

Serie zero a partire dal 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 1 Accoglienza, consulenza e
servizio alla clientela**

Modello per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 55

53	-	55	Punti	=	Nota	6.0
47	-	52	Punti	=	Nota	5.5
42	-	46	Punti	=	Nota	5.0
36	-	41	Punti	=	Nota	4.5
31	-	35	Punti	=	Nota	4.0
25	-	30	Punti	=	Nota	3.5
20	-	24	Punti	=	Nota	3.0
14	-	19	Punti	=	Nota	2.5
9	-	13	Punti	=	Nota	2.0
3	-	8	Punti	=	Nota	1.5
0	-	2	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.:

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite / dei periti:

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione omi economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazioni generali per perite e periti:

CCO 1 Consulenza e servizio alla clientela per perite e periti:

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- La decorazione deve essere composta da almeno tre elementi diversi. (per esempio: candela con sostegno, elementi da spargere, fiori). La biancheria da tavola non è un elemento di decorazione.
- Un PC è a disposizione delle candidate / dei candidati.
- Le affermazioni sulla filosofia aziendale si riferiscono all'azienda formatrice e non sono condizionate dalla situazione.
- In ogni situazione c'è un gioco di ruolo con un ospite, e anche un dialogo sulla filosofia aziendale.
- **È importante che la candidata / il candidato venga trasposta/o nella situazione (entrare nel locale, adattare i vestiti (mantello, ecc.).**
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante tutto l'esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non soddisfa / non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavora in una casa per anziani. Nel periodo d'avvento, nella sala grande, ha luogo un pomeriggio di ballo per residenti e ospiti. Viene servita una merenda. Alle ore 16:00 c'è la visita di San Nicolao.

Lei è responsabile per lo svolgimento del pomeriggio, l'allestimento della sala, l'offerta e il servizio della merenda.

- Elabora il piano operativo per lo svolgimento del pomeriggio, un piano per l'allestimento della sala, un'offerta per la merenda (sei pietanze) e le bevande (tre bevande calde e tre bevande fredde).
- Discuta l'evento con la/il responsabile del servizio alberghiero.
- Crea sul PC un volantino per la pubblicità del pomeriggio di ballo.
- Apparecchi il buffet per 10 persone e lo decori con almeno 3 elementi diversi di decorazione.
- Accolga i primi due ospiti.
- Spieghi l'offerta della merenda agli ospiti.
- Serva a due ospiti le bevande richieste.
- Nomini al perito/alla perita due affermazioni della filosofia aziendale e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

Osservazioni:

- Un formulario per il piano operativo e un formulario offerta è a disposizione.
- **Un perito/una perita assume il ruolo del/della responsabile del servizio alberghiero. La merenda deve essere adeguata all'evento (periodo d'avvento/San Nicolao) con bevande (vino caldo e tè diversi) e pietanze tipiche (mandarini, spagnolette, biscotti natalizi) e stagionali. Il/la responsabile del servizio alberghiero deve criticare almeno tre elementi e aspettarsi delle proposte alternative dal candidato/dalla candidata.**
- Il volantino deve essere creato con il PC.
- Una scelta di bevande calde è a disposizione.
- ***I periti/le perite assumono il ruolo degli ospiti. Un ospite chiede un tè di menta e l'altro un vino caldo. Gli ospiti utilizzano bastoni a passeggio e chiedono che le bevande vengano servite al tavolo. Al momento di servire le bevande, uno degli ospiti preferisce un tè nero con limone al posto del tè di menta. La candidata /il candidato deve reagire.***
- Tutti i lavori scritti e gli appunti vengono consegnati ai periti/alle perite.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in una casa per persone diversamente abili. Per i 12 collaboratori della lavanderia a settembre si svolge un'uscita pomeridiana al museo dei tessuti. Per organizzare l'evento e per sapere quanti collaboratori parteciperanno all'uscita, scrive un invito.

