

Istruzione per la procedura di qualificazione per la professione di cuoco in dietetica

Indice:	Pagina:
1. Introduzione / Competenza	1
2. Basi	1
3. Procedura / Organizzazione / Attuazione	2
4. Estensione / Contenuti	2
5. Mezzi ausiliari	2
6. Procedura di qualificazione "Conoscenze professionali"	2
7. Procedura di qualificazione "Lavori pratici"	2
8. Esperti	3
9. Disposizioni finali	4

1. Introduzione

L'istruzione per la procedura di qualificazione serve di base alla procedura per verificare il comportamento finale raggiunto, che nel corso della formazione è stato elaborato dalle persone in formazione. Con la procedura di qualificazione vengono accertati le competenze operative e gli obiettivi di apprendimento che da formatori, insegnanti specialisti e istruttori sono stati trasmessi agli allievi nel quadro della formazione aziendale, scolastica e interaziendale.

L'istruzione è redatta in modo da poter tenere conto delle sedi di insegnamento e delle relative differenze nel campo della dietetica.

Competente per l'elaborazione è Hotel & Gastro Union. Questa organizzazione del mondo del lavoro (OdL) è stata accreditata dall'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia (UFFT).

In base alla raccomandazione contenuta nel Manuale delle ordinanze "Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità", l'adattamento e la rielaborazione possono essere effettuati da tale organo.

2. Basi

2.1 Ordinanza sulla formazione professionale di base "Cuoca in dietetica / cuoco in dietetica" con attestato federale di capacità (AFC) del 9 ottobre 2006 / N. 79004

La base legale è costituita dagli articoli elencati nella sezione 8.

2.2 Piano di formazione del 4 settembre 2006 / N. 79004

Il piano di formazione, come pure le competenze operative e gli obiettivi di apprendimento in esso contenuti, costituiscono la base della procedura di qualificazione. Non è permesso aggiungere né omettere competenze operative né obiettivi di apprendimento. I punti 1 - 3 elencati nella parte C "Procedura di qualificazione" sono vincolanti. Dato che nel tempo a disposizione l'esame non può abbracciare l'intero contenuto del piano di formazione, si rende necessario collegare in una struttura a rete, in modo possibilmente ottimale, le competenze operative e gli obiettivi di apprendimento. Va pure rispettata la tassonomia definita per gli obiettivi di apprendimento.

3. 3. Procedura, organizzazione e attuazione

La procedura è definita nell'istruzione. L'organizzazione e l'attuazione sono compito dei Cantoni, che ne vengono incaricati dalla Commissione di esame.

4. Estensione / Contenuti

Dipende dai contenuti del piano di formazione. Le competenze operative e gli obiettivi di apprendimento – nonché i relativi obiettivi operativi, come pure gli obiettivi di valutazione – sono da esaminare in misura adeguata. La quantità degli obiettivi di valutazione contenuti nel piano di formazione rende necessario collegarli in una struttura a rete ed effettuare esami scritti e/od orali, come pure pratici. Va pure preso in considerazione il livello delle esigenze professionali (tassonomia).

5. Mezzi ausiliari

Questi vengono definiti dalla Commissione di esame. Di regola si tratta di tabelle dei valori nutritivi, schemi di forme di alimentazione, alimenti speciali, ecc. In linea di principio sono ammessi i mezzi ausiliari elettronici, se non contrari alle direttive della Commissione di esame o all'istruzione. L'utilizzo di mezzi ausiliari non ammessi comporta l'interruzione dell'esame e la valutazione con la nota 1.

6. Procedura di qualificazione "Conoscenze professionali"

Dura complessivamente 4 ore. Di queste, 3 ore sono per l'esame scritto e 1 ora per quello orale. La scuola professionale di base fissa l'estensione della materia di esame e la presenta alla Commissione di esame per l'approvazione. Le posizioni da verificare sono indicate nel piano di formazione.



Cuoco/a in dietetica / Cuoco/o in dietetica Formazione

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

7. Procedura di qualificazione "Lavori pratici"

Dura complessivamente 5 ore. Le posizioni da verificare sono indicate nel piano di formazione. Come base si utilizza il ricettario Pauli, 3^a edizione (nella Svizzera francese la 2^a edizione, nella Svizzera italiana la 1^a edizione). Si possono utilizzare le ricette della documentazione di apprendimento.

Consiglio:

Il capo degli esperti o il presidente del giorno informano sullo svolgimento dell'esame, consegnano il compito di esame, sono gli interlocutori delle persone in formazione e congedano i candidati alla fine della qualificazione. A ogni candidato sono assegnati due esperti.

Possibile svolgimento cronologico:

Durat a in min.	Tema:	Dettagli:
60	Consegna del compito di esame: <ul style="list-style-type: none"> • Informazione sullo svolgimento dell'esame a cura del capo degli esperti. • Discussione del compito con l'esperto assegnato. • Strutturazione del menù, ricette e calcolo nutrizionale. • Pianificazione e organizzazione del lavoro 	Per l'elaborazione è permesso impiegare mezzi ausiliari elettronici (ad eccezione di Natel / internet / e-mail). È compito del candidato portarli con sé. Il loro buon funzionamento è responsabilità del candidato; un eventuale malfunzionamento non può essere preso in considerazione.
240	Preparazione del compito di esame: <ul style="list-style-type: none"> • Minestra o spuntino • Antipasto freddo/caldo o insalata • Piatto principale comprendente contorni proteici, amidacei e di verdura • Dolce e pasticceria secca o pane 	Suddivisione delle forme di alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> • Minestra o antipasto freddo o caldo • Piatto principale e dolce • Una forma di alimentazione di ognuno. • Oppure la sequenza del menù in una combinazione di forme di alimentazione.
		La pulizia finale non fa parte della procedura di qualificazione
300	Totale	

Procedura:

Dopo che è stato consegnato il compito di esame e sono state fornite le relative informazioni, i candidati discutono il compito con gli esperti. A questo punto bisogna discutere le domande in sospeso e i dubbi relativi all'incarico. Il modo di procedere va comunicato all'esperto. Se il candidato non lo fa, il lavoro viene valutato in base alle prescrizioni del piano di formazione, della documentazione della scuola professionale di base ricevuta durante la formazione, dei corsi interaziendali e delle prescrizioni emanate dalla Commissione di esame.

8. Esperti

I Cantoni sono competenti per la nomina degli esperti. Gli esperti devono poter attestare di avere seguito la formazione per esperti dell'Istituto universitario federale per la formazione professionale (IUFFP). L'organizzazione spetta all'IUFFP e può avvenire in collaborazione con Hotel & Gastro Union.

Sulla base di un anno quale normativa transitoria, gli esperti vanno impiegati nel modo seguente:

- Dopo avere seguito il corso per esperti, l'esperto va impiegato per la prima volta come uditore.
- Seguono poi uno o due interventi insieme con un esperto che dispone già di sufficiente esperienza pratica.

Vanno ammessi quali esperti per la procedura di qualificazione:

Conoscenze professionali:

- Insegnanti specialisti con diploma federale, detentori di un mandato per la formazione di cuochi in dietetica.

Lavori pratici:

- Chi dispone della corrispondente qualificazione ai sensi dell'art. 11 dell'ordinanza sulla formazione professionale (cifra 2.1 dell'Istruzione).

9. Disposizioni finali

Nessuna

Redatto il: 15.09.2007 hm

Modificato il: 28.10.2007 hm

Rielaborato:

Prossimo controllo il: