

Campi di competenze operative (CCO)

- CCO A: Immagine e comunicazione
- CCO B: Servizio di bevande e pietanze
- CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti
- CCO D: Cura della biancheria
- CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali

Nei CCO A e B sono inclusi ulteriori obiettivi di valutazione dell'azienda per gli orientamenti del Settore alberghiero ed Economia domestica.

- Orientamenti Settore alberghiero: Comunicazione in una seconda lingua nazionale o in inglese
- Orientamenti Economia domestica: Preparazione di cibi e pietanze semplici

L'azienda di tirocinio decide l'orientamento, che viene registrata nel contratto di apprendistato. Il Cantone stabilisce la lingua straniera per l'orientamento Settore alberghiero.

Documenti di riferimento

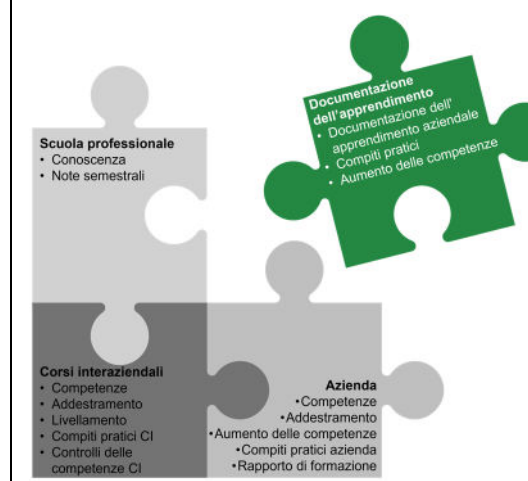
I documenti di riferimento costituiscono una raccolta di esempi che possono essere utilizzati durante la formazione professionale di base in tutti e tre i luoghi di formazione.

I documenti di riferimento comprendono:

- Situazioni di riferimento
- Aziende di riferimento
- Elenco di riferimento di macchinari e attrezzature
- Elenco di riferimento di bevande e pietanze

Le situazioni di riferimento sono diverse per AFC e CFP. Le aziende di riferimento e le due liste di riferimento sono identiche per AFC e CFP.

Documentazione dell'apprendimento



Nello strumento di documentazione dell'apprendimento dell'oml economia domestica svizzera e di Hotel & Gastro formation Svizzera, tutti e tre i luoghi di formazione possono essere collegati tra loro. La persona in formazione e l'offerta dell'azienda sono al centro.

Compiti pratici

Le persone in formazione sono istruite, attraverso compiti pratici, a registrare il lavoro pratico essenziale in relazione alle competenze operative da acquisire. I compiti pratici contengono situazioni su cui le persone in formazione lavorano. Ci sono compiti pratici aziendali come luogo di formazione e compiti pratici per il CI come luogo di formazione.

		1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre	PQ
CCO A	Azienda Scuola professionale CI							
CCO B	Azienda Scuola professionale CI							
CCO C	Azienda Scuola professionale CI							
CCO D	Azienda Scuola professionale CI							
CCO E	Azienda Scuola professionale CI							

Esercizi delle persone in formazione

Le persone in formazione conservano la documentazione dell'apprendimento.

La documentazione dell'apprendimento può essere utilizzata come mezzi ausiliari per la procedura di qualificazione.

Procedura di qualificazione

Campo di qualificazione Lavoro pratico come LPP Ponderazione 60% Nota determinante Totale 6 ore	CCO A: Immagine e comunicazione CCO B: Servizio di bevande e pietanze Ponderazione 30%	Durata: 150 minuti (90 minuti CCO A e B + 60 minuti CCO A e B incluso l'orientamento) Ai candidati vengono assegnati diversi incarichi da pianificare e portare a termine.
	CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti CCO D: Cura della biancheria CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali Ponderazione 50%	Durata: 180 minuti (90 minuti CCO C e E + 90 minuti CCO D e E) Ai candidati vengono assegnati diversi compiti da pianificare, svolgere e istruire. L'istruzione può svolgersi nel campo di competenze operative C o D.
	Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative Ponderazione 20%	Durata: 30 minuti (30 minuti tutti CCO) Nel colloquio professionale vengono affrontate questioni di networking relative a tutti i campi di competenze operative. La discussione tecnica è un dialogo tra due professionisti e si estende sia in ampiezza che in profondità. I candidati mostrano come sanno riconoscere le connessioni e come affrontano le situazioni. Ad esempio, i candidati spiegano come affrontano i compiti pratici. Esprimono la loro comprensione del contesto tecnico e dei contesti, riflettono sull'approccio metodologico e discutono soluzioni alternative.

