

# Incarico di preparazione al corso interaziendale per cuochi e cuoche in dietetica

Questo incarico vi viene inviato come allegato alla convocazione.

Per ogni giornata di corso va eseguito un incarico corrispondente ai contenuti del corso. Tale incarico va elaborato personalmente.

## Incarico

Creare un menu tenendo in considerazione le condizioni seguenti:

- **Antipasto, portata principale composta da tre elementi (proteine, contorno di amidi e verdure) e dessert. Come base per le ricette fare riferimento al libro "Pauli / Rezeptbuch der Küche / 2005 / 3a edizione".**
- **Se si prendono a modello altre ricette, queste vanno segnalate nel foglio d'incarico e allegate in copia.**
- **Calcolo dei valori nutrizionali delle principali sostanze nutritive (proteine, carboidrati e grassi).**
- **Considerazione della ripartizione dei valori nutrizionali secondo i fondamenti di un'alimentazione sana.**
- **Vi preghiamo di prestare attenzione al calcolo dettagliato!**
- **Se si usano alimenti speciali non compresi nell'elenco, questi devono essere portati al corso nella confezione originale (insieme all'analisi).**

Le forme di cibo sono riportate nell'elenco allegato. Gli alimenti disponibili che si possono usare per la presentazione dell'incarico sono allegati alla convocazione. Si tratta di:

- **Carrello** (prodotti freschi, cereali, ecc.)
- **Elenco degli alimenti speciali** (proteina in polvere, ecc.)

Per il calcolo delle sostanze nutritive va utilizzata la tabella dei valori nutrizionali applicata durante le lezioni della scuola professionale. L'uso di altre tabelle dei valori nutrizionali potrebbe comportare una valutazione errata da parte dell'istruttore.

## Foglio di lavoro CI delle persone in formazione

Vi viene chiesto di compilare un foglio di lavoro in cui registrate le esperienze accumulate nella preparazione al corso. Tale foglio va allegato al foglio d'incarico per l'invio.

## Foglio d'incarico

All'incarico va allegato il foglio d'incarico, compilato e accompagnato dai rispettivi allegati nel dossier originale. Vi invitiamo a compilare correttamente il foglio d'incarico per permetterci di aggiornare ed eventualmente rettificare i nostri dati per la corrispondenza.

### **Presentazione dei lavori tramite posta A**

Vi preghiamo di inviare il vostro lavoro 30 giorni prima della data del corso tramite posta A, servendovi della busta di risposta allegata. Spetta alle persone in formazione accertarsi che i documenti giungano a destinazione entro le scadenze fissate.

### **Mancato invio degli incarichi o termine d'invio non rispettato**

Comporta l'assegnazione del voto 1. L'arrivo in ritardo della documentazione viene valutato con il voto 3.

### **Assenza o presenza in ritardo**

In caso di assenza o di presenza in ritardo, ai punti che non possono essere giudicati viene assegnato il voto 1. L'istruttore notifica l'assenza all'amministrazione del corso di formazione e, come nel caso della presenza in ritardo, registra una nota nel rapporto del corso. Per impedimenti dovuti a malattia o infortunio va presentato un certificato medico.

Per ulteriori informazioni:

- [www.kochverband.ch](http://www.kochverband.ch) (link: Info/Agenda, nella sezione Downloads)
- [uek-diaet@union-kochverband.ch](mailto:uek-diaet@union-kochverband.ch)

Hanspeter Howald

Presidente della commissione dei corsi interaziendali  
Responsabile settore tecnico Dietetica  
Membro del CdA Società svizzera dei cuochi

Redatto il:	31.07.2007
Modificato il:	maggio 2010
Rielaborato:	
Prossimo controllo:	primavera 2011