Per terminare il pomeriggio nella caffetteria della casa avrà luogo una cena di quattro portate per tutti i partecipanti. La signora Manuela Grossi festeggia 20 anni di servizio nella lavanderia. Per questo il sig. Direttore alle 19:30 per porgere gli auguri.

- Elabora il piano operativo per lo svolgimento del pomeriggio e una proposta per il menu di 4 portate incluso le bevande.
- Discuta l'evento con la/il responsabile del servizio alberghiero.
- Crea sul/al PC l'invito per l'uscita pomeridiana con tagliando di risposta.
- Apparecchi un tavolo per quattro persone, e lo decori con almeno 3 elementi diversi di decorazione.
- Accolga i primi due ospiti e gli accompagni al tavolo.
- Spieghi il menu e *reagisca* alle domande.
- Serva ai due ospiti il primo piatto.
- *Nomini al perito/alla perita due affermazioni* della filosofia aziendale e spieghi come le applica nello svolgimento dell'attività quotidiana nella sua azienda di tirocinio.

Osservazioni:

- **Un menu per banchetti, un formulario vuoto piano d'ordine e un formulario offerta sono allegati e a disposizione delle candidate/dei candidati. Un perito/una perita assume il ruolo del/della responsabile del servizio alberghiero. L'offerta per menu contiene antipasti, primo piatto, un secondo e dessert. Il menu consiste in pietanze fredde e calde. L'offerta deve essere adatta alla stagione (settembre). Nel *piano d'ordine* deve essere considerata la visita del Direttore. Il/la responsabile del servizio alberghiero deve criticare almeno tre elementi e aspettarsi delle proposte alternative dal candidato/dalla candidata.**
- L'invito deve essere creato con il PC.
- Le pietanze dell'aperitivo possono essere *simboleggiate*.
- ***I periti/le perite assumono il ruolo degli ospiti. Si fanno accogliere, accompagnare al tavolo e presentare il menu. Un ospite è vegetariano oppure ha un'allergia. Si aspetta una proposta adatta.***
- Gli antipasti possono essere *simbolizzati*.
- Tutti i lavori scritti e gli appunti vengono consegnati ai periti/alle perite.

Procedura di qualificazione 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 1 Accoglienza, consulenza e
servizio alla clientela**

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 55

53.0	-	55.0	Punti	=	Nota	6.0
47.0	-	52.0	Punti	=	Nota	5.5
42.0	-	46.0	Punti	=	Nota	5.0
36.0	-	41.0	Punti	=	Nota	4.5
31.0	-	35.0	Punti	=	Nota	4.0
25.0	-	30.0	Punti	=	Nota	3.5
20.0	-	24.0	Punti	=	Nota	3.0
14.0	-	19.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	13.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no:

Tempo d'esame

Inizio:

Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite / dei periti:

.....

Questi compiti non possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazioni generali per i periti / le perite: CCO 1 Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela:

- Biancheria da tavola, stoviglie, bicchieri e materiale da decorazione sono a disposizione.
- La decorazione deve essere composta di almeno tre elementi (p.es. candela con porta candela, elementi da spargere tipo petali, fiori). Biancheria da tavola non è un elemento di decorazione.
- Un PC è a disposizione.
- Le affermazioni sulla filosofia aziendale si riferiscono all'azienda formatrice e non sono condizionate dalla situazione.
- Ogni incarico comprende un colloquio consultivo con la/il responsabile del servizio alberghiero o un cliente, un gioco di ruolo con due clienti e un colloquio sulla filosofia aziendale.
- **È importante mettere il candidato nella situazione del gioco del ruolo (lasciare la stanza, adattare i vestiti, ecc.).**
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione sono valutate durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = soddisfa completamente

0 punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti

3 punti = soddisfa completamente

2 punti = soddisfa maggiormente

1 punto = soddisfa parzialmente

0 punti = non soddisfa

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Gli errori non possono essere valutati due volte.

