



Associazione svizzera cuochi

Programma di formazione

professionale per

No. 79004

Diätköchin / Diätkoch

Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique

Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica

Parti:

A Competenza professionale, obiettivi didattici

- 1 Competenza specialistica**
- 2 Competenza metodologica**
- 3 Competenza personale e sociale**
- 4 Obiettivi guida, obiettivi generali e obiettivi di valutazione per tutti e tre i luoghi d'insegnamento**

B Organizzazione del corso interaziendale (Ci)

C Procedura di qualificazione

D Programma delle lezioni della scuola professionale di base

A Competenza professionale, obiettivi didattici

1 Competenza specialistica

Le competenze specialistiche consentono alle cuoche o ai cuochi in dietetica di eseguire in modo competente ed autonomo incarichi specifici trovando soluzioni a problemi relativi al loro settore professionale, nonché di saper far fronte alle sempre nuove esigenze richieste dalla professione.

1.1 Gli obiettivi guida e gli obiettivi generali definiscono le competenze specialistiche acquisite al termine del corso. Gli obiettivi guida descrivono e spiegano in generale i temi trattati nel corso della formazione, illustrando l'importanza che essi rivestono per i cuochi in dietetica. Gli obiettivi generali si rivolgono all'attuazione concreta degli obiettivi guida, che gli studenti devono mostrare di saper mettere in atto in determinate situazioni.

1.2 Le competenze specialistiche, così come sono formulate negli obiettivi guida, negli obiettivi generali e negli obiettivi di valutazione, promuovono inoltre le competenze metodologiche, sociali e personali.

1.3 Gli studenti ottengono la competenza per il loro profilo professionale in base all'articolo 1 dell'Ordinanza sulla formazione professionale per cuoche e cuochi in dietetica. Vengono preparati ad una formazione continua e coadiuvati nel loro processo di sviluppo personale.

2 Competenza metodologica

Le competenze metodologiche, grazie ad un'adeguata organizzazione personale del lavoro, permettono alle cuoche e ai cuochi in dietetica di sviluppare una metodica di lavoro ordinata e pianificata, di fare buon uso dei mezzi ausiliari a disposizione e risolvere in modo mirato e ragionato i problemi che si presentano.

2.1 Tecniche di lavoro e soluzione di problemi

Per la soluzione di incarichi professionali e personali le cuoche e i cuochi in dietetica applicano metodi e mezzi ausiliari adeguati, che permettono loro di mantenere l'ordine, definire le priorità, distinguere fra attività relative agli ospiti e no, stabilire le procedure in modo sistematico e razionale e garantire la sicurezza sul lavoro. Sono in grado di pianificare le fasi lavorative, di operare in modo mirato ed efficiente e di valutare le varie fasi in modo sistematico.

2.2 Coordinazione orientata al processo di pensiero ed azione

I procedimenti economici non possono essere considerati singolarmente. Le cuoche e i cuochi in dietetica riconoscono ed applicano metodi che permettono loro di svolgere la loro attività in sintonia con le altre attività dell'azienda e di tener conto di interfacce precedenti o successive. Sono consapevoli delle conseguenze che il loro lavoro può avere sull'attività dei colleghi e per il successo dell'azienda.

2.3 Strategie di informazione e comunicazione

L'uso di moderni mezzi di informazione e delle tecnologie di comunicazione relative al settore gastronomico di ospedali, case di cura e settore alberghiero wellness acquisterà sempre maggiore importanza nel futuro. Le cuoche e i cuochi in dietetica ne sono consapevoli e contribuiscono ad ottimizzare il flusso d'informazioni nell'azienda e a favorire l'applicazione di nuovi sistemi. Si procurano autonomamente informazioni e le sfruttano nell'interesse degli ospiti e della gestione.

2.4 Strategie d'apprendimento

Per incrementare l'apprendimento e sviluppare un'attitudine verso una formazione continua vi sono diverse strategie. Poiché gli stili di apprendimento divergono da individuo ad individuo, le cuoche e i cuochi in dietetica riflettono sul loro stile personale e lo adattano ai diversi incarichi e alle diverse situazioni che si presentano. Lavorano con strategie d'apprendimento adeguate alle loro esigenze, soddisfacenti, capaci di portarli al successo e quindi di promuovere le loro capacità in modo da rendere possibile una formazione continua ed autonoma.

2.5 Tecniche creative

Apertura verso nuovi prodotti e forme di produzione, verso nuovi sistemi di gestione e procedure, verso nuove conoscenze nel settore della nutrizione e nuovi sviluppi nella dietetica - e modi di procedere non convenzionali sono competenze rilevanti per i cuochi in dietetica. Di fronte a problemi irrisolti sono pertanto in grado di staccarsi da schemi convenzionali e contribuire a trovare nuove soluzioni grazie a tecniche creative. Si contraddistinguono per la loro attenzione e per un atteggiamento aperto verso le novità e le tendenze nel settore della nutrizione, della dietetica e della gastronomia.

2.6 Tecniche di presentazione

Il successo della gastronomia negli ospedali e nelle case di cura è dovuto in modo rilevante al modo in cui i prodotti culinari e le prestazioni vengono presentati all'ospite. Le cuoche e i cuochi in dietetica conoscono e padroneggiano perfettamente le tecniche gastronomiche di presentazione e le usano a vantaggio degli ospiti e dell'azienda.

3 Competenza personale e sociale

Le competenze personali e sociali consentono alle cuoche e ai cuochi in dietetica di intrecciare rapporti interpersonali e fronteggiare con sicurezza e consapevolezza qualsiasi situazione comunicativa e all'interno del team. Per far ciò rafforzano la loro personalità e sono disposti a lavorare per favorire il loro sviluppo individuale.

3.1 Agire in modo autonomo e responsabile

Nel settore gastronomico degli ospedali, delle case di cura e del settore alberghiero wellness le cuoche e i cuochi in dietetica sono corresponsabili delle procedure di gestione. Sono disposti a contribuire alla pianificazione delle attività di gestione ed eventualmente ad apportare miglioramenti, a prendere decisioni sotto la propria responsabilità agendo secondo coscienza. Nel loro ambito di competenza sono così in grado di garantire la soddisfazione delle esigenze degli ospiti nel rispetto delle direttive aziendali.

3.2 Apprendimento continuo

I regimi alimentari e i metodi terapeutici, i prodotti, le forme di produzione e le tecnologie, le abitudini di vita e le esigenze degli ospiti sono in continua trasformazione. La tecnica e la scienza sviluppano nuove conoscenze e metodi. Eventuali adattamenti alle esigenze in costante e sempre più veloce via di trasformazione e alle nuove scoperte scientifiche sono una necessità. Le cuoche e i cuochi in dietetica ne sono consapevoli e sono pronti ad acquisire costantemente nuove conoscenze e capacità con un atteggiamento di disponibilità verso una formazione continua.

3.3 Capacità comunicativa

Le attività nei reparti gastronomici di ospedali, case di cura e settore alberghiero wellness rendono indispensabile che le cuoche e i cuochi in dietetica siano in grado di comunicare con i loro interlocutori in maniera adeguata alla situazione. Si distinguono per la loro sensibilità, apertura mentale e spontaneità. Sono socievoli e padroneggiano le regole della comunicazione verbale e non verbale applicandole consapevolmente. Rispettano l'obbligo del segreto professionale e si comportano con la discrezione che le circostanze richiedono.

3.4 Capacità di sostenere conflitti

Nella routine giornaliera all'interno di ospedali, case di cura e settore alberghiero wellness, in cui persone con concezioni e opinioni diverse, compiti ed esigenze disparati si incontrano è inevitabile incorrere in situazioni di conflitto. Le cuoche e i cuochi in dietetica sono consapevoli dell'esistenza di tale problematica e, in simili circostanze, reagiscono con calma e ponderazione. Non evitano il confronto, accettano altri punti di vista, discutono con pertinenza e cercano soluzioni costruttive.

3.5 Capacità di lavoro di squadra

Incarichi personali e professionali possono essere eseguiti da soli o in gruppo. A seconda del caso si deve decidere se la soluzione del problema richiede l'intervento della persona singola o del gruppo. Le cuoche e i cuochi in dietetica sono pertanto in grado di lavorare con efficienza e in modo mirato all'interno di un team, padroneggiano le regole della collaborazione in gruppo grazie alla loro esperienza e mostrandosi sempre cooperativi verso gli ospiti, i collaboratori e i superiori.

3.6 Buone maniere

Nello svolgimento della loro attività le cuoche e i cuochi in dietetica sono in contatto con altre persone, con ospiti e superiori, che hanno di volta in volta aspettative differenti in merito al comportamento e alle maniere dei loro interlocutori. Essi devono essere in grado di adattare il loro linguaggio e comportamento alle diverse situazioni ed esigenze di coloro cui si rivolgono. Sono puntuali, ordinati e affidabili.

3.7 Resistenza

La soddisfazione dei diversi requisiti necessari per il lavoro all'interno dei reparti gastronomici di ospedali, case di cura e settore alberghiero wellness comporta sforzi sia fisici che mentali. Le cuoche e i cuochi in dietetica sanno destreggiarsi con tali difficoltà affrontando i compiti loro affidati con calma e ponderazione. In situazioni critiche mantengono sempre il controllo della situazione.

4 Obiettivi guida, obiettivi generali e obiettivi di valutazione per tutti e tre i luoghi d'insegnamento

Gli obiettivi e i requisiti professionali per la formazione di cuoche e cuochi in dietetica si concretizzano sui tre livelli Obiettivi guida, Obiettivi generali e Obiettivi di valutazione. Gli Obiettivi guida e gli Obiettivi generali valgono per tutti e tre i luoghi di insegnamento, gli Obiettivi di valutazione per il luogo d'insegnamento e azienda di formazione, la scuola professionale di base e il corso interaziendale vengono riportati separatamente in un catalogo delle prestazioni di formazione.

Tassonomie degli obiettivi di valutazione

La definizione dei livelli di tassonomia relativi agli obiettivi di valutazione serve a definirne il livello richiesto. Si distinguono sei livelli di competenza (da K1 a K6), ciascuno con un significato diverso.

K1 (conoscere)

Riferire informazioni e saperle richiamare in situazioni equivalenti (elenicare, conoscere).

Esempio: i cuochi e le cuoche in dietetica sanno elencare i componenti dei generi alimentari di base.

K2 (capire)

Non solo riferire, bensì capire le informazioni (spiegare, descrivere, illustrare, elencare).

Esempio: i cuochi e le cuoche in dietetica spiegano gli effetti delle sostanze nutritive sul processo digestivo. Citano gli enzimi/succhi gastrici coinvolti in tale processo e ne descrivono gli effetti.

K3 (applicare)

Applicare informazioni specifiche in diverse situazioni.

Esempio: con l'aiuto dell'ordinanza sugli additivi sono in grado di utilizzare in modo appropriato e a regola d'arte gli additivi e di dare informazioni circa additivi allergenici.

K4 (analizzare)

Raggruppare conoscenze specifiche circa singoli elementi, identificare rapporti fra singoli elementi e riconoscerne le relazioni.

Esempio: sono in grado di analizzare il fabbisogno energetico e nutrizionale e le specifiche esigenze degli ospiti.

K5 (sintetizzare)

Combinare i singoli elementi di una circostanza per averne un quadro completo o elaborare la soluzione ad un problema.

Esempio: sono in grado di creare menù e piani nutrizionali giornalieri in modo competente dal punto di vista gastronomico e creativo da quello culinario e di preparare e presentare le pietanze a regola d'arte.

K6 (valutazione)

Valutare informazioni e fatti secondo criteri.

Esempio: i cuochi e le cuoche in dietetica conoscono la composizione e l'uso delle tabelle dei valori nutritivi, ne interpretano correttamente i simboli usati e calcolano il valore nutritivo delle pietanze. Interpretano e valutano il risultato e lo commentano.

1 Obiettivo guida Nutrizione e dietetica

Nella gastronomia ospedaliera, delle case di cura e nella ristorazione del settore alberghiero wellness è particolarmente richiesta una nutrizione adeguata ai bisogni degli ospiti, per garantire e sostenere la salute di diversi gruppi di persone e fasce d'età.

I cuochi e le cuoche in dietetica sono in grado di combinare tecniche culinarie, tecnologie ed arte culinaria grazie a conoscenze specialistiche sugli alimenti e una sana nutrizione e preparano pietanze secondo le regole culinarie e dietetiche. Rispettano inoltre le disposizioni nutrizionali, igieniche e gli standard per il controllo della qualità. Si orientano con coerenza in base alle esigenze dietetiche e culinarie del cliente.

1.1 Obiettivo generale: Nutrizione

Le cuoche e i cuochi in dietetica applicano autonomamente le conoscenze basilari, i principi e le attuali raccomandazioni riguardanti le sostanze nutritive ed energetiche convalidate dalla ricerca scientifica per una sana nutrizione.

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
1.1.1 Le cuoche e i cuochi in dietetica dichiarano la composizione e la funzione delle sostanze nutritive energetiche (proteine, grassi, carboidrati, fibre alimentari, alcool) e di quelle non energetiche (acqua, vitamine, sali minerali, sostanze vegetali secondarie). K2	1.1.1 Sono in grado di fornire informazioni in merito alla funzione delle sostanze alimentari energetiche e non energetiche e di applicare tali conoscenze con cognizione di causa nello svolgimento della mia attività quotidiana. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Strategie di apprendimento - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità di comunicazione - Apprendimento continuo
1.1.2 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano il fabbisogno energetico e nutrizionale giornaliero in base	1.1.2 Sono in grado di fornire informazioni circa il fabbisogno energetico e nutrizionale giornaliero		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative

al sesso, all'attività professionale e fisica e allo stile di vita e tenendo conto di bisogni specifici come ad es. una gravidanza o un'alimentazione vegetariana. K2	dei soggetti in cura e di applicare tali conoscenze nello svolgimento della mia attività lavorativa con cognizione di causa. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Strategie di apprendimento - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità di comunicazione - Apprendimento continuo
1.1.3 Le cuoche e i cuochi in dietetica sanno elencare i principali componenti degli alimenti di base e descriverne la percentuale e gli effetti. K2	1.1.3 Sono in grado di fornire informazioni sui principali componenti degli alimenti di base e i loro effetti e di applicare tali conoscenze nello svolgimento della mia attività con cognizione di causa. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Strategie di apprendimento - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità di comunicazione - Apprendimento continuo
1.1.4 Le cuoche e i cuochi in dietetica sanno elencare le sostanze nocive presenti nella catena alimentare e descrivere i rischi derivanti da un sovraccarico di tali sostanze. Propongono misure atte ad alleviare il problema. K2	1.1.4 Sono in grado di applicare le conoscenze per alleviare le conseguenze di un sovraccarico di sostanze nocive nell'ambito del mio lavoro quotidiano. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Strategie di apprendimento - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità di comunicazione - Apprendimento continuo
1.1.5 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano gli effetti delle sostanze nutritive energetiche sulla digestione. Sanno elencare gli enzimi/succhi gastrici coinvolti nel processo digestivo e descriverne gli effetti. K2			<ul style="list-style-type: none"> - Strategie di apprendimento
1.1.6 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano l'anatomia del corpo umano e i principali organi e le loro funzioni in rapporto alla nutrizione. K2			<ul style="list-style-type: none"> - Strategie di apprendimento