Azienda

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre
Compiti pratici Azienda (CP)	<ul style="list-style-type: none"> CPA 101 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione CPA 102 (CCO A, D, E): Ciclo della biancheria interno ed esterno 	<ul style="list-style-type: none"> CPA 201 (CCO B, E): Macchine, attrezzature, organizzazione del ciclo di lavaggio delle stoviglie, smaltimento dei rifiuti CPA 202 (CCO E): Sistemi di cassa e metodi di fatturazione CPA 203 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione CPA 204 (CCO C, E): Pulizia di fondo CPA 205 (CCO E): Ciclo delle merci nella settore della pulizia 	<ul style="list-style-type: none"> CPA 301 (CCO A, B, E): Buffet incl. assistenza agli ospiti CPA 302 (CCO C, E): Allestimento di ambienti e cura delle piante CPA 303 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione 	<ul style="list-style-type: none"> CPA 401 (CCO A, B, E): Allergeni e intolleranze CPA 402 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione CPA 403 (CCO A, C, E): Istruzioni nella pulizia CPA 404 (CCO C, E): Pulizia di fondo 	<ul style="list-style-type: none"> CPA 501 (CCO A, E): Processo di entrata e uscita CPA 502 (CCO A, B, E): Eventi CPA 503 (CCO C, E): Pulizia a vista e pulizia di manutenzione CPA 504 (CCO A, D, E): Istruzioni per il ciclo della biancheria 	<ul style="list-style-type: none"> CPA 601 (CCO A, E): Consulenza e assistenza a ospiti e clienti CPA 602 (CCO C, E): Pulizia di fondo CPA 603 (CCO D, E): Biancheria infetta
Caratteristiche speciali	<p>Colloquio sul periodo di prova</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre Eventualmente avviare discussioni iniziali sul futuro, ad esempio sulla partecipazione a SwissSkills 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione del rapporto di formazione per semestre Certificato di formazione con indicazione dell'orientamento

Scuola professionale

	1° semestre	2° semestre	3° semestre	4° semestre	5° semestre	6° semestre
Campi di competenze operative	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione, 30 Lezioni CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti, 60 Lezioni CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali, 10 Lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 20 Lezioni CCO D: Cura della biancheria, 60 Lezioni CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali, 20 Lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione, 30 Lezioni CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 30 Lezioni CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti, 40 Lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione, 20 Lezioni CCO B: Servizio di bevande e pietanze, 30 Lezioni CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali, 50 Lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione, 60 Lezioni CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti, 30 Lezioni CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali, 10 Lezioni 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione, 40 Lezioni CCO D: Cura della biancheria, 30 Lezioni CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali, 30 Lezioni
Argomenti pianificati secondo il materiale didattico della WIGL	<p>CCO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Propria immagine Comunicazione <p>CCO C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Obiettivi della pulizia Pulizia di ambienti Prodotti per la pulizia e la cura <p>CCO E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sicurezza sul lavoro e protezione della salute 	<p>CCO B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apparecchiare Preparazione di bevande e pietanze <p>CCO D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ciclo della biancheria <p>CCO E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Processo organizzativo 	<p>CCO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Consulenze ai clienti Lingua straniera: Colloqui e terminologia tecnica <p>CCO B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizzazione del lavaggio delle stoviglie Macchine e apparecchiature per l'organizzazione del lavaggio delle stoviglie <p>CCO C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Allestimento di ambienti Strumenti per il controllo della pulizia Macchine e apparecchiature per la pulizia 	<p>CCO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lingua straniera: Colloqui e terminologia tecnica <p>CCO B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Disporre e preparare bevande e pietanze <p>CCO E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestione del magazzino Garanzia della qualità Istruzione di collaboratori 	<p>CCO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche culturali e diversità Lingua straniera: Colloqui e terminologia tecnica <p>CCO B:</p> <ul style="list-style-type: none"> Promozione delle vendite Arrivo e partenza dei clienti <p>CCO C:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizzazione della pulizia <p>CCO E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Istruzione di collaboratori 	<p>CCO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lingua straniera: Colloqui e terminologia tecnica Svolgimento di eventi <p>CCO D:</p> <ul style="list-style-type: none"> Biancheria azienda e dei clienti Biancheria infetta <p>CCO E:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestione della qualità Istruzione di collaboratori

Corsi interaziendali

	CI 1 (3 giorni)	CI 2 (4 giorni)	CI 3 (4 giorni)	CI 4 (4 giorni)	CI 5 (4 giorni)	Controlli delle competenze CI
Campi di competenze operative	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti CCO D: Cura della biancheria CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione CCO B: Servizio di bevande e pietanze CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti CCO D: Cura della biancheria CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione CCO B: Servizio di bevande e pietanze CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> CCO A: Immagine e comunicazione CCO B: Servizio di bevande e pietanze CCO C: Pulizia e allestimento di ambienti CCO D: Cura della biancheria CCO E: Organizzazione e implementazione delle procedure aziendali 	
Compiti pratici CI (CPCI)	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione (senza compiti pratici) CPCI 101 Immagine e comunicazione: 60 minuti CPCI 102 Pulizia e allestimento di ambienti: 1 giorno CPCI 103 Cura della biancheria: 1 giorno 	<ul style="list-style-type: none"> CPCI 201 Immagine e comunicazione: 1.5 giorni CPCI 202 Servizio di bevande e pietanze: 2.5 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> CPCI 301 Pulizia e allestimento di ambienti: 2 giorni CPCI 302 Cura della biancheria: 2 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> CPCI 401 Immagine e comunicazione: 1.5 giorni CPCI 402 Servizio di bevande e pietanze: 2.5 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> CPCI 501 Immagine e comunicazione: 1 giorno CPCI 502 Servizio di bevande e pietanze: 1 giorno CPCI 503 Pulizia e allestimento di ambienti: 1 giorno CPCI 504 Cura della biancheria: 1 giorno 	