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Competenza operativa 1.6: gestire l'organizzazione e lo svolgimento di eventi - obiettivi di valutazione 1.6.2, 1.6.3.				
1.6.2 Pianificano gli eventi in maniera integrale. 1.6.3 Organizzano eventi.	<p>... redige il piano operativo completo, compresa preparazione, esecuzione, controllo e lavori di riordino.</p> <p><i>Il contenuto deve corrispondere alla situazione.</i></p> <p>(3 punti)</p>		3	
	<p>... il piano operativo tiene conto delle informazioni della situazione iniziale.</p> <p>(Si/No1/0 punti)</p>		1	
	<p>... le bevande scelte/l'offerta delle pietanze sono adatte alla situazione (stagione, evento, situazione iniziale, ecc.)</p> <p>(3 punti)</p>		3	
1.2.9 Impiegano i principi per gestire le critiche.	<p>... accetta i feedback sull'evento da parte del/della responsabile del servizio alberghiero e di conseguenza fa proposte alternative sulla pianificazione, proposte menu ecc.</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio consultivo con il/la responsabile del servizio alberghiero o dell'ospite!</i></p> <p>(3 punti)</p>		3	
Riporto			10	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			10	
Competenza operativa 1.7: proporre e realizzare misure promozionali - obiettivi di valutazione 1.7.4				
1.7.4 Attuano misure promozionali.	<p>... elabora un documento perspicuo (volantino, invito, cartello di benvenuto, ecc.) con tutte le informazioni necessarie per l'evento.</p> <p>Il documento deve essere adeguato alla situazione e rispondere alle seguenti domande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come? - Cosa? - Chi? - Quando? - Dove? - Perché? <p>(3 punti)</p>		3	
	<p>... crea il documento scritto (invito, volante, ecc.) comprensibile (grammatica), leggibile (tipo di caratteri, colore e dimensioni), con una corretta impaginazione (layout).</p> <p>(Si/No1/0 punti)</p>		1	
Riporto			14	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			14	
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.3, 1.5.5				
1.5.5 Descrivono e attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per l'igiene.	Sicurezza sul lavoro: ... rispetta completamente le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la prevenzione della salute (postura corretta ecc.). (Si/No1/0 punti)		1	
	Sicurezza sul lavoro: ... usa il carrello di servizio e/o vassoi per svolgere il lavoro. (Si/No1/0 punti)		1	
Competenze generali: Rispettano le prescrizioni dell'igiene.	Igiene personale: ... porta i capelli legati, indossa vestiti di lavoro puliti, non porta gioielli, le unghie sono senza smalto, ecc. (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera) (Si/No1/0 punti)		1	
	Igiene personale: ... rispetta l'igiene delle mani (prima, ev. durante e dopo il lavoro). (Si/No1/0 punti)		1	
	Igiene aziendale: ... controlla che bicchieri, stoviglie, posate, carrello, vassoio, tavoli, ecc. che utilizza siano puliti. (Si/No1/0 punti)		1	
Riporto			19	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	19	
1.5.3 Realizzano la «mise en place» per differenti situazioni.	... prepara per ogni compito la mise en place in modo completo e appropriato all'incarico (posate, stoviglie, biancheria da tavola, ecc.). (3 punti)			3	
Competenza operativa 1.4: apparecchiare tavoli e buffet in base alla situazione - obiettivi di valutazione 1.4.3, 1.4.4					
1.4.3. Apparecchiano tavoli e buffet in modo adeguato alla situazione e alla clientela.	... sceglie la biancheria da tavola adatta all'evento, dispone mollettoni e tovaglia in maniera professionale, piega i tovaglioli in modo adatto (igienici, efficienti, precisi, ecc.). (3 punti)			3	
	... apparecchia tovaglioli, bicchieri e posate al luogo giusto. (3 punti)			3	
			Riporto	28	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			28	
1.4.4. Decorano tavoli e buffet in modo adeguato alla situazione.	... prepara tutto il materiale necessario, sceglie tre elementi decorativi adatti all'evento. (Si/No1/0 punti)		1	
	... lavora con cura, pulisce i materiali di lavoro e il posto di lavoro. (Si/No1/0 punti)		1	
	... decora il tavolo / il buffet in maniera curato, invitante e conforme ai criteri (altezza, odore, ecc.). (Si/No1/0 punti)		1	
Competenze generali: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	... è ordinato/a, lavora coscientemente e orientato all'obiettivo. <i>Valutare durante tutto l'esame!</i> (Si/No1/0 punti)		1	
Riporto			32	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	32	
Competenza operativa 1.2: comunicare dimostrando rispetto e considerazione - obiettivi di valutazione 1.2.2, 1.2.7					
1.2.2 Impiegano le regole della comunicazione verbale e non verbale.	<p>... cerca il contatto con l'ospite (contatto visivo, espressioni facciali, gesti, postura, ecc.).</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio con gli ospiti!</i></p> <p>(3 punti)</p>			3	
	<p>... accoglie e saluta gentilmente e in modo adatto alla situazione (scelta delle parole e impostazione delle frasi, ecc.).</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio con gli ospiti!</i></p> <p>(3 punti)</p>			3	
1.2.7 Adattano i propri comportamenti e atteggiamenti in base alla situazione.	<p>... applica le regole di condotta e buone maniere: presentarsi al cliente, dare del lei e utilizzare il cognome dei clienti, se necessario tenere la porta aperta, prendere la giacca, spostare la sedia, ecc.</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio con gli ospiti!</i></p> <p>(Si/No1/0 punti)</p>			1	
			Riporto	39	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			39	
Competenza operativa 1.5: eseguire mansioni di servizio orientate alla clientela - obiettivi di valutazione 1.5.4				
1.5.4. Applicano le regole del servizio in base alla tipologia di servizio.	<p>Incarico 1</p> <p>... prepara i piatti con le pietanze in maniera professionale e li serve in modo sicuro/o secondo le regole del servizio.</p> <p>(3 punti)</p>	Incarico: _____	3	
	<p>Incarico 2</p> <p>... offre la scelta di bevande fredde (vino, cocktail di benvenuto, acqua minerale, ecc.) risp. bevande calde (caffè, tè, ecc.) in maniera professionale, sceglie il bicchiere/la tazza adatta, serve dalla destra, riempie il bicchiere/la tazza in maniera adeguata.</p> <p>(3 punti)</p>			
Riporto			42	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio		
			massimo	ottenuto	
			Riporto	42	
Competenza operativa 1.3: consigliare in modo competente la clientela - obiettivi di valutazione 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.6 / 1.3.7					
<p>1.3.2 Spiegano l'offerta di bevande e pietanze.</p> <p>1.3.3 Consigliano la clientela basandosi sull'offerta.</p>	<p>... presenta e spiega l'offerta in maniera completa e nella sequenza di servizio logica e nomina gli ingredienti principali delle pietanze.</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio con gli ospiti!</i></p> <p>(3 punti)</p>			3	
<p>1.3.6 Deducono desideri e necessità dalle osservazioni della clientela.</p> <p>1.3.7 Ricevono i reclami della clientela.</p>	<p>... reagisce cortesemente sulle osservazioni/sui reclami, si scusa se necessario, offre una soluzione realistica all'ospite e/o realizza i suoi desideri. Inoltre il reclamo.</p> <p><i>Da valutare solo per il colloquio con gli ospiti!</i></p> <p>(3 punti)</p>			3	
			Riporto	48	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
Riporto			48	
Competenza operativa 1.1: rispondere ai desideri e alle esigenze secondo la filosofia aziendale - obiettivi di valutazione 1.1.1 / 1.1.3				
1.1.1 Rappresentano la filosofia della propria azienda. 1.1.3 Svolgono la propria attività applicando la filosofia aziendale.	... nomina due affermazioni della filosofia aziendale e spiega come le applica nello svolgimento dell'attività professionale quotidiana nella sua azienda di tirocinio. (3 punti)		3	
Da valutare durante tutto l'esame:				
Competenze generali: Comportamento professionale	... ha un comportamento professionale, è educato/a, usa un linguaggio professionale (scelta delle parole, termini tecnici). (Si/No1/0 punti)		1	
Competenze generali: Comportamento ecologico ed economico	...rispetta in tutte le attività le linee guida per un lavoro rispettoso dell'ambiente e del risparmio delle risorse. ... è consapevole ai costi nell'uso di materie prime e materiali, attrezzature, impianti e arredi. (3 punti)		3	
Total			55	