	<p>1.1.7</p> <p>Sono in grado di preparare e servire, in modo creativo dal punto di vista culinario e competente in materia gastronomica, menù e piani nutrizionali giornalieri.</p> <p>Nel far ciò mi avvalgo delle attuali direttive energetiche e nutrizionali, tenendo conto del fabbisogno energetico e nutrizionale e delle esigenze specifiche degli ospiti.</p> <p>K5</p>	<p>1.1.7</p> <p>In base ad un incarico concreto, sono in grado di preparare un menù in modo esemplare in un processo sistematico, con creatività dal punto di vista culinario e competenza in materia gastronomica, motivandone la scelta e presentando le pietanze e servendole a regola d'arte.</p> <p>Nel far ciò mi avvalgo delle attuali direttive energetiche e nutrizionali, tenendo conto del fabbisogno energetico e nutrizionale e delle esigenze specifiche degli ospiti,</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Strategie informative e comunicative - Tecniche creative - Tecniche di presentazione - Agire autonomamente con responsabilità - Strategie di apprendimento - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità di comunicazione - Capacità conflittuale - Capacità di lavoro di squadra - Buone maniere - Resistenza
--	---	--	--

1.2 Obiettivo generale: Dietetica			
Le cuoche e i cuochi in dietetica applicano in modo corretto e autonomo le norme nutrizionali in base a prescrizione medica e del consulente nutrizionale.			
Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
<p>1.2.1</p> <p>Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano con parole semplici il quadro clinico delle patologie che possono essere causate (in parte) da una nutrizione errata. Illustrano patologie per le quali una nutrizione adeguata ai bisogni specifici è necessaria o può essere d'aiuto.</p> <p>K2</p>	<p>1.2.1</p> <p>A colloqui con specialisti del settore quali medici o consulenti nutrizionali, sono in grado di comprendere il quadro clinico di pazienti per cui gioca un ruolo importante una nutrizione adeguata a bisogni specifici.</p> <p>K2</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Formazione continua - Capacità comunicativa - Buone maniere

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
<p>1.2.2</p> <p>Le cuoche e i cuochi in dietetica spiegano l'obiettivo delle misure dietetiche e il principio nutrizionale che ne è alla base e preparano, secondo le norme nutrizionali, piani nutrizionali giornalieri per le seguenti forme di alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forme di alimentazione in caso di patologie gastroenterologiche - Forme di alimentazione a consistenza definita - Alimentazione ipoenergetica - Alimentazione in caso di diabete - Forme di alimentazione in presenza di patologie cardiovascolari - Forme di alimentazione in presenza di disturbi digestivi e di assorbimento - Forme di alimentazione in presenza di disturbi del metabolismo congeniti - Forme di alimentazione in presenza di allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione per malati gravi - Alimentazione povera di purina - Alimentazione in presenza di patologie renali <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Sono in grado di preparare in modo creativo e competente il piano nutrizionale giornaliero, i menù e le ricette per diversi tipi di alimentazione. So inoltre servire tali pietanze a regola d'arte.</p> <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Avendo ricevuto un incarico concreto, sono in grado di preparare in modo esemplare in un processo sistematico un piano nutrizionale giornaliero, i menù e le ricette adeguate al tipo di alimentazione prescritta con competenza gastronomica e creatività culinaria. Sono in grado di motivare il mio lavoro e la scelta delle pietanze e presentarle a regola d'arte.</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Strategie informative e comunicative - Tecniche creative - Tecniche di presentazione - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità comunicativa - Capacità conflittuale - Capacità di lavoro in team - Buone maniere - Resistenza

1.3 Obiettivo generale: Alimenti speciali e additivi

Le cuoche e i cuochi in dietetica conoscono il significato di alimenti speciali e additivi di cui si fa uso in dietetica, e li utilizzano in modo mirato e competente.

