

## Lista di controllo per la formazione aziendale (corso modello) di cuoco/a in dietetica

La lista di controllo completa la formazione aziendale e costituisce un utile strumento al riguardo. Insieme con il rapporto di formazione consente di curare la formazione in modo mirato, basandosi sul relativo programma. Essa permette di controllare la formazione procedendo secondo la struttura degli obiettivi di valutazione, di registrare i risultati, prendere misure e documentare il raggiungimento degli obiettivi. In questo modo sia i formatori sia le persone in formazione possono registrare il livello della formazione e il raggiungimento degli obiettivi di valutazione.

1.1 Obiettivo generale: nutrizione						
I cuochi in dietetica mettono in atto in modo autonomo gli attuali fondamenti e principi scientifici riconosciuti come pure le raccomandazioni relative al contenuto energetico e ai nutrienti per un'alimentazione sana.						
Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
1.1.1 Sono in grado di fornire informazioni sulla funzione dei nutrienti energetici e non energetici. Applico queste conoscenze in modo motivato al mio lavoro quotidiano. K3						

<p>1.1.2</p> <p>Sono in grado di fornire informazioni sul fabbisogno quotidiano di energia e nutrienti delle persone da curare. Applico queste conoscenze in modo motivato al mio lavoro quotidiano.</p> <p>K3</p>						
<p>1.1.3</p> <p>Sono in grado di fornire informazioni sui principali componenti degli alimenti di base e sui loro effetti. Includo queste conoscenze in modo motivato nel mio lavoro quotidiano.</p> <p>K3</p>						

<p>1.1.4</p> <p>Sono in grado di includere nel mio lavoro quotidiano le conoscenze su come ridurre le sostanze nocive.</p> <p>K3</p>						
<p>1.1.7</p> <p>Sono in grado di creare con competenza gastronomica e creatività culinaria menù e programmi giornalieri di alimentazione, come pure di preparare e disporre a regola d'arte i cibi.</p> <p>A questo riguardo tengo conto delle più recenti raccomandazioni in materia di contenuto energetico e nutrienti, come pure dello speciale fabbisogno di energia e nutrienti e dei bisogni specifici degli ospiti.</p> <p>K5</p>						

1.2 Obiettivo generale: dietetica						
I cuochi in dietetica mettono correttamente in pratica, in modo autonomo, le direttive nutrizionali prescritte dal medico e le istruzioni della consulenza nutrizionale.						
Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
1.2.1 Nel quadro dei colloqui con specialisti, come medici o consulenti nutrizionali, sono in grado di comprendere i quadri clinici per i quali è importante un'alimentazione conforme al bisogno. K2						
1.2.2 Sono in grado di preparare con competenza gastronomica e creatività culinaria i piani nutrizionali giornalieri, i menù e le ricette per diversi tipi di alimentazione. So preparare e disporre le pietanze a regola d'arte.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme di alimentazione in caso di malattie gastroenterologiche</li> <li>• Forme di alimentazione a</li> </ul>						

<p>consistenza definita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione ipoenergetica</li> <li>• Alimentazione in caso di diabete</li> <li>• Forme di alimentazione in caso di malattie cardiovascolari</li> <li>• Forme di alimentazione in caso di maldigestione e malassorbimento</li> <li>• Forme di alimentazione in caso di disturbi congeniti del metabolismo</li> <li>• Forme di alimentazione in caso di allergie e intolleranze alimentari</li> <li>• Alimentazione per malati gravi</li> <li>• Alimentazione povera di purine</li> <li>• Forme di alimentazione in caso di malattie renali</li> </ul> <p>K5</p>						
<p><b>1.3 Obiettivo generale: alimenti speciali e additivi</b></p> <p>I cuochi in dietetica conoscono l'importanza degli alimenti speciali e degli additivi impiegati in dietetica e li utilizzano in modo mirato e competente.</p>						
<p>Obiettivi di valutazione "Azienda"</p>	<p>Incarico / Data</p>	<p>Colloquio di controllo / Risultato</p>	<p>Data / Visto</p>	<p>Misure in caso di scarto</p>	<p>Colloquio di controllo / Risultato</p>	<p>Data / Visto</p>

<p>1.3.1</p> <p>Sono in grado di fare uso di alimenti speciali in modo competente e adeguato per la preparazione delle pietanze. Spiego il loro impiego e illustro vantaggi e svantaggi rispetto agli alimenti e ai prodotti normali.</p> <p>K5</p>						
<p>1.3.2</p> <p>Utilizzando l'ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari, sono in grado di utilizzare gli additivi in modo adeguato e conforme al bisogno e sono capace di fornire informazioni sugli additivi allergenici.</p> <p>K3</p>						

## 1.4 Obiettivo generale: calcolo del valore nutrizionale, ricette e menù

Basandosi sulle prescrizioni mediche e con l'aiuto delle tabelle nutrizionali i cuochi in dietetica calcolano le ricette e le completano o modificano con competenza. Combinano le direttive dietetiche e le esigenze culinarie per preparare un prodotto gastronomico ottimale.

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
1.4.1 Con l'aiuto delle tabelle nutrizionali sono in grado di calcolare il valore nutritivo dei programmi giornalieri di alimentazione e delle ricette. K5						
1.4.2 Sono in grado di utilizzare adeguatamente i semilavorati e i prodotti finiti della mia azienda e di preparare pasti equilibrati per le diete prescritte. K5						

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
1.4.3 Sono in grado di preparare menù e ricette conformi alla dieta prescritta dal medico e di adattare adeguatamente le ricette esistenti. K5						
1.4.4 Sono in grado di garantire una composizione ottimale dei menù. A tal fine creo un archivio di ricette adeguate ai diversi quadri clinici e ai vari tipi di dieta. K5						

## 2 Obiettivo guida: economia aziendale, organizzazione aziendale e forme di produzione

I cuochi in dietetica devono conoscere i fondamenti dell'economia e dell'organizzazione aziendali, al fine di poter affrontare in modo efficiente i compiti professionali e di analizzare, pianificare e configurare i diversi tipi di esercizio e di forme organizzative.

I cuochi in dietetica conoscono i fondamenti dell'economia e dell'organizzazione aziendali. Sono in grado di analizzare, pianificare e configurare i diversi procedimenti aziendali e processi logistici in differenti tipi di esercizio. A tal fine utilizzano in modo autonomo e competente i mezzi di informazione e comunicazione.

### 2.1 Obiettivo generale: redditività, organizzazione aziendale e assicurazione della qualità

I cuochi in dietetica conoscono le relazioni fondamentali dell'economia aziendale e le unità organizzative principali, come pure i settori di congiunzione importanti nella gastronomia degli ospedali, dei ricoveri, della salute e del wellness. Comprendono i processi e i cicli di produzione e in tale ambito svolgono i loro compiti professionali e si assumono le relative responsabilità, agendo in base agli standard per l'assicurazione della qualità.

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
2.1.1 Ricorrendo a esempi dell'azienda di tirocinio, sono in grado di illustrare la redditività e la produttività della preparazione dei cibi e dei cicli di lavoro. K2						

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
<p>2.1.2</p> <p>Illustro le voci più importanti dei costi e dei ricavi della cucina e ne spiego l'importanza.</p> <p>K2</p>						
<p>2.1.3</p> <p>Sono in grado di svolgere i miei compiti in collaborazione con i settori precedenti e successivi all'interno del processo di produzione e di gestire i necessari accordi in modo mirato.</p> <p>K3</p>						

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
2.1.4 Sono in grado di redigere piani operativi per i collaboratori in base alle direttive. K5						
2.1.5 Sono in grado di osservare all'interno della mia azienda di tirocinio gli standard del sistema di assicurazione della qualità. K3						

**2.2 Obiettivo generale:** *forme aziendali e sistemi di distribuzione delle vivande;  
forme di produzione e tipi di servizio*

I cuochi in dietetica conoscono le diverse forme aziendali, le funzioni e i processi dei diversi sistemi di distribuzione delle vivande e i processi della logistica aziendale. Applicano correttamente e autonomamente le diverse forme di produzione e i tipi di servizio.

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
2.2.1 Sono in grado di illustrare la forma specifica della mia azienda di tirocinio e le forme di produzione utilizzate, come pure di mostrare e motivare relativi vantaggi e svantaggi. Applico in modo adeguato al sistema le diverse forme di produzione. K4						
2.2.2 Sono in grado di spiegare il sistema della mia azienda di tirocinio per la distribuzione delle vivande e le modalità di disporle, consegnarle e servirle, come pure di illustrare e motivare i relativi vantaggi e svantaggi rispetto ad altri sistemi. Sono in grado di applicare in modo adeguato al sistema della mia azienda di						

<p>tirocinio le modalità di disporre, consegnare e servire le vivande. K3</p>						
<b>Obiettivi di valutazione "Azienda"</b>	<b>Incarico / Data</b>	<b>Colloquio di controllo / Risultato</b>	<b>Data / Visto</b>	<b>Misure in caso di scarto</b>	<b>Colloquio di controllo / Risultato</b>	<b>Data / Visto</b>
<p>2.2.3</p> <p>Approfondisco le conoscenze e le capacità acquisite durante la formazione di base nel campo della sicurezza sul lavoro, della protezione della salute e dell'ecologia. Applico tali conoscenze al mio lavoro quotidiano, in modo da contribuire a uno sviluppo sostenibile e da sostenere l'azienda nel raggiungimento dei suoi obiettivi. K3</p>						
<p><b>2.3 Obiettivo generale: mezzi di informazione e comunicazione</b></p> <p>I cuochi in dietetica comprendono l'importanza dei mezzi di informazione e comunicazione per l'informazione e comunicazione personali e aziendali e li impiegano in modo efficiente.</p>						
<b>Obiettivi di valutazione "Azienda"</b>	<b>Incarico / Data</b>	<b>Colloquio di controllo / Risultato</b>	<b>Data / Visto</b>	<b>Misure in caso di scarto</b>	<b>Colloquio di controllo / Risultato</b>	<b>Data / Visto</b>
<p>2.3.1</p> <p>Sono in grado di interpretare correttamente e utilizzare in modo mirato i documenti, moduli e file</p>						

rilevanti per il mio lavoro in seno all'azienda di tirocinio. K4						
---	--	--	--	--	--	--

Obiettivi di valutazione "Azienda"	Incarico / Data	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto	Misure in caso di scarto	Colloquio di controllo / Risultato	Data / Visto
2.3.2 Sono in grado di impiegare nel mio lavoro quotidiano, in modo mirato, adeguato ed efficiente, i programmi standard utilizzati nel settore gastronomico della mia azienda di tirocinio, come pure i programmi aziendali generici di informazione e comunicazione. K3						



## Cuoco/a in dietetica Formazione

Ein Berufsverband der **Hotel & Gastro**  
Une société professionnelle d' **Union**

<p>2.3.3 Sono in grado di utilizzare in modo mirato e adeguato in seno all'azienda le moderne tecnologie di informazione, comunicazione e presentazione. K3</p>						
---	--	--	--	--	--	--

Redatto il: 24.06.2007  
Modificato il: 24.07.2007  
Rielaborato: 30.7.2007 be  
Prossimo controllo il: