

## Corsi interaziendali

### Per la professione cuoca / cuoco in dietetica

### Per apprendisti e formatori

Versione dell marzo 2010

#### Contenuto:

Tema	Pagina
Prefazione	2
Programma concettuale	3
Organizzazione e organi	5
Attuazione dei corsi	8
Svolgimento del corso	9
Suddivisione corsi interaziendali	10

# Prefazione

Con il presente documento dei corsi interaziendali l'Associazione svizzera dei cuochi crea nei confronti delle sedi di apprendimento (azienda e scuola) e delle persone in formazione la necessaria trasparenza sull'organizzazione gerarchica e procedurale come pure sul finanziamento dei corsi.

Quale associazione di categoria, la Hotel & Gastro Union intende essere un'organizzazione senza fini di lucro, sostenuta e finanziata dai lavoratori mediante le loro quote sociali.

Gli svariati compiti e campi di azione, come pure i lavori in seno ai diversi organi della formazione di base e della formazione continua, sono il motivo per cui la Hotel & Gastro Union, e quindi l'Associazione svizzera dei cuochi, è stata incaricata dall'UFFT dell'attuazione dei corsi interaziendali, in qualità di organizzazione accreditata del mondo del lavoro (OdL).

Le informazioni seguenti sono state ricavate dal documento di base "Dossier dei corsi interaziendali per la professione di cuoco/a in dietetica". Il presente documento è una versione abbreviata del documento di base, il contenuto non è però stato modificato. Il presente documento è tutelato dalle disposizioni sui diritti di autore.

Il documento di base "Dossier dei corsi interaziendali per la professione di cuoco/a in dietetica" è esclusivamente a disposizione degli organi e dei funzionari della Hotel & Gastro Union.

Hanspeter Howald  
Responsabile del settore "Dietetica"  
Presidente della Commissione dei corsi interaziendali  
Membro del Comitato dell'Associazione svizzera dei cuochi

# Programma concettuale

## Basi legali e altre disposizioni

1. **Responsabile del programma è l'Associazione svizzera dei cuochi, per mandato di Hotel & Gastro Union. Essa può delegare l'elaborazione delle basi alla sezione specializzata Dietetica.**
2. **La base legale è costituita dall'ordinanza sulla formazione professionale di base "Cuoco/a in dietetica".**
3. **Il contenuto dei corsi interaziendali è dettato dal programma di formazione per cuoco/a in dietetica.**
4. **Amministrazione da parte del Segretariato dell'Associazione svizzera dei cuochi**
  - Corrispondenza.
  - Prenotazione dei locali per i corsi.
  - Indennità (sedi dei corsi, istruttori, spese).
  - Convocazione degli allievi (le scuole professionali comunicano al Segretariato tutti gli indirizzi).
5. **Organizzazione del corso**
  - L'organizzazione operativa è compito del responsabile CI della rispettiva sede dei corsi.
  - Il responsabile ÜK comunica al Segretariato gli istruttori da convocare.
6. **Istruttori**
  - Sono designati da parte di Hotel & Gastro Union in funzione del profilo dei requisiti.
  - Come base per le indennità si utilizza il "Regolamento LGL indennità istruttori 2006".
  - Gli istruttori redigono un rapporto per informare sull'andamento del corso e gli obiettivi particolari che figurano nel programma di formazione.
  - Stilano il conteggio all'attenzione del responsabile ÜK.
7. **Sedi del corso (requisiti)**
  - Le sedi del corso dispongono di cucine e di un'infrastruttura che permette di tenere conto delle esigenze dei corsi interaziendali. Inoltre soddisfano le condizioni legali in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
8. **Costi**
  - Tutte le spese che comportano i corsi vengono addebitate agli stessi. Quale associazione di categoria Hotel & Gastro Union è un'organizzazione senza fini di lucro e fattura tutte le spese sopportate. In nessun caso le spese possono essere coperte con i contributi dei soci.
  - Per i costi per lo sviluppo del programma concettuale gli interessati ricevono un'indennità conformemente al "Regolamento LGL indennità istruttori 2006". Ne fanno parte anche le spese e i costi amministrativi che a tale proposito deve sopportare Hotel & Gastro Union. Tali spese devono essere compilate dal Segretariato dell'Associazione svizzera dei cuochi e fatturate pro rata ai corsi interaziendali entro i due anni correnti. A richiesta della Commissione di garanzia della qualità per la professione di cuoco/a in dietetica si può prendere visione di tali calcoli.