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
<p>1.3.1</p> <p>Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano le prescrizioni dell'Ordinanza sulle derrate alimentari per gli alimenti speciali (definizione, dichiarazioni, caratteristiche, proprietà che li distinguono dagli alimenti normali). Decidono quali alimenti speciali usare, come e quando e per quale scopo farne uso nella preparazione di un'alimentazione adeguata a bisogni specifici.</p> <p>K6</p>	<p>1.3.1</p> <p>Sono in grado di fare uso di alimenti speciali in modo competente e adeguato nella preparazione di pietanze, di motivarne l'uso e di indicarne i vantaggi e gli svantaggi rispetto agli alimenti e prodotti normali.</p> <p>K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità comunicativa
<p>1.3.2</p> <p>Le cuoche e i cuochi in dietetica spiegano l'azione terapeutica, l'obbligo di dichiarazione e i criteri di ammissione degli additivi. Conoscono gli additivi e le allergie che possono provocare.</p> <p>K2</p>	<p>1.3.2</p> <p>Sono in grado, con l'aiuto dell'ordinanza sugli additivi, di usare in modo corretto e adeguato gli additivi e di dare informazione in merito a quegli additivi che possono provocare allergie.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità comunicativa

1.4 Obiettivo generale: Calcolo del valore nutrizionale, ricette e menù

Le cuoche e i cuochi in dietetica, in base alle prescrizioni mediche e con l'aiuto delle tabelle nutrizionali, calcolano le ricette e le completano o le modificano con competenza. Combinano le direttive dietetiche e le esigenze culinarie in un prodotto gastronomico ottimale.

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
<p>1.4.1</p> <p>Le cuoche e i cuochi in dietetica comprendono la struttura e l'impiego delle tabelle nutrizionali, sanno interpretare correttamente i simboli usati e calcolare il valore nutrizionale delle pietanze. Interpretano e</p>	<p>1.4.1</p> <p>Con l'ausilio delle tabelle nutrizionali sono in grado di calcolare i relativi valori per piani nutrizionali giornalieri e ricette.</p> <p>K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Formazione continua

<p>valutano il risultato e lo commentano. K6</p>			
<p>1.4.2 Le cuoche e i cuochi in dietetica valutano i prodotti finiti e parzialmente finiti per un loro eventuale uso nelle diverse forme di alimentazione e li integrano nei piani nutrizionali giornalieri.</p>	<p>1.4.2 Sono in grado di fare un uso competente dei prodotti finiti e parzialmente finiti utilizzati nell'azienda per preparare con essi pasti equilibrati adatti alle forme alimentari prescritte K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Formazione continua
<p>1.4.3 Le cuoche e i cuochi in dietetica adattano le ricette in base alla prescrizione medica e le integrano in modo mirato nei menù. K5</p>	<p>1.4.3 Sono in grado di preparare menù e ricette secondo le forme alimentari dettate dalle prescrizioni mediche e di adattare adeguatamente modelli preesistenti. K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Formazione continua
<p>1.4.4 Le cuoche e i cuochi in dietetica presentano, illustrano e motivano l'articolazione, il contenuto e l'impiego del loro archivio di ricette personale. K5</p>	<p>1.4.4 Sono in grado di assicurare una composizione ottimale dei menù. A questo scopo creare un archivio di ricette diverse a seconda del quadro clinico. K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione di problemi - Strategie informative e comunicative - Capacità comunicativa - tecniche creative - Agire autonomamente con responsabilità - Formazione continua

2 Obiettivo guida **Economia aziendale, organizzazione aziendale e forme di produzione**

Le cuoche e i cuochi in dietetica devono possedere conoscenze basilari di economia aziendale e organizzazione aziendale per poter svolgere in modo efficiente gli incarichi professionali e analizzare, pianificare e realizzare i procedimenti aziendali in diversi tipi di esercizi e organizzazioni.

Le cuoche e i cuochi in dietetica dispongono di conoscenze basilari di economia aziendale e organizzazione aziendale.

Le cuoche e i cuochi in dietetica sono in grado di analizzare, pianificare e realizzare i procedimenti aziendali e i processi logistici in diversi tipi di aziende. Si avvalgono, nel far ciò, dei mezzi di comunicazione e informazione in modo competente e autonomo.

2.1 Obiettivo generale: **Redditività, organizzazione aziendale e controllo della qualità**

Le cuoche e i cuochi in dietetica conoscono i rapporti basilari di economia aziendale nonché le principali unità organizzative e i settori di congiunzione più importanti del ramo della gastronomia ospedaliera, comunitaria e del settore del wellness. Comprendono i processi aziendali e produttivi e si assumono la responsabilità dei loro compiti in questo ambito. Agiscono in base agli standard del controllo della qualità.