Serie zero a partire dal 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali
e degli arredi**

Modello per perite e periti

Cognome, nome	No. Candidato/a	Data
.....

Tempo **90 Minuti**

Sussidi Secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 58

56.0	-	58.0	Punti	=	Nota	6.0
50.0	-	55.0	Punti	=	Nota	5.5
44.0	-	49.0	Punti	=	Nota	5.0
38.0	-	43.0	Punti	=	Nota	4.5
32.0	-	37.0	Punti	=	Nota	4.0
27.0	-	31.0	Punti	=	Nota	3.5
21.0	-	26.0	Punti	=	Nota	3.0
15.0	-	20.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	14.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.: _____

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

**Considerazioni generali per perite e periti:
CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi**

- Il carrello delle pulizie è dotato del materiale di base per la pulizia della camera, ma senza tessili né prodotti di pulizia. Il/la candidato/a aggiunge il materiale necessario, dipendente dalla situazione professionale. La candidata / il candidato ripone il carrello pulito e attrezzato come lo aveva trovato.
- Le perite/i periti decidono l'entità del lavoro.
- La lettura del compito fa parte del tempo d'esame (90 minuti). Invece la visita / ispezione dei locali avviene al di fuori dal tempo d'esame.
- La candidata/ il candidato decide la sequenza dei lavori.
- I detersivi devono essere dosati manualmente.
- Devono esser presenti diversi rifiuti.
- Istruzione: la candidata/il candidato si prepara brevemente per iscritto e al termine consegna la preparazione scritta alla perita / al perito. Un formulario vuoto viene messo a disposizione (vedi allegati).
- Istruzione: la valutazione tecnica del lavoro è effettuata nelle sottovoci 2.1 e 2.2.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due schemi diversi.

Compiti con un punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati solamente punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte.

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavora in un albergo per seminari e ha il compito di pulire e preparare la sala riunione per un evento. Quale responsabile delle pulizie istruisce anche l'apprendista.

- Istruisca l'apprendista impiegata d'economia domestica nella pulizia corrente della sala riunione.
- Prepari la sala riunione secondo i desideri del cliente che trova nel modulo di prenotazione.
- Decora la sala riunione con un mazzo di fiori come richiesto dal cliente.
- Pulisca il corridoio con la lavasciuga, in modo che l'entrata della sala riunione si presenti pulita.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori richiesti.
- Le attrezzature e le macchine devono essere puliti dopo l'uso.
- Il modulo di prenotazione è a disposizione.
- Prepari per iscritto l'istruzione con i punti più importanti e al termine dell'istruzione la consegna alla perita/al perito.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in un ospedale nel reparto delle pulizie. Quale responsabile delle pulizie istruisce i nuovi collaboratori e le nuove collaboratrici.

- Pulisca l'ufficio del responsabile infermieristico (pulizia corrente).
- Curi la pianta verde che si trova in quest'ufficio.
- Pulisca con il metodo spray il pavimento del corridoio sensibile all'acqua (metodo spray parziale).
- Istruisca una nuova collaboratrice nell'uso della monospazzola.