## 9. Durata e contenuti

- La durata è indicata nell'ordinanza sulla formazione professionale di base e dipende dagli obiettivi particolari definiti nel programma di formazione.
- Gli obiettivi particolari sono vincolanti e le competenze elencate devono essere integrate negli stessi. Inoltre la tassonomia indicata deve essere attuata nei corsi. È opportuno integrare ulteriori obiettivi operativi, fondamentali e particolari, sempre che ciò non comprometta gli obiettivi particolari definiti per gli ÜK.
- In questo va assegnata la massima priorità al trasferimento delle nozioni pratiche.

## 10. Formazione scolastica e aziendale

- La stessa è coerente con quanto indicato nel programma di formazione. Per fare in modo di garantire l'attuazione degli obiettivi particolari, deve esservi un coordinamento fra le tre sedi di apprendimento. Come presupposto necessario, in entrambe le sedi di apprendimento (scuola professionale/azienda) sono state elaborate e trasmesse le basi scolastiche e aziendali su cui si basa il corso.
- Per la preparazione è possibile assegnare compiti già in anticipo. Gli incarichi per i lavori di preparazione sono elaborati dai responsabili ÜK, concordati con le scuole professionali e approvati dalla sezione Dietetica.
- Nel corso i preparativi vengono messi in pratica, analizzati e, se del caso valutati. In questo modo si ottiene un vasto trasferimento di nozioni pratiche. Secondo i bisogni delle due sedi di formazione (scuola/azienda) si possono assegnare incarichi per l'ulteriore preparazione del corso successivo.

## 11. Numero di partecipanti per corso

- Il numero di partecipanti dipende dalla sede e dai contenuti del corso.
- In base alla valutazione della prestazione dei partecipanti al corso, quelli partire da 6 partecipanti sono assegnare a due istruttori e, a secondo dell'infrastruttura e dei osti di lavoro, da circoscrivere nelle cucine.

## 12. Note da assegnare ai lavori

- L'assegnazione delle note prevista nell'ordinanza sulla formazione professionale di base per i lavori pratici si basa sui criteri seguenti:
  - Lavoro preparatorio: contenuto e attuabilità pratica.
  - Attuazione: applicazione delle nozioni acquisite a scuola/nell'azienda.
  - Attuazione: preparazione tecnicamente corretta.
  - Attuazione: presentazione, degustazione.
  - Analisi: a cura dei partecipanti, viene valutata dell'istruttore.
  - Sintesi: Proposte di modifica e miglioramento attuabili, ricavate dall'analisi nella presentazione da parte dei partecipanti del corso.

# **Organizzazione e organi corsi interaziendali**

Organo supremo è il Comitato centrale di Hotel & Gastro Union. Il settore "Dietetica" riceve dall'Associazione svizzera dei cuochi il mandato di organizzare e attuare i corsi interaziendali.

## **Amministrazione**

Nel settore operativo la funzione è alle dipendenze del direttore dell'Associazione svizzera dei cuochi. Questo garantisce un orientamento professionalmente corretto e l'attaccamento ai compiti.

## **Commissione per i corsi interaziendali "Cuoco/a in dietetica"**

Viene eletto per la durata di 3 anni dall'Associazione svizzera dei cuochi, su proposta del responsabile del settore. Le mutazioni devono essere confermate dall'Associazione svizzera dei cuochi.

Essa designa gli istruttori capo e nomina gli istruttori.

## **Istruttori capo**

Vengono designati dalla Commissione dei corsi e proposti per la nomina all'Associazione svizzera dei cuochi. Hanno la responsabilità di garantire la buona organizzazione e uno svolgimento operativo ineccepibile dei corsi nelle sedi di insegnamento.

Gli istruttori capo vengono reclutati fra i quadri degli istruttori, inoltre sono capaci di organizzare e coordinare e sono in grado di istruire e condurre un team di istruttori.

Essi designano gli istruttori all'attenzione della Commissione dei corsi.

## **Istruttori**

Vengono proposti agli istruttori capo sulla base di un processo di candidatura definito per la designazione all'attenzione della Commissione dei corsi. Mediante le attività di formazione e perfezionamento professionale sono in grado di soddisfare le esigenze qualitative e quantitative e di attuare con successo i corsi – dei documenti basati sul programma di formazione.