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
2.1.1 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano i concetti basilari dell'economia aziendale quali redditività, produttività e costi della merce, di gestione e del personale. Sono in grado di spiegarne l'importanza in relazione alla gestione efficiente della cucina di un ospedale o casa di cura. K2	2.1.1 In base ad esempi presi dall'azienda di tirocinio, sono in grado di illustrare la redditività e produttività della preparazione delle vivande e delle procedure di lavorazione. K2		- Azione e pensiero orientati al processo
2.1.2 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano con semplici esempi la struttura del bilancio aziendale ed indicano il	2.1.2 Sono in grado di indicare le principali posizioni di spese e profitti della cucina e di spiegarne il significato.		

significato delle singole posizioni. K2	K2		
2.1.3 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano le loro attività professionali e le funzioni dei settori di congiunzione quali parti di un processo di suddivisione del lavoro. Spiegano i compiti della postazione precedente e successiva all'interno del processo di produzione e l'importanza di una collaborazione orientata al processo. K2	2.1.3 Sono in grado di assolvere i compiti affidatimi in cooperazione con i settori precedenti e successivi all'interno del processo di produzione e dei servizi e di gestire i necessari accordi in modo mirato. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Strategie informative e comunicative - Agire autonomamente con responsabilità - Capacità comunicativa - Capacità conflittuale - Capacità di lavoro in team - Buone maniere - Resistenza
2.1.4 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano l'importanza dello sfruttamento ottimale delle risorse. Sono in grado di fare proposte per un'utilizzazione pianificata e calcolata dei collaboratori. K5	2.1.4 Sono in grado di redigere piani operativi per i collaboratori in base alle direttive. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Capacità conflittuale - Capacità di lavoro in team
2.1.5 Le cuoche e i cuochi in dietetica spiegano e motivano obiettivi e funzionamento dei sistemi di controllo della qualità. K2	2.1.5 Sono in grado di osservare all'interno della mia azienda di tirocinio gli standard del sistema di controllo della qualità. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Agire autonomamente con responsabilità

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

Le cuoche e i cuochi in dietetica conoscono le diverse forme aziendali, le funzioni e i processi di 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 Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corso interaziendale	Competenza metodologica / Competenza sociale
2.2.1 Le cuoche e i cuochi in dietetica descrivono diversi sistemi e forme aziendali cucine di ospedali, istituti alberghi per il	2.2.1 Sono in grado di illustrare le specifiche forme aziendali della mia azienda di tirocinio e spiegare le forme di produzione ivi	2.2.1 Sono in grado di usare e motivare la scelta delle diverse forme di produzione e metterle in atto a regola d'arte	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo

dali, istituti, alberghi per il benessere e la salute. Illustrano e descrivono i vantaggi e gli svantaggi delle diverse forme di produzione. K4	forme di produzione ivi impiegate, di elencarne e motivarne gli svantaggi e i vantaggi e di applicare le forme di produzione in modo adeguato al sistema. K4	regola d'arte. K3	- Strategie informative e comunicative - Capacità comunicativa
2.2.2 Le cuoche e i cuochi in dietetica illustrano e motivano i diversi sistemi di distribuzione delle vivande nonché le diverse modalità di disposizione in tavola, consegna e servizio. K2	2.2.2 Sono in grado di spiegare il sistema di distribuzione delle vivande nonché la modalità di disposizione in tavola, consegna e servizio della mia azienda di tirocinio, di elencarne e motivarne i vantaggi e gli svantaggi rispetto ad altri sistemi. Sono in grado di attuare tali modalità della mia azienda in maniera adeguata al sistema e a regola d'arte. K3		- Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Capacità comunicativa
2.2.3	2.2.3 Approfondisco le conoscenze e le capacità acquisite durante la formazione di base riguardo alla sicurezza sul lavoro e alla salvaguardia della salute, nonché al rispetto dell'ambiente. Applico tali conoscenze durante la mia attività quotidiana contribuendo alla protezione dell'ambiente e sostenendo in questo modo l'azienda a raggiungere i suoi obiettivi. K3	2.2.3 La sicurezza sul lavoro e la salvaguardia della salute sono parti integranti della mia attività ed io contribuisco ad evitare infortuni o danni per la salute. L'ecologia e la preservazione dell'ambiente sono parti integranti del mio lavoro. Contribuisco personalmente al raggiungimento di tale obiettivo. K 3	- Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Capacità comunicativa - Agire autonomamente con responsabilità

2.3 Obiettivo generale: Mezzi informativi e comunicativi

Le cuoche e i cuochi in dietetica comprendono l'importanza della funzione dei diversi mezzi di informazione e comunicazione per l'informazione e comunicazione aziendale e la sfruttano in modo efficiente.

Obiettivi di valutazione Scuola professionale di base	Obiettivi di valutazione Azienda	Obiettivi di valutazione Corsi interaziendali	Competenza metodologica / Competenza sociale
2.3.1	2.3.1		

<p>Le cuoche e i cuochi in dietetica comprendono i principali documenti, formulari e file di cui si fa uso negli ospedali e case di cura (forme nutrizionali prescritte dal medico, disposizioni ecc.), ne illustrano la funzione nell'ambito del processo lavorativo e comunicativo aziendale e li usano correttamente dal punto di vista tecnico. K3</p>	<p>Sono in grado di interpretare ed usare in modo mirato e adeguato i principali documenti, formulari e file rilevanti per il mio lavoro all'interno dell'azienda. K4</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Strategie informative e comunicative - Apprendimento continuo - Agire autonomamente con responsabilità
<p>2.3.2 Le cuoche e i cuochi in dietetica preparano, con l'aiuto di programmi standard, ricette con analisi dei valori nutritivi e le servono in maniere adeguata e tecnologicamente corretta. K3</p>	<p>2.3.2 Sono in grado di usare in modo efficiente e adeguato i programmi standard e i programmi di informazione e comunicazione del settore gastronomico della mia azienda di tirocinio nell'ambito della mia attività quotidiana. K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Strategie informative e comunicative - Strategie d'apprendimento
<p>2.3.3 Le cuoche e i cuochi in dietetica applicano in modo mirato e a regola d'arte le moderne tecnologie di informazione, comunicazione e presentazione. K3</p>	<p>2.3.3 Sono in grado di applicare in modo mirato e a regola d'arte all'interno dell'azienda le moderne tecnologie d'informazione, comunicazione e presentazione. K3</p>	<p>2.3.3 Sono in grado di usare nel corso, in modo mirato e a regola d'arte, le moderne tecnologie d'informazione, comunicazione e presentazione. K3</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di lavoro e soluzione dei problemi - Coordinamento di pensiero e azione orientati al processo - Strategie informative e comunicative - Tecnica di presentazione - Agire autonomamente con responsabilità - Formazione continua - Capacità comunicativa

B Organizzazione dei corsi interaziendali

I corsi interaziendali (Ci) completano la formazione pratica professionale e quella scolastica.

I corsi sono sostenuti dalla Hotel & Gastro Union.

La loro durata in totale è di almeno 4 e al massimo 6 giornate lavorative da 8 ore. Nel primo semestre si effettua un corso da 2 a 4 giornate, nel secondo da 1 a 2 due. La frequenza al corso è obbligatoria.

1. Commissione di vigilanza

1.1. La vigilanza sui corsi interaziendali e l'intero coordinamento a livello nazionale è compito della Hotel & Gastro Union.

1.2. Organo di vigilanza è il Consiglio direttivo centrale della Hotel & Gastro Union.

1.3. Il Consiglio direttivo centrale della Hotel & Gastro Union garantisce l'applicazione unitaria del regolamento vigente per il settore nella confederazione. Si occupa in particolare dei seguenti compiti.

- a) Emanazione di un programma quadro per i corsi
- b) Emanazione di direttive e disposizioni per l'organizzazione ed esecuzione dei corsi
- c) Approvazione del budget e fatturazione dei corsi
- d) Nomina dell'organo responsabile (commissione per i corsi) e dei suoi membri per lo svolgimento dei corsi interaziendali
- e) Approvazione del programma dei corsi

2. Commissione per i corsi

La commissione per i corsi è responsabile dell'organizzazione ed esecuzione dei corsi interaziendali. Si occupa in particolare dei seguenti compiti.

- a) Redige il programma del corso in base al piano di formazione e al programma quadro.
- b) Definisce il budget, stabilisce i contributi delle aziende di tirocinio e si occupa della fatturazione.
- c) Nomina gli istruttori.
- d) Predisporre le località e le infrastrutture per i corsi.
- e) Fissare date in coordinamento con le scuole professionali di base e si occupa degli inviti.
- f) Controlla la formazione e garantisce il raggiungimento degli obiettivi del corso.
- g) Fa rapporto sui corsi al Consiglio direttivo centrale della Hotel & Gastro Union e al cantone.
- h) Informa le aziende di tirocinio e le scuole professionali di base.

C Procedura di qualificazione

1. Organizzazione della qualificazione finale

1.1. L'esame conclusivo si svolge in una scuola professionale di base, nell'azienda di tirocinio o in un'alta località adatta. Viene messa a disposizione degli apprendisti una postazione di lavoro con le necessarie infrastrutture in modo tale che i compiti oggetto d'esame possano essere eseguiti in modo competente e a regola d'arte.

1.2. Insieme all'invito viene reso noto quali materiali e documentazioni l'apprendista deve portare con sé e quali può usare durante la prova.

1.3. Gli apprendisti ricevono i compiti per la prova d'esame all'inizio della stessa. Se necessario, vengono fornite spiegazioni in merito.

1.4. Nell'ambito della prova pratica finale, in un lasso di tempo di ca. 5 ore, l'apprendista deve mostrare di essere in grado, in base ad un compito assegnatogli, di eseguire le attività necessarie in modo competente e adeguato alla situazione e di disporre delle competenze personali, sociali e metodologiche che fanno parte del piano di formazione.

Per la qualificazione in merito alle conoscenze professionali valide per la prova conclusiva, in un lasso di tempo di ca. 4,5 ore, l'apprendista sarà interrogato in forma scritta e tramite un colloquio di un'ora al massimo. Dovrà dimostrare di disporre delle conoscenze specifiche e competenze metodologiche richieste e di saperle applicare per eseguire in modo adeguato e a regola d'arte incarichi affidatigli.