Osservazioni:

- Lei decide la successione dei lavori richiesti.
- Le attrezzature e le macchine devono essere puliti dopo l'uso.
- Prepara per iscritto l'istruzione con i punti più importanti e al termine dell'istruzione la consegna alla perita/al perito.

Procedura di qualificazione 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

CCO2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **90 Minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
Nota**

Punteggio massimo: 58

56.0	-	58.0	Punti	=	Nota	6.0
50.0	-	55.0	Punti	=	Nota	5.5
44.0	-	49.0	Punti	=	Nota	5.0
38.0	-	43.0	Punti	=	Nota	4.5
32.0	-	37.0	Punti	=	Nota	4.0
27.0	-	31.0	Punti	=	Nota	3.5
21.0	-	26.0	Punti	=	Nota	3.0
15.0	-	20.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	14.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.:

Tempo di esame:

Inizio: Fine:

Firma delle perite/dei periti:

Punteggio ottenuto	Nota

Questi compiti non possono usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazione generali CCO 2 Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi per i periti/ le perite:

- Il carrello di pulizia è dotato del materiale di base, ma senza tessuti di pulizia e detersivi, il candidato/la candidata completa il carrello con il materiale necessario (ad es. materiale per la pulizia dei vetri). Lascia il carrello di pulizia pulito e attrezzato come lo aveva trovato.
- I capi voci definiscono la quantità del lavoro dei singoli compiti, vedi indicazioni sugli incarichi, modello per periti. Le superfici del pavimento da pulire con i macchinari vengono contrassegnate con del nastro adesivo.
- La lettura del compito è parte dell'esame e rientra nel tempo d'esame. Invece la presentazione dei locali/delle impostazioni avviene al di fuori del tempo d'esame (90 minuti).
- Il/la candidato/a decide la sequenza dei lavori.
- I detersivi/detersivi devono essere dosati manualmente.
- Devono essere a disposizione diversi tipi di rifiuti/ immondizia, sporcare le superfici da pulire per rendere il compito più realistico.
- Istruzione: Il candidato/la candidata si prepara brevemente per iscritto e consegna la preparazione scritta ai periti. (Un modulo vuoto è a disposizione)
- Incarico 1: Un foglio per la riservazione con i desideri del cliente deve essere a disposizione.
- Istruzione: la valutazione tecnica del lavoro è effettuata nelle sottovoci 2.1 e 2.2.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 Punto = soddisfa completamente