## **Compiti:**

### **1. Commissione dei corsi**

- a. Attuazione delle garanzie della qualità
- b. Sorveglianza sul rispetto di tutti gli impieghi finanziari
- c. Commissione dei corsi interaziendali
  - Visite durante i corsi per verificare/sorvegliare il rispetto delle prescrizioni del dossier
- d. Allestimento ed elaborazione del dossier
- e. Allestimento di programmi concettuali e documenti per garantire i corsi
- f. Redazione del rapporto del corso all'attenzione dell'Associazione svizzera dei cuochi
- g. Attuazione del dossier e conferimento del mandato agli istruttori capo
- h. Elezione degli istruttori e revoca di quelli che non soddisfano più i requisiti richiesti
- i. Allestimento e messa in atto del programma concettuale di formazione e perfezionamento professionale per gli istruttori

## **2. Amministrazione**

- a. Garanzia della comunicazione con le autorità cantonali, i formatori e le aziende di formazione, gli allievi e gli organi della Commissione dei corsi, come da organigramma
- b. Tenuta del dossier degli allievi per la valutazione.
- c. Elaborazione amministrativa delle candidature di istruttori capo e istruttori
- d. Tenuta dei dossier degli istruttori
- e. Conteggi dei corsi, versamento delle indennità
- f. Creazione di documenti
- g. Tenuta dei dossier della Commissione dei corsi, degli istruttori capo e degli istruttori

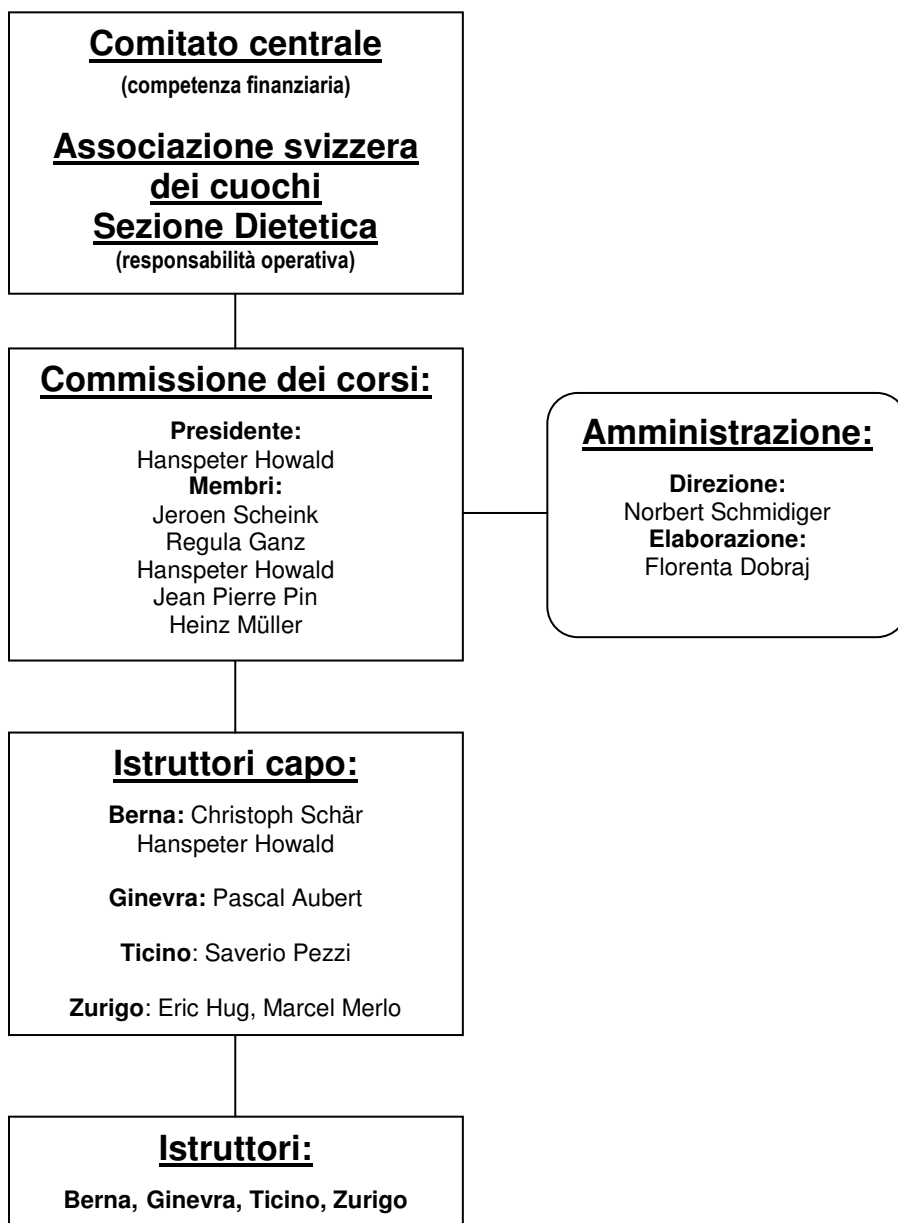
## **3. Istruttori capo**

- a. Responsabilità operativa e amministrativa generale dei corsi delle sedi corrispondenti
- b. Attuazione e coordinazione dei corsi
- c. Garanzia dell'attuazione tecnicamente corretta dei corsi come da dossier
- d. Controllo, coaching degli istruttori
- e. Garanzia della comunicazione con l'amministrazione
- f. Garanzia del conteggio e delle indennità spese degli istruttori
- g. Nomina e proposta di dimissioni degli istruttori
- h. Diritto di proposta all'attenzione della Commissione dei corsi in merito alle modifiche del dossier
- i. Creazione del carrello (secondo il giorno del corso e la stagione) all'attenzione dell'amministrazione

## **4. Istruttori**

- a. Rispetto delle prescrizioni come da dossier
- b. Responsabilità operativa e amministrativa dell'attuazione del corso
- c. Conteggio della giornata di corso all'attenzione dell'istruttore capo
- d. Allestimento della valutazione del corso da parte degli allievi
- e. Redazione di un rapporto del corso all'attenzione della Commissione dei corsi

## Organigramma:



# **Attuazione dei corsi**

Per attuare le giornate di corso in modo ottimale, raggiungere gli obiettivi e potere effettuare una valutazione oggettiva e assegnare una nota adeguata alle prestazioni e alle capacità degli allievi, occorre un incarico per gli allievi, che essi devono elaborare e inoltrare in anticipo.

Questo consente di realizzare i compiti per il corso extra-aziendale, come richiesto dal piano di formazione.

## **Riunione di coordinamento**

Per garantire uno svolgimento ottimale e finché i corsi possono essere attuati – come descritto nel programma concettuale – nel corso del primo semestre ha luogo una riunione di coordinamento fra l'amministrazione, la Commissione dei corsi e gli istruttori capo. Nel corso di tale riunione vengono discusse le proposte di cambiamento, prese decisioni, impartiti incarichi e fissate scadenze. La Commissione dei corsi può fissare altre riunioni, secondo i bisogni concreti.

## **Preparazione / attuazione amministrazione**

Il coordinamento e la prenotazione delle cucine-scuola avviene a cura del direttore dell'Associazione svizzera dei cuochi, d'intesa con gli istruttori capo. Egli fissa anche le modalità concernenti il conteggio e il rimborso delle spese e le comunica agli istruttori capo e alla Commissione dei corsi.

L'amministrazione mantiene il contatto con gli uffici cantonali della formazione professionale e coordina l'assegnazione e la corrispondenza con gli allievi, i formatori e gli uffici. Garanzia dei conteggi e del flusso di informazioni.

## **Preparazione / Attuazione / Postelaborazione istruttore capo**

La pianificazione e l'attuazione:

- allestimento dei seguenti documenti e liste all'attenzione della Commissione dei corsi entro fine giugno.
  - Ricette per incarichi supplementari, conformemente alle rispettive giornate di corso
  - Carrello, tenendo conto della stagione e dell'offerta regionale
  - Lista prodotti con alimenti speciali
- Coordinamento e assegnazione degli istruttori. Invio dell'assegnazione all'amministrazione
- Rinvio dei moduli di valutazione all'amministrazione entro 14 giorni.

## **Preparazione / Attuazione / Postelaborazione istruttore**

- Preparazione individuale del corso d'intesa con l'istruttore capo
- Allestimento del conteggio del corso e indennità del corso
- Creazione dei moduli di valutazione
- Invio all'istruttore capo dei moduli di valutazione compilati correttamente e debitamente firmati

## **Incarico per gli allievi:**

Il compito viene trasmesso all'apprendista con la convocazione (documento: 23 incarico all'apprendista per la preparazione). La ripartizione in gruppi di due avviene il giorno del corso da parte dell'istruttore

Con la convocazione gli allievi ricevono una lista di alimenti (carrello) e di alimenti speciali disponibili durante il corso.

Gli apprendisti ricevono un termine entro cui far pervenire il compito all'amministrazione. L'originale va al capo-istruttore, che lo trasmette agli istruttori per la valutazione e la preparazione. L'originale viene riconsegnato all'apprendista al termine del corso. Una copia viene conservata in archivio per un

periodo di 12 mesi. Se non vi è alcun ricorso, le copie vengono distrutte - al più tardi comunque un anno dopo la fine della formazione.

## ***Svolgimento del corso***

Lo svolgimento è chiaramente strutturato ed è stato inviato già in anticipo agli allievi, insieme con la convocazione.

### ***Introduzione***

La convocazione per gli allievi comprende i documenti seguenti:

- Incarico
- Obiettivi e contenuti ÜK (ripartizione ÜK)
- Carrello
- Lista degli alimenti speciali

### ***Preparazione***

Gli istruttori hanno già valutato l'incarico degli allievi – come preparazione al corso – e lo hanno riportato nel modulo di valutazione allestito.

### ***Introduzione al corso***

All'inizio del corso si risponde ancora alle domande sul corso stesso e sul contenuto. Lo svolgimento del corso è adeguato al livello degli allievi. Questo significa che gli allievi sono cuochi con AFC ed esperienza professionale. Il corso non serve a colmare lacune tecniche della formazione di base.

### ***Parte teorica***

Nella parte teorica si parla del metodo per l'attuazione. Poi vengono distribuiti i compiti supplementari (ricette). L'istruttore lascia agli allievi la decisione di come ripartire il tempo fra i vari lavori. In tal modo può valutare meglio i punti elencati nella valutazione del corso. Sono però chiaramente prescritte e definite la presentazione e la degustazione a mezzogiorno e al pomeriggio, come pure la pausa di mezzogiorno.

### ***Parte pratica***

Qui l'istruttore spiega ancora l'infrastruttura e cosa si trova dove. Dopo di che l'istruttore si dedica alla valutazione e a seguire il corso. Simultaneamente prende nota delle differenze rispetto alle prestazioni attese. Vale il principio "Se non ci sono appunti, vuol dire punteggio massimo".

Con i due compiti "Incarico e compiti supplementari" vengono insegnati agli allievi i metodi per mettere in pratica le nozioni apprese nella teoria. Il metodo viene insegnato dall'istruttore.

Dato che gli allievi hanno già la formazione di base cuoco/a, possono decidere da soli l'organizzazione del lavoro e la ripartizione del tempo. Prima della pausa di mezzogiorno ogni gruppo presenta l'incarico. In questo bisogna fare attenzione che partecipino entrambi i membri del gruppo. La degustazione avviene insieme con tutti gli allievi. Gli allievi valutano i cibi presentati.

Al pomeriggio vengono presentati e degustati secondo la medesima procedura gli incarichi supplementari (piatti/pietanze). La valutazione avviene come a mezzogiorno.

# Suddivisione corsi interaziendali

Come base serve il programma di formazione professionale "Cuoco/a in dietetica" del 01.01.2007  
Gli obiettivi particolari e le competenze vanno inseriti e applicati di conseguenza.

## 1 giorno del ci

<b>Definizione</b>	<b>Forme di alimentazione a consistenza definita (alimentazione liquida, Turmix, molle e fine, alimentazione astringente, ricostituente)</b>
Esecuzione	<p>Teoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Breve introduzione in forma di succinta ripetizione in base alla documentazione della scuola professionale (domande, dubbi)</li> <li>Discussione delle ricette portate dagli allievi prima della realizzazione</li> </ul> <p>Pratica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparativi / Preparazione</li> <li>Condimento / Presentazione</li> </ul>
<b>Definizione</b>	<b>Trattamento e impiego di alimenti speciali</b>
Esecuzione	<p>Teoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Discussione degli alimenti speciali più diffusi sul mercato e loro impiego.</li> <li>Introduzione all'applicazione.</li> <li>Costi/Benefici/Ecologia (con quali alimenti si può fare l'arricchimento in modo naturale)</li> <li>Impiego e applicazione corretti</li> </ul> <p>Pratica:</p> <p>Durante la giornata vengono spiegati in modo pratico i principi fondamentali e illustrati sulla base di qualche esempio. L'allievo riceve la possibilità di preparare e presentare diversi piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Impiego nella preparazione</li> <li>Preparativi / Preparazione</li> <li>Condimento / Presentazione</li> <li>Discussione conclusiva / Valutazione</li> </ul>
<b>Definizione</b>	<b>Forme di alimentazione alternativa: valore biologico, valore integrale</b>
Esecuzione	<p>Teoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Breve introduzione in forma di succinta ripetizione in base alla documentazione della scuola professionale (domande, dubbi)</li> <li>Discussione delle ricette portate dagli allievi prima della realizzazione</li> <li>Introduzione all'applicazione.</li> </ul> <p>Pratica:</p> <p>L'allievo conosce i principi fondamentali delle forme di alimentazione e nutrizione sopra indicate e li mette in pratica. L'allievo impiega a tal fine modi di preparazione e metodi di cottura idonei. Egli è in grado di impiegare nel debito modo gli alimenti speciali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparativi / Preparazione</li> <li>Condimento / Presentazione</li> <li>Discussione conclusiva / Valutazione / Assegnazione degli incarichi per il corso successivo</li> </ul>

## 2 giorno del ci

<b>Definizione</b>	<b>Forme di alimentazione in caso di maldigestione e malassorbimento</b>  <b>Forme di alimentazione in caso di malattie gastroenterologiche</b>  <b>Alimentazione ipoenergetica</b>  <b>Alimentazione in caso di diabete</b>
<b>Esecuzione</b>	<b>Teoria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Breve introduzione in forma di succinta ripetizione in base alla documentazione della scuola professionale (domande, dubbi)</li><li>• Discussione delle ricette portate dagli allievi prima della realizzazione</li><li>• Introduzione all'impiego.</li></ul> <b>Pratica:</b> <p>L'allievo conosce i principi fondamentali delle forme di alimentazione e nutrizione sopra indicate e li mette in pratica sulla base dell'incarico ricevuto nel corso 1. L'allievo impiega a tal fine modi di preparazione e metodi di cottura idonei. Egli è in grado di impiegare nel debito modo gli alimenti speciali.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparativi / Preparazione</li><li>• Condimento / Presentazione</li><li>• Discussione conclusiva / Valutazione / Assegnazione degli incarichi per il corso successivo</li></ul>

## 3 giorno del ci

<b>Definizione</b>	<b>Forme di alimentazione in caso di malattie cardiovascolari</b>  <b>Forme di alimentazione in caso di disturbi congeniti del metabolismo</b>  <b>Forme di alimentazione in caso di allergie e intolleranze alimentari</b>  <b>Alimentazione per malati gravi</b>
<b>Esecuzione</b>	<b>Teoria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Breve introduzione in forma di succinta ripetizione in base alla documentazione della scuola professionale (domande, dubbi)</li><li>• Discussione delle ricette portate dagli allievi prima della realizzazione</li><li>• Introduzione all'impiego.</li></ul> <b>Pratica:</b> <p>L'allievo conosce i principi fondamentali delle forme di alimentazione e nutrizione sopra indicate e li mette in pratica sulla base dell'incarico ricevuto nel corso 2. L'allievo impiega a tal fine modi di preparazione e metodi di cottura idonei. Egli è in grado di impiegare nel debito modo gli alimenti speciali.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparativi / Preparazione</li><li>• Condimento / Presentazione</li><li>• Discussione conclusiva / Valutazione / Assegnazione degli incarichi per il corso successivo</li></ul>

## 4 giorno del ci

<b>Definizione</b>	<b>Alimentazione povera di purine</b>  <b>Forme di alimentazione in caso di malattie renali</b>  <b>Presentazione del lavoro finale su un tema dei corsi 1-3</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nella teoria si derivano i menù, che vengono poi elaborati sulla base di una preparazione. Successivamente lo si mette in pratica.</li><li>• L'allievo presenta il suo risultato e i processi ad esso correlati con i mezzi ausiliari a disposizione. Egli tiene conto per questo dei moderni mezzi di informazione, comunicazione e presentazione.</li></ul>
<b>Esecuzione</b>	<b>Teoria:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Breve introduzione in forma di succinta ripetizione in base alla documentazione della scuola professionale (domande, dubbi)</li><li>• Discussione delle ricette portate dagli allievi prima della realizzazione</li><li>• Introduzione all'impiego.</li></ul> <b>Pratica:</b> <p>L'allievo conosce i principi fondamentali delle forme di alimentazione e nutrizione sopra indicate e li mette in pratica sulla base dell'incarico ricevuto nel corso 3. L'allievo impiega a tal fine modi di preparazione e metodi di cottura idonei. Egli è in grado di impiegare nel debito modo gli alimenti speciali.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparativi / Preparazione</li><li>• Condimento / Presentazione</li><li>• Discussione conclusiva / Valutazione</li></ul>

Rielaborato: 13.8.2008 be  
Rielaborato: 18.8.2009 hm  
Rielaborato; 11.11.2010 hph