

Serie zero 2018

**Impiegata/Impiegato
d'economia domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 1 Accoglienza, consulenza e
servizio alla clientela**

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 60

57	-	60	Punti	=	Nota	6.0
51	-	56	Punti	=	Nota	5.5
45	-	50	Punti	=	Nota	5.0
39	-	44	Punti	=	Nota	4.5
33	-	38	Punti	=	Nota	4.0
27	-	32	Punti	=	Nota	3.5
21	-	26	Punti	=	Nota	3.0
15	-	20	Punti	=	Nota	2.5
9	-	14	Punti	=	Nota	2.0
3	-	8	Punti	=	Nota	1.5
0	-	2	Punti	=	Nota	1.0

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

[Digitare il testo]

Situazione professionale / Incarico 1:

Lei lavora in una casa per anziani. Nel periodo d'avvento, nella sala grande, ha luogo un pomeriggio di ballo per residenti e ospiti. Viene servita una merenda.

Lei è responsabile per lo svolgimento del pomeriggio, l'allestimento della sala, l'offerta e il servizio della merenda.

Quale pubblicità viene distribuita un volantino ai residenti, ai familiari e ai vicini della casa per anziani.

- Elabori il piano operativo per lo svolgimento del pomeriggio, un piano per l'allestimento della sala, un'offerta per la merenda (sei pietanze) e le bevande (tre bevande calde e tre bevande fredde).
- Discuta l'evento con la/il responsabile del servizio alberghiero.
- Crei sul PC un volantino per la pubblicità del pomeriggio di ballo.
- Apparecchi un tavolo per 4 persone e lo decori con almeno 3 elementi di decorazione.
- Spieghi l'offerta della merenda agli ospiti.
- Serva a due ospiti le bevande richieste.
- 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:

- Una pianta della sala grande è a disposizione.
- Il volantino deve essere creato con il PC.
- Una scelta di bevande calde e fredde è a disposizione.
- Tutti i lavori scritti e gli appunti vengono consegnati ai periti/alle perite.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in una casa per persone diversamente abili.

Per i 12 collaboratori della lavanderia in settembre si svolge un'uscita pomeridiana al museo dei tessuti. Per organizzare l'evento e per sapere quanti collaboratori parteciperanno all'uscita, scrive un invito.

Per terminare il pomeriggio avrà luogo un aperitivo ricco per tutti i partecipanti nella caffetteria della casa.

- Elabori il piano operativo per lo svolgimento del pomeriggio e l'offerta per l'aperitivo ricco (otto pietanze) e le bevande (due bevande alcoliche e due non alcoliche).
- Discuta l'evento con la/il responsabile del servizio alberghiero.
- Crei sul PC l'invito per l'uscita pomeridiana con tagliando di risposta.
- Apparecchi il buffet e lo decori con almeno 3 elementi di decorazione.
- Spieghi l'offerta del buffet ai primi ospiti.
- Serva a due ospiti le pietanze richieste dal buffet.
- 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

- L'invito deve essere creato con il PC.
- Le pietanze dell'aperitivo possono essere simboleggiate.
- Tutti i lavori scritti e gli appunti vengono consegnati ai periti/alle perite.

Modulo prenotazione sala riunione

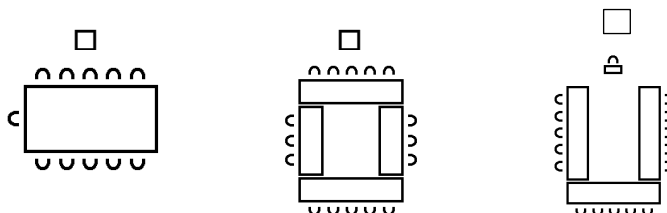
Cognome e indirizzo del cliente:

Evento:

Data:

Numero di partecipanti:

Disposizione dei tavoli:



Desideri per l'arredamento e la decorazione:

- Flipchart con pennarelli
- Beamer e schermo
- Microfono
- Blocchi nota e penne per gli oratori per tutti i partecipanti
- Computer portatile
- Acqua e bicchieri sul tavolo
- Frutta Biscotti: _____
- Caffè Te Succo di frutta: _____
- Decorazione floreale dall'oratore sul tavolo di riunione
- Altre decorazioni: _____
- Osservazioni: _____

Nome della persona responsabile:

Eseguito il:

Firma:

Serie zero 2018

**Impiegata/Impiegato
d'economia domestica AFC**

Lavoro pratico

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

Tempo **90 Minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 58

56.0	-	58.0	Punti	=	Nota	6.0
50.0	-	55.0	Punti	=	Nota	5.5
44.0	-	49.0	Punti	=	Nota	5.0
38.0	-	43.0	Punti	=	Nota	4.5
32.0	-	37.0	Punti	=	Nota	4.0
27.0	-	31.0	Punti	=	Nota	3.5
21.0	-	26.0	Punti	=	Nota	3.0
15.0	-	20.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	14.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

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

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavora in un albergo per seminari e ha il compito di pulire e preparare la sala riunione per un evento. Quale responsabile delle pulizie istruisce anche l'apprendista.

- Istruisca l'apprendista impiegata d'economia domestica nella pulizia corrente della sala riunione.
- Prepari la sala riunione secondo i desideri del cliente che trova nel modulo di prenotazione.
- Decora la sala riunione con un mazzo di fiori come richiesto dal cliente.
- Pulisca il corridoio con la lavasciuga, in modo che l'entrata della sala riunione si presenti pulito.

Osservazioni:

- Il modulo di prenotazione è a disposizione.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in un ospedale nel reparto delle pulizie. Quale responsabile delle pulizie istruisce i nuovi collaboratori e le nuove collaboratrici.

- Pulisca l'ufficio del responsabile infermieristico (pulizia corrente).
- Cure la pianta verde che se trova in quest'ufficio.
- Pulisca con il metodo spray il pavimento del corridoio sensibile all'acqua (metodo spray parziale).
- Istruisca una nuova collaboratrice nella pulizia della monospazzola.

Osservazioni:

Nessuna.

Serie zero 2018

**Impiegata/Impiegato
d'economia domestica AFC**

Lavoro pratico

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

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

Tabella Note	Punteggio massimo:	60		
	57.0	-	60.0	Punti = Nota 6.0
	51.0	-	56.0	Punti = Nota 5.5
	45.0	-	50.0	Punti = Nota 5.0
	39.0	-	44.0	Punti = Nota 4.5
	33.0	-	38.0	Punti = Nota 4.0
	27.0	-	32.0	Punti = Nota 3.5
	21.0	-	26.0	Punti = Nota 3.0
	15.0	-	20.0	Punti = Nota 2.5
	9.0	-	14.0	Punti = Nota 2.0
	3.0	-	8.0	Punti = Nota 1.5
	0.0	-	2.0	Punti = Nota 1.0

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 l'intera biancheria sporca viene smistata, lavata, preparata e riparata.

- Smisti la biancheria sporca privata dei residenti.
- Da un reparto arriva un sacco di biancheria marcato con bucato infetto. Tratti questa biancheria secondo le regole aziendali.
- Carichi la lavatrice con la biancheria delicata scura, lavaggio a 30°C.
- Dosi il detersivo adatto.
- La lavatrice piccola è stata utilizzata per lavare e disinfettare il bucato infetto. Tratti il bucato lavato secondo le regole aziendali e pulisca la lavatrice in modo conforme.
- Le divise del personale della cucina sono state già lavate e asciugate. Stiri una giacca da cuoco e la pieghi.
- Le magliette del personale del servizio tecnico sono asciutte. Le pieghi correttamente secondo il campione.
- Dopo aver asciugato la biancheria, pulisca l'asciugatrice (tumbler).
- Si è accumulata biancheria da riparare. Ripari la cucitura aperta dei pantaloni da cuoco.

Osservazioni:

- ***Nessuna***

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in un albergo di cure e per seminari. Nella lavanderia l'intera biancheria sporca viene smistata, lavata, preparata e riparata.

- Smisti la biancheria aziendale sporca.
- Da un reparto arriva un sacco di biancheria marcato con bucato infetto. Tratti questa biancheria secondo le regole aziendali.
- Carichi la lavatrice con la biancheria in spugna smistata, lavaggio 95°C.
- Dosi il detersivo adatto.
- La lavatrice piccola è stata utilizzata per lavare e disinfettare il bucato infetto. Tratti il bucato lavato secondo le regole aziendali e pulisca la lavatrice in modo conforme.
- La biancheria privata degli ospiti è già stata lavata e asciugata. Stiri il pantalone a riga del personale di servizio e lo appenda.
- Dopo aver stirato i pantaloni, pulisca la postazione di stiro al vapore.
- Gli asciugamani in spugna sono asciutti. Gli pieghi correttamente secondo il campione.
- Si è accumulata biancheria da riparare. Ripari il nastro del grembiule da bistrot.

Osservazioni:

- **Nessuna**

Serie zero 2018

**Impiegata/Impiegato
d'economia domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 4 Composizione, preparazione
e distribuzione dei menù**

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 50

48.0	-	50.0	Punti	=	Nota	6.0
43.0	-	47.0	Punti	=	Nota	5.5
38.0	-	42.0	Punti	=	Nota	5.0
33.0	-	37.0	Punti	=	Nota	4.5
28.0	-	32.0	Punti	=	Nota	4.0
23.0	-	27.0	Punti	=	Nota	3.5
18.0	-	22.0	Punti	=	Nota	3.0
13.0	-	17.0	Punti	=	Nota	2.5
8.0	-	12.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	7.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

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

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavoro nella cucina di una casa per anziani e prepara il pranzo per 4 persone.

Pranzo: Insalata di pomodori, spaghetti al pesto fatto in casa, crema di ricotta e fragole.

La signora Rossi rimane in camera.

- Prepari il pranzo secondo le ricette per 4 persone.
- Presenti l'insalata di pomodori su 4 piatti, gli spaghetti in una scodella e la salsa secondo la ricetta. Presenti la crema di ricotta e fragole in 4 coppe.
- Prepari il pranzo per la signora Rossi su un vassoio, secondo la comanda scritta comprese le stoviglie e posate.
- Metta via in maniera professionale i piatti preparati rimanenti e gli altri elementi del menù.
- Pulisca il posto di lavoro, appoggi gli utensili e macchinari usati sul carrello e smaltisca i rifiuti.
- Scarichi il carrello della colazione e lavi le stoviglie della colazione.

Osservazioni

- La salsa italiana è a disposizione.
- Gli utensili e le stoviglie della produzione dei pasti non devono essere lavati, poiché deve lavare le stoviglie della colazione.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora nella cucina di una clinica privata. Oggi pomeriggio ha luogo la riunione dei 4 membri del consiglio amministrativo. Per lo spuntino pomeridiano viene richiesta una piccola scelta di fingerfood. La sala riunione si trova al primo piano.

- Prepari brownies e spiedini di frutta per il fingerfood.
- Presenti le pietanze preparate su due piatti di servizio.
- Prepari il carrello per lo spuntino pomeridiano, secondo la comanda scritta.
- Metta via in maniera professionale le derrate alimentari avanzate.
- Pulisca il posto di lavoro, lavi gli utensili e macchinari usati e smaltisca i rifiuti.

Osservazioni

- Per gli spiedini di frutta usa minimo 4 frutti diversi, p.es. mele o pere, fragole, kiwi, melone.
- Per lo spuntino pomeridiano vengono offerti caffè, diversi tè e succo d'arancia (bottiglia di vetro).

Bollettino d'ordine per la cucina

Cognome: Signora Rossi

Camera no.: 11

Piano: 1° piano

Da consegnare il:

Ora: 12.00

Quantità	Cosa	fatto ✓
1	Insalata di pomodoro	<input type="checkbox"/>
1	Spaghetti al pesto fatto in casa	<input type="checkbox"/>
1	Crema di ricotta e fragole	<input type="checkbox"/>
1	Succo di frutta	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Ordinato il:

Ordinato da: Gabriella

Bollettino d'ordine per la cucina

Cognome: Riunione del consiglio d'amministrazione

Camera no.: Sala riunioni

Piano: 1° piano

Da consegnare il:

Ora: 15.30

Quantità	Cosa	fatto ✓
1	Scelta di fingerfood per 4 persone su 2 piatti di servizio per il tavolo della riunione	<input type="checkbox"/>
1	Servizio caffè dalla macchina di caffè mobile	<input type="checkbox"/>
1	Scelta di té	<input type="checkbox"/>
2	Succo d'arancia	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Ordinato il:

Ordinato da: Gabriella