0 Punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con punti

3 Punti = soddisfa completamente

2 Punti = soddisfa maggiormente

1 Punto = soddisfa parzialmente

0 Punti = non soddisfa

**Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).
Gli errori non possono essere valutati due volte.**

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Competenza operativa 2.1: pulire nel rispetto dei materiali, in modo igienico, efficiente ed ecologico				
2.1.6 Dosano i prodotti per la pulizia, la manutenzione e la disinfezione secondo le indicazioni del produttore	... dosa secondo le indicazioni del produttore e professionalmente (quantità corretta, considerazione del tipo di pulizia e del grado di sporcizia). (3 Punti)		3	
2.1.7 Scelgono e utilizzano il prodotto ottimale per la pulizia e la manutenzione e la disinfezione tra quelli idonei per un determinato materiale e il tipo di sporco	... sceglie tutti i prodotti di pulizia e i disinfettanti in modo professionale (tiene conto delle superfici a pulire, del tipo di sporcizia). (3 Punti)		3	
	... utilizza i prodotti di pulizia scelti in modo professionale (temperatura dell'acqua, prima l'acqua e poi il detergente). (Si/no 1/0 Punti)		1	
Riporto			7	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata ...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio		
			Massimo	Ottenuto	
			Riporto	7	
2.1.9 Rispettano le prescrizioni igieniche e gli standard di qualità previsti per la pulizia e /o la disinfezione dei locali	... indossa vestiti e scarpe di lavoro puliti. ... non indossa gioielli, porta capelli legati (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera) (Si/no 1/0 Punti)			1	
	... lava le mani prima / evv. durante / dopo il lavoro (Si/no 1/0 Punti)			1	
	... lavora in modo igienico (p.es. dal più pulito al più sporco, gira il panno per le pulizie in modo corretto e regolarmente) (3 Punti)			3	
2.1.10 Spiegano e applicano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute	... indossa guanti e scarpe chiuse e occhiali di protezione per il dosaggio e l'utilizzo di detergenti concentrati. (Si/No 1/0 Punti)			1	
	... presta attenzione ai rischi di inciampare (p. es. cavi elettrici, posizione del carrello). (Si/no 1/0 Punti)			1	
	... non lascia pozze d'acqua. (Si/no 1/0 Punti)			1	
	... prende le necessarie precauzioni riguardante la sicurezza sul lavoro (p. es. mette segnale di pericolo). (Si/no 1/0 Punti)			1	
			Riporto	16	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata ...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			16	
2.1.11 Spiegano e attuano le disposizioni per la separazione dei rifiuti	... separa e smaltisce tutti i rifiuti professionalmente (p. es. separa i vari materiale e li smaltisce nei contenitori giusti). (3 Punti)		3	
2.1.14 Spiegano e applicano in maniera ergonomica i principi della pulizia corrente, intermedia e di fondo dei locali	... rispetta una postura ergonomica (postura eretta, si abbassa correttamente). ... imposta il posto di lavoro in modo efficiente e secondo aspetti ergonomici. (3 Punti)		3	
	... esegue il metodo di pulizia richiesto. (Si/no 1/0 Punti)		1	
	... il risultato corrisponde alla situazione (pulizia, ordine, compito 6 giusta preparazione della sala). (3 Punti)		3	
Competenze generali: Atteggiamento e modo di agire professionale	... è educato/a, ha un comportamento professionale, rispetta la privacy del cliente. ... agisce professionalmente e utilizza un linguaggio professionale (scelta di parole, termini tecnici). (3 Punti)	Zwischenzeile fehlt: "Valutare durante l'intero esame"	3	
Riporto			29	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata ...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			29	
2.1.15 Utilizzano macchine e attrezzature di pulizia in maniera ergonomica e secondo le indicazioni del produttore	... esegue professionalmente il metodo scelto (lavoro di preparazione, procedimento, movimenti, lavori finali). (3 Punti)		3	
	... gestisce con cura le risorse, il materiale, il mobilio. (3 Punti)		3	
2.1.16 Puliscono ed effettuano la manutenzione delle macchine e delle attrezzature in maniera ecologica	... pulisce le macchine e le attrezzature utilizzate in modo soddisfacente e professionale rispettando le prescrizioni ecologiche. (3 Punti)		3	
	... lascia la stanza delle pulizie (office) pulita e in ordine. (Si/no 1/0 Punti)		1	
2.1.18 Pianificano i processi di pulizia e disinfezione	... pianifica in modo logico e orientato all'obiettivo. (Si/no 1/0 Punti)		1	
2.1.20 Eseguono il controllo dei locali e degli arredi	... controlla il lavoro e corregge dov'è necessario. (Si/no 1/0 Punti)		1	
Riporto			41	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata ...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			41	
Competenza operativa 2.2: allestire e disporre i locali in base alla situazione e alle esigenze				
2.2.4 Realizzano la decorazione floreale sulla base della situazione e della clientela 2.2.5 Curano piante e fiori recisi.	<u>Incarico no. 1</u> ... protegge la superficie di lavoro se necessario. ... sceglie un vaso pulito e adatto, riempi la giusta quantità d'acqua, sceglie la giusta quantità di fiori recisi, li taglia nella lunghezza e in maniera corretta. <u>Incarico no. 2</u> ... rimuove tutte le foglie appassite, pulisce la pianta, dove è necessario. ... dosa il concime secondo l'istruzione del produttore, annaffia la pianta correttamente (p.es. quantità, non sulle foglie ma sulla terra resp. nel piattino, nell'apposito canale). <u>Incarico no.</u> ... protegge la superficie di lavoro se necessario. ... cambia l'acqua e pulisce il vaso se necessario. ... taglia nuovamente i gambi. ... toglie i fiori appassiti. ... riordina il mazzo. (3 Punti)		3	
	Il risultato si presenta bene. (Si/no 1/0 Punti)		1	
	... lascia gli attrezzi puliti, pulisce il posto di lavoro. (Si/no 1/0 Punti)		1	
Riporto			46	

