

Alle formatrici, ai formatori e alle persone in formazione

Guida per la formazione di cuoco/a in dietetica AFC

Le basi della formazione di cuoco/a in dietetica con attestato federale di capacità sono costituite da due documenti che innanzi tutto dovrete studiare:

Si tratta di:

1. Ordinanza sulla formazione

- Ordinanza sulla formazione professionale di base "Cuoca in dietetica / cuoco in dietetica" con attestato federale di capacità (AFC) del 9 ottobre 2006

2. Programma di formazione

- Programma di formazione professionale per cuoca in dietetica / cuoco in dietetica, redatto dall'Associazione svizzera dei cuochi (n. 79004)

Entrambi i documenti possono essere scaricati dal sito www.union-kochverband.ch/Berufsverbände/Küche.

Mentre l'**ordinanza sulla formazione** specifica le basi legali e le condizioni della formazione, il **programma di formazione** informa dettagliatamente su metodi, luoghi di insegnamento, obiettivi guida, obiettivi generali e obiettivi di valutazione.

Nel **programma di formazione** sono perciò definiti tutti gli obiettivi rilevanti per la formazione che devono essere raggiunti nell'ambito della stessa.

Gli obiettivi di valutazione si suddividono inoltre nei tre luoghi di insegnamento: azienda, scuola e corsi interaziendali – informano perciò sulle responsabilità che ogni luogo di insegnamento si assume per la formazione.

1. La formazione nei tre luoghi di insegnamento

Un **programma di formazione aziendale** – che deve redigere l'azienda di tirocinio – informa sull'osservanza e l'attuazione delle basi fissate dall'ordinanza sulla formazione e dal programma di formazione.

La **formazione scolastica** è stabilita da ogni singola sede scolastica e, oltre ai contenuti, comprende strumenti per favorire l'applicazione pratica delle nozioni apprese.

Informazioni dettagliate si possono trovare nei siti delle sedi di Berna (www.gibb.ch) e Zurigo (www.a-b-z.ch).

I **corsi interaziendali** sono strettamente collegati alla formazione scolastica, come pure a quella aziendale e quindi rappresentano la base per un collegamento ottimale degli obiettivi di valutazione e la loro messa in pratica.

Alla fine della formazione la **procedura di qualificazione** verifica il raggiungimento, in termini di contenuti, qualità e quantità, degli obiettivi di valutazione definiti nel programma di formazione e con l'AFC – dopo il superamento dell'esame – attesta le capacità dei professionisti.

2. Corsi interaziendali

La Hotel & Gastro Union, quale associazione di categoria, ha la responsabilità dell'organizzazione dei corsi interaziendali, mentre l'Associazione svizzera dei cuochi ha quella della loro attuazione. Convocazioni, coordinamento e rendicontazione dei corsi sono curati direttamente dal segretariato dell'Associazione svizzera dei cuochi.

Contenuti

Il dossier comprendente i compiti, i contenuti e il foglio delle note viene inviato alle persone in formazione e ai luoghi di insegnamento aziendali all'inizio della formazione, ma al più tardi con la convocazione.

Attuazione

Di regola i corsi vengono tenuti sull'arco di due giorni alla fine del primo semestre e altri due giorni a metà del secondo semestre.

Compiti

Per garantire il collegamento e l'integrazione degli obiettivi di valutazione scolastici e aziendali, insieme con la convocazione viene inviato alle persone in formazione un compito, che va svolto prima dei corsi. Esso serve come base per l'attuazione dei corsi e collega le competenze elencate nel programma di formazione con la tassonomia e gli obiettivi di valutazione.

Assegnazione delle note

Gli istruttori dei corsi giudicano il lavoro preliminare e i lavori svolti durante il corso secondo criteri chiaramente definiti e misurabili, che prima dell'assegnazione delle note vengono discussi con le persone in formazione e successivamente inviati alle stesse e al luogo di insegnamento. Le 4 note dei 4 giorni vengono riunite e inviate alla Commissione di esame, perché siano integrate nella procedura di qualificazione.