L'impostazione del compito della prova scritta e del colloquio è interdisciplinare.

2. Ambiti di qualificazione

2.1 Ambito di qualificazione: lavoro pratico

Posizione 1: strutturazione del menù, ricette e calcolo nutrizionale

Posizione 2: preparazione competente delle pietanze

Posizione 3: presentazione e degustazione delle pietanze

Posizione 4: produzione redditizia e impiego adeguato dei mezzi produttivi; igiene e sicurezza sul lavoro

2.2 Ambito di qualificazione: conoscenze professionali

Posizione 1: nutrizione

Posizione 2: dietetica

Posizione 3: alimenti speciali e additivi; calcolo valori nutrizionali, ricette e menù

Posizione 4: economia aziendale, organizzazione aziendale, forme di produzione, mezzi informativi e di comunicazione

2.3 Ambito di qualificazione: lezioni di teoria professionale e corsi interaziendali (nota scolastica)

Posizione 1: Nota in teoria professionale della scuola professionale di base

Posizione 2: Nota del corso interaziendale

La nota della teoria professionale della scuola professionale di base (Posizione 1) è la media delle note dei due semestri delle materie nutrizione e dietetica nonché economia aziendale, organizzazione aziendale e forme di produzione.

La nota del corso interaziendale (Posizione 2) è la media delle note dei corsi interaziendali.

La nota scolastica è la media delle due posizioni.

3. Valori delle note

3.1. Le prestazioni nell'ambito del processo di qualificazione vengono valutate con note da 6 a 1. Le note vanno espresse con numeri interi o con mezzi numeri.

3.2. La nota di ogni ambito di qualificazione, che si compone di note per le varie posizioni, viene arrotondata ad un decimale.

3.3. Nel certificato delle note la nota complessiva e le prestazioni riunite di ogni ambito di qualificazione vengono definite con una sola nota.

3.4. Valori delle note

Note	caratteristiche delle prestazioni
6	molto buone
5	buone
4	sufficienti
3	deboli
2	molto deboli
1	inutilizzabili

3.5. Per il superamento della procedura di qualificazione i vari ambiti di qualificazione vengono valutati come segue:

- a. lavoro pratico: doppio
- b. conoscenze professionali: una sola volta
- c. nota scolastica: una sola volta

3.6. La nota complessiva è la media arrotondata ad un decimale delle note dei singoli ambiti di qualificazione.

D Programma delle lezioni della scuola professionale di base

Programma delle lezioni per la scuola professionale di base delle cuoche e dei cuochi in dietetica

La distribuzione delle lezioni nei due semestri avviene in base alle direttive regionali e dietro consultazione con le autorità competenti, gli organizzatori dei corsi interaziendali degli enti offerenti opportunità di pratica professionale.

Materie	Totale lezioni
1. Nutrizione e dietetica	260
1.1. Nutrizione	50
1.2. Dietetica	160
1.3. Alimenti speciali e additivi	10
1.4. Calcolo valore nutrizionale, ricette e menù	40
2. Economia aziendale, organizzazione aziendale e forme di produzione	60
2.1. Redditività, organizzazione aziendale e controllo della qualità	15
2.2. Forme aziendali e sistemi di distribuzione delle vivande, forme di produzione e tipi di servizio	30
2.3. Mezzi informativi e comunicativi	15
3. Educazione fisica e sport	40
Totale	360

Autorizzazione ed entrata in vigore

Il presente programma d'insegnamento entra in vigore in data 1 gennaio 2007.

Lucerna, 4 settembre 2006

Hotel & Gastro Union

Il Presidente

Il Direttore

Bruno Poma

Karl Eugster

Il presente programma d'insegnamento è approvato dall'Ufficio Federale della Formazione professionale e della Tecnologia UFFT in base all'articolo 10 paragrafo 1 dell'Ordinanza sulla formazione professionale di base per cuoche e cuochi in dietetica del [data].

Berna,

Ufficio Federale della Formazione professionale e della Tecnologia

La direttrice

.....

Appendice al programma di formazione

Elenco della documentazione per l'attuazione della formazione professionale di base per cuoche e i cuochi in dietetica e le relative fonti:

Ordinanza sulla formazione professionale di base per cuoche e i cuochi in dietetica del	Ufficio federale delle costruzioni e della logistica UFCL, www.bbl.admin.ch (Pubblicazioni e stampati) Uffici cantonali responsabili della formazione professionale di base
Programma d'insegnamento per cuoche e i cuochi in dietetica del	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Documentazione di formazione per cuoche e i cuochi in dietetica contenente:	
<i>Corso modello per cuoche e i cuochi in dietetica</i>	<i>Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch</i>
Rapporto di formazione (rapporti di formazione e apprendimento), esce nel maggio del 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Fogli di lavoro, escono nel maggio del 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Istruzioni per la procedura di qualificazione, escono nell'autunno del 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Modulo note per cuoche e i cuochi in dietetica, esce nell'autunno del 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch