

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

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

Modello per i candidati

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

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 55

53	-	55	Punti	=	Nota	6.0
47	-	52	Punti	=	Nota	5.5
42	-	46	Punti	=	Nota	5.0
36	-	41	Punti	=	Nota	4.5
31	-	35	Punti	=	Nota	4.0
25	-	30	Punti	=	Nota	3.5
20	-	24	Punti	=	Nota	3.0
14	-	19	Punti	=	Nota	2.5
9	-	13	Punti	=	Nota	2.0
3	-	8	Punti	=	Nota	1.5
0	-	2	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.:

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

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 una casa per anziani. Nel periodo dell'Avvento, nella sala grande, ha luogo un pomeriggio di ballo per residenti e ospiti. Viene servita una merenda. Alle ore 16:00 c'è la visita di San Nicolao.

Lei è responsabile dello svolgimento del pomeriggio, dell'allestimento della sala, dell'offerta e del servizio della merenda.

- Elabora 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.
- Crea sul PC un volantino per la pubblicità del pomeriggio di ballo.
- Apparecchi il buffet per 10 persone e lo decori con almeno 3 elementi diversi di decorazione.
- Accolga i primi due ospiti.
- Spieghi l'offerta della merenda agli ospiti.
- Serva a due ospiti le bevande richieste.
- Nomini al perito/alla perita *due principi della filosofia aziendale* e spieghi come li applica durante lo svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

Osservazioni:

- Un formulario per il piano operativo e un formulario offerta è a disposizione.
- **Un perito/una perita assume il ruolo del/della responsabile del servizio alberghiero. La merenda deve essere adeguata all'evento (periodo dell'Avvento/San Nicolao) con bevande (vino caldo e tè diversi) e pietanze tipiche (mandarini, spagnolette, biscotti natalizi) e stagionali. Il/la responsabile del servizio alberghiero deve *criticare* almeno tre elementi e *aspettarsi* delle proposte alternative dal candidato/dalla candidata.**
- Il volantino deve essere creato con il PC.
- Una scelta di bevande calde 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 a settembre si svolge un'uscita pomeridiana al museo dei tessuti. Per organizzare l'evento e per sapere quanti collaboratori parteciperanno all'uscita, scriva un invito.

Per terminare/al termine del pomeriggio nella caffetteria della casa avrà luogo una cena con quattro portate per tutti i partecipanti. La signora Manuela Grossi festeggia 20 anni di servizio nella lavanderia. Per questo il sig. Direttore alle 19:30 per porgere gli auguri.

- Elabori il piano operativo per lo svolgimento del pomeriggio e una proposta per il menu di 4 portate, bevande incluse.
- Discuta l'evento con la/il responsabile del servizio alberghiero.
- Crei sul PC l'invito per l'uscita pomeridiana con tagliando di iscrizione.
- Apparecchi un tavolo per quattro persone e lo decori con almeno 3 elementi diversi di decorazione.
- Accolga i primi due ospiti e li accompagni al tavolo.
- Spieghi il menu e *risponda* alle domande.
- Serva ai due ospiti il primo piatto.
- Nomini al perito/alla perita *due principi della filosofia* aziendale e spieghi come li applica durante lo 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.
- Gli antipasti possono essere simbolizzati.
- Tutti i lavori scritti e gli appunti vengono consegnati ai periti/alle perite.

Piano operativo

Nome del/la candidato/candidata:

Situazione Nr.

Evento:

	Orario	Lavoro	Luogo	Collaboratori e numero	Osservazioni
Preparativi					
Attuazione					
Controllo e lavori di riordino					

Offerta

Nome del/la candidato/candidata:

Situazione Nr.

Evento:

Abbozzo offerta di bevande	Abbozzo offerta di pietanze

IMPIEGATA / IMPIEGATO AFC

CARTA PER BANCHETTI

SERIE ZERO 2020

CCO 1 Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela

Gentili ospiti,

Sulle seguenti pagine trovate varie pietanze con le quali potete creare il vostro menù.

Chiaramente, siamo disponibili per eventuali richieste nutrizionali particolari. Per cortesia, non esitate a contattarci.

Il vostro piatto preferito non è sulla carta? Siamo volentieri a disposizione per una consulenza individuale.

Il nostro team sarà felice di sostenervi con impegno e piacere per trovare idee, pianificare e realizzare al meglio il vostro evento.

Antipasti freddi

	Prezzi	
Insalata a foglie, mista	Fr.	6.50
Piatto d'insalata stagionale	Fr.	9.00
Terrina di spugnole servito con toast e burro	Fr.	17.50
Formentino con uovo e dadini di lardo*	Fr.	8.50
Insalata caprese*	Fr-	11.00
Insalata nizzarda* Insalata di pomodori, fagiolini, peperoni guarnita con uovo, tonno, acciughe e olive	Fr.	12.00
Insalata di radici* Insalata di barbabietola, sedano e carote	Fr.	11.00
Piatto di carne secca Carne secca dei grigioni, prosciutto crudo, coppa, bresaola	Fr.	22.00
Carpaccio Carne di manzo cruda e tagliata fine, marinata con succo di limone e olio, scaglie di parmigiano	Fr.	18.50
Salmone affumicato servito con schiuma di rafano, toast e burro	Fr.	16.00
Cocktail di gamberetti servito con toast e burro	Fr.	15.00
Prosciutto e melone*	Fr.	16.00

* piatto stagionale
I prezzi includono l'imposta sul valore aggiunto legale del 7,7%.

Minestre**Prezzi**

Brodo con uovo sfilacciato	Fr.	8.00
Brodo ristretto con verdure a striscioline	Fr.	8.50
Crema di carote gialle	Fr.	9.50
Crema di broccoli	Fr.	8.50
Crema di sedano	Fr.	8.50
Zuppa d'orzo dei Grigioni	Fr.	10.50
Minestrone	Fr.	11.00
Crema di asparagi freschi*	Fr.	9.50
Crema di pomodori freschi con Gin*	Fr.	11.00
Gazpacho*	Fr.	11.00
Zuppa fredda di cetrioli*	Fr.	11.00
Zuppa fredda di melone*	Fr.	12.00
Crema di zucca*	Fr.	9.50

Antipasti caldi**Prezzi**

Ravioli ripieni con ricotta e spinaci	Fr.	16.50
Spaghetti al pesto	Fr.	15.50
Soufflé di formaggio	Fr.	14.50
Asparagi con salsa olandese*	Fr.	18.00

Secondi

Con i secondi vengono serviti verdure miste di stagione e, a scelta, tagliatelle, spätzli, gratin di patate, puré di patate, patate arrostiti, patatine fritte, riso o risotto con parmigiano.

Le verdure di contorno dipendono dall'offerta stagionale e possono essere adeguate a seconda dei vostri desideri.

Pesci

Prezzi

Trota affogata	Fr.	25.00
Filetto di salmone al vapore	Fr.	36.00
Pesce persico alla mugnaia	Fr.	36.00
Pesce impanato	Fr.	22.00

Provenienza allenamento Svizzera e salmone Irlanda

Volatili

Prezzi

Petto d'anatra grigliato con salsa al vino rosso e arance	Fr.	42.00
Quaglia intera grigliata burro al rosmarino	Fr.	35.00
Sminuzzato di pollo con salsa al curry e cocco	Fr.	28.00

Provenienza Svizzera e Francia

Carne**Prezzi****Manzo**

Entrecôte Café de Paris	Fr.	36.00
-------------------------	-----	-------

Gulasch di manzo Stroganoff	Fr.	38.00
-----------------------------	-----	-------

Provenienza Svizzera

Vitello

Cordon Bleu	Fr.	37.00
-------------	-----	-------

Sminuzzato di vitello alla zurighese	Fr.	42.00
--------------------------------------	-----	-------

Piccata milanese	Fr.	36.00
------------------	-----	-------

Saltimbocca Romana	Fr.	34.00
--------------------	-----	-------

Cotoletta alla milanese	Fr.	36.00
-------------------------	-----	-------

Provenienza Svizzera

Maiale

Costoletta di maiale alla senape	Fr.	28.00
----------------------------------	-----	-------

Provenienza Svizzera

Agnello

Costolette di agnello alle erbe	Fr.	32.00
---------------------------------	-----	-------

Provenienza Australia

Selvaggina*

Salmi di cervo	Fr.	46.00
----------------	-----	-------

Controfiletto di cinghiale alla cacciatora	Fr.	42.00
--	-----	-------

Provenienza Svizzera e Austria

* piatto stagionale
I prezzi includono l'imposta sul valore aggiunto legale del 7,7%.

Piatto di formaggi**Prezzi**

Selezione di 4 formaggi guarnito	Fr.	10.50
Selezione di 2 formaggi guarnito	Fr.	7.50

I tipi di formaggio possono essere scelti a seconda dei vostri gusti

Dolci**Prezzi**

Mousse al cioccolato	Fr.	10.50
Crema bruciata	Fr.	12.50
Strudel di mele	Fr.	8.50
Torta di carote argoviese	Fr.	6.50
Sorbetto al limone colonel	Fr.	9.50
Coppa Dänemark	Fr.	9.50
Torta di albicocche	Fr.	8.50
Torta alle fragole*	Fr.	8.50
Coppa Romanoff*	Fr.	11.50
Vermicelles*	Fr.	9.50

Offerta del buffet**Prezzi****Buffet delle colazioni, offerta base**

a partire da 10 persone

Caffè, tè, latte e cioccolata caldi e freddi, succhi di frutta

Treccia, cornetti, 3 diversi tipi di pane

Burro, marmellata, miele

Fr. 10.50 a persona

L'offerta per la colazione può essere adattata ai vostri desideri e/o può essere ampliata a un'offerta di brunch.

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

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

Modello per candidati

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

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

Incarico no.: _____

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

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 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 pulita.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori richiesti.
- Le attrezzature e le macchine devono essere puliti dopo l'uso.
- Il modulo di prenotazione è a disposizione.
- Prepari per iscritto l'istruzione con i punti più importanti e al termine dell'istruzione la consegni alla perita/al perito.

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).
- Curi la pianta verde che si trova in quest'ufficio.
- Pulisca con il metodo spray il pavimento del corridoio sensibile all'acqua (metodo spray parziale).
- Istruisca una nuova collaboratrice nell'uso della monospazzola.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori richiesti.
- Le attrezzature e le macchine devono essere puliti dopo l'uso.
- Prepara per iscritto l'istruzione con i punti più importanti e al termine dell'istruzione la consegna alla perita/al perito.

Checklist prenotazione sala riunioni

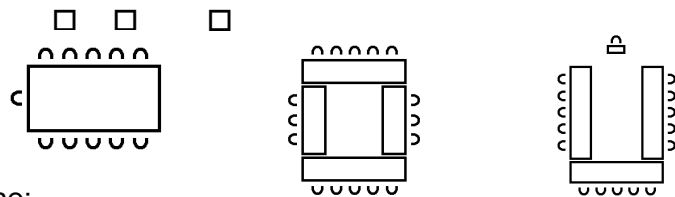
Nome e indirizzo di chi riserva:

Evento:

Data:

Numero partecipanti:

Sistemazione dei tavoli:



Richieste per l'allestimento e la decorazione:

- Flipchart con pennarelli
- Beamer e schermo
- Proiettore con pennarelli
- Microfono
- Blocchetto e penna per: Relatore tutti i partecipanti
- PC Portatile
- Acqua e bicchieri sui tavoli
- Cesto di frutta
- Caffè
- Panetteria/pasticceria: _____
- Decorazione floreale vicino al relatore al centro tavolo
- Altre decorazioni. _____

Nome della persona che deve allestire:

Allestito il:

Firma:

Istruzioni per la preparazione

Nome del candidato:

Situazione n.

Attività:

1. Fase

2. Fase

3. Fase

4. Fase

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

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

Modello per i candidati

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

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
Nota**

Punteggio massimo: 56

54.0	-	56.0	Punti	=	Nota	6.0
48.0	-	53.0	Punti	=	Nota	5.5
42.0	-	47.0	Punti	=	Nota	5.0
37.0	-	41.0	Punti	=	Nota	4.5
31.0	-	36.0	Punti	=	Nota	4.0
26.0	-	30.0	Punti	=	Nota	3.5
20.0	-	25.0	Punti	=	Nota	3.0
14.0	-	19.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	13.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	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 omni 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 aziendale e privata dei residenti.
- Carichi la lavatrice con la biancheria delicata scura, lavaggio a 30°C e dosi il detersivo adatto.
- Da un reparto arriva un sacco di biancheria marcato con bucato infetto. Tratti questa biancheria secondo le regole aziendali.
- Dopo aver asciugato la biancheria, pulisca l'asciugatrice (tumbler).
- Le bluse delle cameriere sono state già lavate e asciugate. Stiri una blusa e la appenda alla gruccia.
- Stiri con il mangano i grembiuli bistrot e li pieghi.
- Pieghi le Polo-Shirts asciutti secondo il campione.

Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare.

- Ripari la cucitura aperta.
- Sostituisci l'elastico rotto.
- Pieghi e consegna i capi di biancheria riparati alla perita / al perito:

Osservazioni:

- I capi di biancheria riparati non vengono lavati una seconda volta.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in una clinica di cura e di riabilitazione. Nella lavanderia l'intera biancheria sporca viene smistata, lavata, preparata e riparata.

- Smisti la biancheria aziendale e degli ospiti 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 colorata smistata, lavaggio 60°C e dosi il detersivo adatto.
- La biancheria privata degli ospiti è già stata lavata e asciugata. Stiri il pantalone a riga dell'ospite e lo appenda.
- Stiri i tovaglioli con il mangano e gli pieghi secondo il campione.
- Pieghi i pigiami e le camice da notte. Gli pieghi correttamente secondo il campione.
- Pulisca la postazione di stiro al vapore (pulizia corrente).

Si è accumulata biancheria da riparare.

- Sostituisca il bottone mancante.
- Provveda ad etichettare i capi di biancheria utilizzando la macchina da cucire.

Pieghi e consegna i capi di biancheria riparati alla perita / al perito.

Osservazioni:

- I capi di biancheria riparati non vengono lavati una seconda volta.

Serie zero a partire dal 2020

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

Lavoro pratico

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

Modello per candidati

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

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 38

37.0	-	38.0	Punkte	=	Note	6.0
33.0	-	36.0	Punkte	=	Note	5.5
29.0	-	32.0	Punkte	=	Note	5.0
25.0	-	28.0	Punkte	=	Note	4.5
21.0	-	24.0	Punkte	=	Note	4.0
18.0	-	20.0	Punkte	=	Note	3.5
14.0	-	17.0	Punkte	=	Note	3.0
10.0	-	13.0	Punkte	=	Note	2.5
6.0	-	9.0	Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	5.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Punkte	=	Note	1.0

Incarico no.: _____

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

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

Insalata di pomodori

Spaghetti al Pesto

La signora Rossi rimane in camera.

- Presenti l'insalata di pomodori su 4 piatti, gli spaghetti in una scodella e la salsa secondo la ricetta. Prepari il pranzo per la signora Rossi su un vassoio, secondo la comanda scritta compreso stoviglie e posate.
- Immagazzini in maniera professionale i piatti preparati rimanenti e gli altri elementi del menù.
- Deponga stoviglie, utensili e macchinari usati sul carrello per il lavaggio delle stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.
- Controlli la funzionalità della lavastoviglie e lavi le stoviglie della colazione.

Osservazioni:

- La salsa per l'insalata è a disposizione.
- Gli utensili e i macchinari non devono essere lavati.
- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e la informa dove deve deporre gli utensili, macchinari e stoviglie.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavoro 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.

Brownies

Spiedini di frutta con 4 frutta diverse

Caffé, scelta di té e succo d'arancia

- Presenti le pietanze preparate su piatti di servizio.
- Prepari il carrello per lo spuntino pomeridiano, secondo la comanda scritta.
- Deponga gli utensili e macchinari usati ecc. sul carrello per il lavaggio stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.
- Scarichi la lavastoviglie.
- Pulisca la lavastoviglie (pulizia corrente)

Osservazioni:

- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e la informa dove deve deporre gli utensili, macchinari e stoviglie.
- Gli utensili e i macchinari non devono essere lavati.

Modulo d'ordinazione per la cucina

Nome: _____

Camera-Nr.: _____

Piano: _____

Consegnare il: _____

Orario: _____

Quantità	Cosa	fatto ✓
		<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"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Ordinato il: _____

Ordinato da: _____