposizioni di servizio - obiettivi di valutazione 1.3.1 / 1.3.2</b>				
<p><b>Incarico 1</b> 1.3.1 Spiegano l'offerta di bevande e pietanze.</p> <p>1.3.2 Elencano i principali ingredienti delle pietanze.</p> <p><b>Incarico 2</b> 1.3.3. Consigliano i clienti sulla dimensione della porzione, contribuendo a ridurre i rifiuti del processo alimentare.</p>	<p><b>Incarico 1</b> Il/la candidato/a spiega il menu in maniera completo e giusto. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a spiega il menu per lo più giusto. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a spiega il menu poco giusto. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il candidato/la candidata non spiega il menu. <b>(0 punti)</b></p> <p><b>Incarico 2</b> Il/la candidato/a propone delle pietanze alternative adatte. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a propone delle pietanze alternative per lo più adatte. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a propone delle pietanze alternative poco adatte. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a propone delle pietanze alternative non adatte. <b>(0 punti)</b></p>	Incarico: _____	3	
Riporto			32	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			32	
<b>Competenza operativa 1.1: rispondere ai desideri e alle esigenze secondo la filosofia aziendale - obiettivi di valutazione 1.1.1 / 1.1.2</b>				
<p>1.1.1 Rappresentano la filosofia della propria azienda.</p> <p>1.1.2 Applicano la filosofia della propria azienda nello svolgimento dell'attività quotidiana.</p>	<p>Il/la candidato/a nomina due affermazioni della filosofia aziendale e spiega come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. <b>(3 punti)</b></p> <p>I Il/la candidato/a nomina due affermazioni della filosofia aziendale e spiega per lo più come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a nomina due affermazioni della filosofia aziendale e da spiegazioni insufficienti come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a non sa dire nessuna oppure solo una affermazione della filosofia aziendale e non spiega come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. <b>(0 punti)</b></p>		3	
Riporto			35	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			35	
Competenze generali: Rispettare le regole d'igiene.	<p>Igiene personale:</p> <p>Il/la candidato/a porta i capelli legati, indossa vestiti di lavoro puliti, non porta gioielli, le unghie non sono laccate, rispetto dell'igiene delle mani, ecc.</p> <p>Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>		1	
	<p>Igiene aziendale:</p> <p>Il/la candidato/a controlla che bicchieri, stoviglie, postate, carrelli e altro materiale usato siano puliti, posa le derrate alimentari solo poco prima del servizio sul guéridon /vassoio.</p> <p>Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>		1	
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	<p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo con alcuni errori. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è piuttosto disordinato/a, confuso/a e poco orientato all'obiettivo. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a è disordinato/a e non si vede nessuna sequenza logica. <b>(0 punti)</b></p>		3	
<b>Total</b>			<b>40</b>	

*Procedura di qualificazione*

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

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

## **Scheda di valutazione per perite e periti**

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

**Tempo**            **60 minuti**

**Sussidi**            secondo l'incarico

**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

**Incarico no.:** \_\_\_\_\_

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

**Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.**

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

**Situazione professionale / incarico 1:**

Lei lavora in 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:**

- Il carrello delle pulizie è fornito per la pulizia della camera (fornitura base), il/la candidato/a aggiunge il materiale che serve.

- Pulizia intermedia finestra: *le perite/i periti decidono l'entità del lavoro.*

- *Pulizia corrente: senza bagno e senza letto.*

- L'annuncio danno scritto deve essere consegnato alle perite/ai periti. Un formulario è a disposizione. *Possono usare anche un formulario della proprio azienda.*

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
<b>Competenza operativa 2.1: tenere in ordine i locali - obiettivi di valutazione 2.1.4</b>				
2.1.4. Creano decorazioni floreali, curano piante e fiori recisi.	<p><b>Criteri:</b>  Togliere fiori/foglie appassite  Steli tagliati in maniera professionale  Acqua cambiata o riempita  Vaso pulito, eventualmente cambiato  Utensili e posto di lavoro puliti</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(3 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Esegue alcuni lavori professionalmente. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro professionalmente. <b>(0 punti)</b></p>		3	
	<p>Il mazzo di fiori è stato ricomposto.  Si/no <b>(1/0 Punti)</b></p>		1	
Riporto			4	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			4	
<b>Competenza operativa 2.2: svolgere in modo efficiente i lavori di pulizia ricorrenti - obiettivi di valutazione 2.2.3 / 2.2.5 / 2.2.7 / 2.2.9 / 2.2.10 / 2.2.11</b>				
Competenze metodologiche, tecniche di lavoro	<p><b>Criteri camera:</b> Prepara tutto il materiale in maniera completa e adeguata al compito. Sceglie il detergente appropriato. Sceglie il metodo appropriato.</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(3 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Esegue alcuni lavori professionalmente. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro professionalmente. <b>(0 punti)</b></p>		3	
2.2.3 Puliscono tutti i locali e gli arredi.	<p><b>Criteri camera:</b> Lavora con una sequenza sistematica. Rispetta la sfera privata, agisce professionalmente, controlla il lavoro svolto e corregge, dove è necessario. Pulisce tutto il materiale delle pulizie professionalmente.</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(3 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Esegue alcuni lavori professionalmente. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro professionalmente. <b>(0 punti)</b></p>		3	
Riporto			10	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	10	
2.2.3 Puliscono tutti i locali e gli arredi.	<p><b>Criteri camera:</b> Camera arieggiata, ordinata e pulita.</p> <p>Il risultato corrisponde completamente ai criteri richiesti. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il risultato corrisponde per lo più ai criteri richiesti. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il risultato corrisponde parzialmente ai criteri richiesti. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il risultato non corrisponde in alcun modo ai criteri richiesti. <b>(0 punti)</b></p>			3	
Competenze metodologiche, tecniche di lavoro	<p><b>Criteri finestre:</b> Prepara tutto il materiale in maniera completa e professionale. Sceglie i detersivi professionalmente. Sceglie il metodo professionalmente. Sceglie la tecnica e la sequenza del lavoro professionalmente. Controlla il lavoro svolto e corregge, dove è necessario. Pulisce tutto il materiale delle pulizie e l'office professionalmente.</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(6 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(4 punti)</b></p> <p>Esegue alcuni lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro professionalmente. <b>(0 punti)</b></p>			6	
			Riporto	19	



Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	19	
2.2.3 Puliscono tutti i locali e gli arredi.	<p><b>Criteri finestre:</b> Finestre senza aloni, telai privi di sporco</p> <p>Il risultato corrisponde completamente ai criteri richiesti. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il risultato corrisponde per lo più ai criteri richiesti. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il risultato corrisponde parzialmente ai criteri richiesti. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il risultato non corrisponde in alcun modo ai criteri richiesti. <b>(0 punti)</b></p>			3	
2.2.5 Dosano i prodotti di pulizia e manutenzione secondo le indicazioni del produttore.	<p>Dosaggio corretto. <b>(1 punto)</b></p> <p>Dosaggio non corretto. <b>(0 punti)</b></p>			1	
Competenze generali: Atteggiamento e modo di agire professionale.	<p>Il/la candidato/a lavora orientato agli obiettivi, in modo efficiente e calmo. Sì/no <b>(2/0 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è educato/a e usa un linguaggio professionale (scelta di parole, vocabolario specifico). Sì/no <b>(2/0 punti)</b></p>			3	
			Riporto	26	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	26	
2.2.9 Utilizzano macchine e attrezzature di pulizia in maniera ergonomica e secondo le indicazioni del produttore.	<p><b>Criteri:</b> Esegue professionalmente i metodi scelti. Presta attenzione all'ergonomia. Presta attenzione alle risorse. Maneggia con cura il materiale/mobilio.</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(6 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(4 punti)</b></p> <p>Esegue alcuni lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro professionalmente. <b>(0 punti)</b></p>			6	
2.2.10 Spiegano e rispettano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute.	<p><b>Criteri:</b> Indossa scarpe chiuse. Presta attenzione ai rischi di inciampare (p.es. cavi elettrici). Mette il segnale di pericolo in caso di pulizia umida. Non lascia pozze d'acqua. Disporre correttamente il carello delle pulizie.</p> <p>Rispetta completamente tutte le direttive. <b>(3 punti)</b></p> <p>Rispetta per lo più le direttive. <b>(2 punti)</b></p> <p>Rispetta parzialmente le direttive. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non rispetta le direttive. <b>(0 punti)</b></p>			3	
			Riporto	35	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			35	
2.2.11 Spiegano e attuano le disposizioni per la separazione dei rifiuti.	<b>Criteri:</b> Separa i rifiuti. Smaltisce i rifiuti professionalmente.  Rispetta completamente le direttive. <b>(1 punto)</b>  Non rispetta le direttive. <b>(0 punti)</b>		1	
<b>Competenza operativa 2.3: rispettare le norme d'igiene - obiettivi di valutazione 2.3.1</b>				
2.3.1 Rispettano le norme d'igiene e gli standard di qualità per la pulizia.	<b>Criteri:</b> Indossa vestiti e scarpe di lavoro puliti. Lava le mani prima/durante e dopo il lavoro. Lavora dal più sporco al più pulito.  Rispetta completamente tutte le direttive. <b>(3 punti)</b>  Rispetta per lo più le direttive. <b>(2 punti)</b>  Rispetta parzialmente le direttive. <b>(1 punto)</b>  Non rispetta le direttive. <b>(0 punti)</b>		3	
<b>Competenza operativa 2.4: controllare locali e arredi - obiettivi di valutazione 2.4.2</b>				
2.4.2 Segnalano ai responsabili danni ai locali e anomalie di funzionamento di macchine e attrezzature.	Compila il formulario professionalmente. <b>(3 punti)</b>  Compila il formulario per lo più professionalmente. <b>(2 punti)</b>  Compila il formulario parzialmente professionalmente. <b>(1 punto)</b>  Non compila il formulario professionalmente. <b>(0 punti)</b>		3	
<b>Total</b>			<b>42</b>	

*Procedura di qualificazione*

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

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

## **Scheda di valutazione per perite e periti**

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

**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

Incarico no.: \_\_\_\_\_

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

**Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.**

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione 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:**

- *10 kg biancheria privata / biancheria delicata con macchie / tabella delle macchie / biancheria delicata pretrattata e messa a molle / 10 T-Shirt / 1 T-Shirt piegato quale esempio / pantaloni da cuoco con cucitura aperta*

**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:**

- *10 kg biancheria aziendale / 5 kg biancheria in spugna / 1 camicia da uomo / grembiule bistro con laccio mancante*

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
<b>Competenza operativa 3.1: preparare la biancheria aziendale e privata per il lavaggio - obiettivi di valutazione 3.1.3, 3.1.4</b>				
<p>3.1.3 Separano i tessuti in base al tipo di preparazione, al colore e al grado di sporco, li preparano per il lavaggio ed effettuano eventuali trattamenti preliminari.</p>	<p>Il/la candidato/a smista secondo la temperatura di lavaggio appropriata. Sì/no <b>(1/0 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a smista secondo colore. Sì/no <b>(1/0 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a riconosce le macchie e li pretratta professionalmente. Sì/no <b>(1/0 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a prepara il bucato correttamente. Sì/no <b>(2/0 punti)</b> (p.es. aprire i bottoni, chiudere le cerniere, girare velluto sulla sinistra, annodare o legare i lacci)</p>		1	
<p>Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.</p>	<p><b>Smistamento:</b></p> <p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo con alcuni errori. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è piuttosto disordinato/a, confuso/a e poco orientato all'obiettivo. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a è disordinato/a e non si vede nessuna sequenza logica. <b>(0 punti)</b></p>		3	
Riporto			8	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	8	
3.1.4 Utilizzano detersivi e additivi.	Il/la candidato/a dosa il detersivo correttamente secondo le indicazioni del produttore. Sì/no (1/0 punti)			1	
<b>Competenza operativa 3.2: svolgere determinati compiti del circuito biancheria - obiettivi di valutazione 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5</b>					
3.2.2 Attuano le regole d'igiene relative al circuito biancheria.	Il/la candidato/a indossa guanti e grembiule durante lo smistamento della biancheria sporca. Sì/no (1/0 punti)  Il/la candidato/a pulisce il piano di lavoro dopo lo smistamento. Sì/no (1/0 punti)  Il/la candidato/a smaltisce guanti e grembiule dopo lo smistamento della biancheria sporca. Sì/no (1/0 punti)  Il/la candidato/a si lava e/o disinfetta le mani dopo lo smistamento della biancheria sporca. Sì/no (1/0 punti)			1  1  1  1	
			Riporto	13	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	13	
3.2.3 Svolgono i compiti relativi al circuito biancheria in maniera ergonomica.	<p>Il/la candidato/a presta attenzione alla corretta postura del corpo e la corregge, piega le ginocchia per alzare i pesi da terra. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a presta per lo più attenzione alla corretta postura del corpo, piega le ginocchia per alzare i pesi da terra. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a non presta particolare attenzione alla corretta postura del corpo. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a non presta attenzione alla corretta postura del corpo, posizioni errate. <b>(0 punti)</b></p>			3	
3.2.4 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	<p>Il/la candidato/a indossa occhiali di protezione nel dosaggio del detersivo. Si/no <b>(2/0 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a indossa abiti di lavoro corretti. Si/no <b>(1 punto)</b></p>			2	1
			Riporto	19	



Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	19	
3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	<p>Caricamento della lavatrice:</p> <p>Il/la candidato/a carica la lavatrice secondo il tipo di biancheria e presta attenzione al giusto caricamento della lavatrice.</p> <p>Il/la candidato/a carica la lavatrice secondo il tipo di biancheria e in maniera disinvolta. <b>(3 punti)</b></p> <p>La quantità di carica è un po' troppa o un po' poca, carica la lavatrice secondo il tipo di biancheria e in maniera disinvolta. <b>(2 punti)</b></p> <p>La quantità di carico è troppo o poco. <b>(1 punto)</b></p> <p>La quantità di carica non è stata rispettata, la biancheria non è stata caricata in maniera disinvolta. <b>(0 punti)</b></p>			3	
	<p>Il/la candidato/a non rispetta la quantità di carico che deve essere adeguata in caso di biancheria bagnata. Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>			1	
			Riporto	23	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	23	
3.2.5 Spiegano macchine e apparecchi, ne illustrano l'impiego all'interno del circuito biancheria e le utilizzano.	<p>Stiratura:</p> <p>Il/la candidato/a esegue le singole tappe di lavoro della stiratura nella giusta sequenza. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a esegue le singole tappe di lavoro della stiratura per lo più nella giusta sequenza. <b>(2 punti)</b></p> <p>La sequenza delle singole tappe di lavoro della stiratura ha alcuni errori. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non si vede nessuna sequenza sistematica nelle singole tappe di lavoro della stiratura. <b>(0 punti)</b></p>			3	
	<p>Il/la candidato/a utilizza il ferro da stiro con calma. Sì/no <b>(1/0 Punti)</b></p>			1	
	<p>Il/la candidato/a utilizza tutto il piano di lavoro dell'asse da stiro. Sì/no <b>(1/0 Punti)</b></p>			1	
	<p>L'indumento stirato è senza pieghe. Sì/no <b>(2/0 Punti)</b></p>			2	
				Riporto	30

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			30	
3.2.3 Svolgono i compiti relativi al circuito biancheria in maniera ergonomica.	Piegatura della biancheria asciutta:  Il/la candidato/a piega la biancheria in maniera precisa e corretta. <b>(3 punti)</b>  Il processo di piegatura è per lo più precisa, ma la piegatura è corretta. <b>(2 punti)</b>  Il processo di piegatura ha alcuni errori. <b>(1 punto)</b>  Il processo di piegatura è sempre diverso, la piegatura è sbagliata. <b>(0 punti)</b>		3	
	La biancheria piegata corrisponde all'esempio. Si/no <b>(1/0 punti)</b>		1	
<b>Competenza operativa 3.3: riparare i tessili secondo le istruzioni - obiettivi di valutazione 3.3.2</b>				
3.3.2 Eseguono determinati lavori di riparazione.	Il/la candidato/a esegue il metodo di riparazione in maniera giusta (secondo le singole tappe di lavoro). <b>(3 punti)</b>  Il/la candidato/a esegue il metodo di riparazione in maniera per lo più giusta (secondo le singole tappe di lavoro). <b>(2 punti)</b>  Il/la candidato/a non esegue il metodo di riparazione in maniera giusta, alcuni lavori importanti mancano. <b>(1 punto)</b>  Il/la candidato/a esegue il metodo di riparazione in maniera completamente inadatta. <b>(0 punti)</b>		3	
Riporto			37	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			37	
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	<p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo. <b>(3 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo con alcuni errori. <b>(2 punti)</b></p> <p>Il/la candidato/a è piuttosto disordinato/a, confuso/a e poco orientato all'obiettivo. <b>(1 punto)</b></p> <p>Il/la candidato/a è disordinato/a e non si vede nessuna sequenza logica. <b>(0 punti)</b></p>		3	
<b>Total</b>			<b>40</b>	

*Procedura di qualificazione*

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

Lavoro pratico

Serie zero 2017

**CCO 4 Preparazione e distribuzione dei pasti**

## ***Scheda di valutazione per perite e periti***

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

**Tempo**            **60 minuti**

**Sussidi**            secondo l'incarico

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

Incarico no.: \_\_\_\_\_

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

***Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.***

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione 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.

**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.
- *La cioccolata deve essere un pezzo intero per valutare l'obiettivo 4.2.1*

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
<b>Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni - obiettivi di valutazione 4.2.4, 4.2.2, 4.2.1, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.3, 4.2.8, 4.2.10, 4.2.9</b>				
4.2.4 Spiegano perché debbano essere rispettate le regole d'igiene e le attuano.	La candidata si lava le mani, legge i cappelli ecc. Si/no <b>(1/0 punti)</b>		1	
4.2.2 Preparano la «mise en place» per le pietanze.	Tutti gli ingredienti/apparecchi/utensili vengono preparati al momento giusto. Si/no <b>(0/2 punti)</b>		2	
4.2.1 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previste.	Tiene in mano il coltello in maniera giusta, e lo adopera professionalmente. <b>(3 punti)</b>  Adopera bene il coltello. <b>(2 punti)</b>  Adopera per lo più bene il coltello, alcuni errori. <b>(1 punto)</b>  Completamente sbagliato. <b>(0 punti)</b>		3	
4.2.6 Misurano le quantità per le ricette.	Tutti gli ingredienti sono correttamente misurati in base alla ricetta.  Si/no <b>(0/1 punto)</b>		1	
Riporto			7	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	7	
4.2.7 Preparano le pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati.	<p>Giusta scelta del metodo di preparazione ed eseguito correttamente. <b>(6 punti)</b></p> <p>Giusta scelta del metodo di preparazione ed eseguito per lo più correttamente. <b>(4 punti)</b></p> <p>Giusta scelta del metodo di preparazione ma eseguito in modo errato oppure scelta sbagliata del metodo di preparazione ma eseguito correttamente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Scelta sbagliata del metodo di preparazione ed eseguito in modo errato. <b>(0 punti)</b></p>				
<b>oppure</b>				6	
4.2.3 Preparano pietanze e bevande di vario tipo.	<p>Il gusto della pietanza è molto buono e la guarnizione è adatta. <b>(6 punti)</b></p> <p>Il gusto della pietanza è buono e la guarnizione è semplice. <b>(5 punti)</b></p> <p>Il gusto della pietanza è buono, nessuna guarnizione. <b>(4 punti)</b></p> <p>Il gusto della pietanza non è buono, ma la guarnizione è adatta. <b>(2 punti)</b></p> <p>La pietanza non è commestibile, la guarnizione è semplice. <b>(1 punto)</b></p> <p>La pietanza non è commestibile, la guarnizione manca. <b>(0 punti)</b></p>				
			Riporto	13	



Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			13	
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	<p>Tiene ordine, lavora coscienziosamente e orientato all'obiettivo. <b>(3 punti)</b></p> <p>Tiene ordine, lavora coscienziosamente e orientato all'obiettivo con alcuni errori. <b>(2 punti)</b></p> <p>È piuttosto disordinata, confusa e poco orientata all'obiettivo. <b>(1 punto)</b></p> <p>Disordinata, non si vede nessuna sequenza logica. <b>(0 punti)</b></p>		3	
4.2.8 Spiegano e attuano le disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute sul posto di lavoro.	<p>Disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute (ustioni, tagli e corretta postura) sono pienamente rispettati. <b>(3 punti)</b></p> <p>Rispettati due disposizioni. <b>(2 punti)</b></p> <p>Rispettato una disposizione. <b>(1 punto)</b></p> <p>Nessuna disposizione rispettato. <b>(0 punti)</b></p>		3	
Riporto			19	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	19	
4.2.10 Immagazzinano gli alimenti secondo le prescrizioni.	Gli alimenti avanzati vengono immagazzinati secondo le prescrizioni.  Si/no <b>(0/1 punti)</b>			1	
4.2.9 Puliscono le macchine e gli apparecchi per la preparazione delle pietanze secondo le indicazioni del produttore.	Le macchine e gli apparecchi sono stati puliti in modo professionale e sono puliti.  Si/no <b>(0/1 punti)</b>			1	
4.3.2 Applicano le regole di servizio per il sistema di distribuzione delle pietanze.	Applicano le regole di servizio:  Piatti caldi/risp. freddi Prepara il carrello o il vassoio in modo completo secondo la comanda, controlla con il foglio della comanda. <b>(3 punti)</b>  Applica per lo più le regole sopra nominate. <b>(2 punti)</b>  Applica le regole sopra nominate con alcuni errori. <b>(1 punto)</b>  Non applica nessuna regola di servizio. <b>(0 punti)</b>			3	
			Riporto	24	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	24	
4.3.3 Eseguono i lavori relativi al sistema di distribuzione dei pasti.	<p>Prepara completamente bicchieri, stoviglie e posate secondo la comanda. Presta attenzione ai bordi dei piatti puliti, il porzionamento corrisponde alla comanda. La destinazione della comanda è visibile sul carrello risp. sul vassoio.</p> <p>Esegue tutti i lavori professionalmente. <b>(3 punti)</b></p> <p>Esegue la maggior parte dei lavori professionalmente. <b>(2 punti)</b></p> <p>Esegue i lavori con alcuni errori. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non esegue nessun lavoro. <b>(0 punti)</b></p>			3	
4.3.4 Utilizzano le macchine e gli apparecchi del sistema di distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	<p>Utilizza le macchine e gli apparecchi secondo le indicazioni del produttore.</p> <p>Si/no <b>(0/1 punti)</b></p>			1	
			Riporto	28	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	28	
4.3.6 Osservano le regole d'igiene per la distribuzione dei pasti.	<p>Igiene personale:</p> <p>Porta i capelli legati, indossa vestiti di lavoro puliti, non porta gioielli, le unghie non sono laccate, rispetta l'igiene delle mani, ecc.</p> <p>Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>			1	
	<p>Igiene aziendale:</p> <p>Controlla che bicchieri, stoviglie, posate, carrelli e altro materiale usato siano puliti, posa le derrate alimentari solo poco prima del servizio sul guéridon /vassoio, le pietanze sono coperte.</p> <p>Si/no <b>(1/0 punti)</b></p>			1	
4.3.7 Puliscono in modo corretto le macchine e gli apparecchi per la distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.	<p>Pulisce le macchine e gli apparecchi per la distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.</p> <p>Si/no <b>(0/1 Punti)</b></p>			1	
			Riporto	31	

Compito	Criteri di valutazione	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			31	
<b>Competenza operativa 4.4: eseguire compiti nel lavaggio delle stoviglie secondo le istruzioni - obiettivi di valutazione 4.4.1, 4.4.2, 4.4.4, 4.4.6</b>				
4.4.1 Eseguono i compiti relativi al lavaggio delle stoviglie.	<p>Smista bicchieri, stoviglie e posate, li pretratta e carica la lavastoviglie in modo professionale.</p> <p>Lavori eseguiti in modo completo. <b>(3 punti)</b></p> <p>Esegue per lo più i lavori richiesti. <b>(2 punti)</b></p> <p>Esegue i lavori richiesti con alcuni errori. <b>(1 punto)</b></p> <p>Non esegue i lavori richiesti. <b>(0 punti)</b></p>		3	
4.4.4 Osservano le regole d'igiene per il lavaggio delle stoviglie.	<p>La divisione della zona sporca e della zona pulita e ben visibile.</p> <p>Usa strofinacci e asciugapiatti puliti.</p> <p>Scarica la lavastoviglie su carrelli/vassoi puliti.</p> <p>I lavori sono eseguiti in modo completo.</p> <p>Si/no <b>(0/1 punti)</b></p>		1	
4.4.6 Spiegano e attuano le regole per lo smaltimento dei rifiuti.	<p>Smaltisce correttamente rifiuti nel contenitore designato. (PET, vetro, carta, alu)</p> <p>Si/no <b>(0/1 punti)</b></p>		1	
<b>Total</b>			<b>36</b>	