Compito	Criteri di valutazione: il candidato/la candidata ...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			46	
Competenza operativa 2.3: pianificare ed eseguire istruzioni				
2.3.2 Pianificano e attuano le istruzioni relative ai metodi di pulizia	... prepara l'istruzione con brevi appunti secondo il metodo delle 4 fasi (almeno tutto il materiale e le singole fasi di lavoro); prepara il materiale richiesto, tiene in ordine il posto di lavoro. (3 Punti)		3	
2.3.1 Illustrano i metodi di pulizia 2.3.3 Eseguono le istruzioni impartite	... saluta la persona da istruire, si presenta, chiarisce se ha già conoscenze, definisce lo scopo del lavoro e gli obiettivi d'apprendimento, elenca tutti i punti chiave, evidenzia e motiva i punti importanti, osserva e fa notare le misure di sicurezza e d'igiene. (3 Punti)		3	
	... mostra la preparazione del materiale e il processo di pulizia in modo professionale (p.es. divide il lavoro in passi sensati, si posiziona verso la persona d'istruire in modo che abbia una buona visione). (3 Punti)		3	
	... da opportunità di praticare, fa ripetere e motivare i punti chiave, mostra riconoscimenti, loda, dimostra empatia, tiene conto delle conoscenze precedenti, fornisce informazioni adeguate (non troppo lunghe), controlla il metodo di lavoro e corregge eventuali errori, spiega l'ulteriore procedimento, saluta. (3 Punti)		3	
Total			58	

Serie zero a partire dal 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 3 Svolgimento delle attività
del circuito biancheria**

Modello per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data
.....

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
Nota**

Punteggio massimo: 56

54.0	-	56.0	Punti	=	Nota	6.0
48.0	-	53.0	Punti	=	Nota	5.5
42.0	-	47.0	Punti	=	Nota	5.0
37.0	-	41.0	Punti	=	Nota	4.5
31.0	-	36.0	Punti	=	Nota	4.0
26.0	-	30.0	Punti	=	Nota	3.5
20.0	-	25.0	Punti	=	Nota	3.0
14.0	-	19.0	Punti	=	Nota	2.5
9.0	-	13.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no.: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione omni economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

**Considerazioni generali per perite e periti:
CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito della biancheria**

- Per ogni situazione deve esserci biancheria aziendale e biancheria privata sporca. Almeno un pezzo deve avere macchie fresche da trattare.
- Controlli prima della procedura di qualificazione se ci sono abbastanza pezzi di **biancheria sporca come richiesti per il compito.**
- I detersivi vanno dosati nel misurino. Non devono essere messi nei cassetti del detersivo.
- La biancheria da piegare deve essere a disposizione in una cesta o in un contenitore simile.
- **Per la piegatura:** per ogni pezzo deve esserci un esempio. I capi di biancheria possono essere adattati secondo l'azienda.
- Il ferro da stiro può essere riscaldato anticipatamente. Deve però essere spento poco prima per poter valutare il criterio corrispondente.
- **La macchina da cucire** è sul tavolo, ma non pronta per cucire. Tutto deve essere preparato da parte della candidata / del candidato. (non solamente il filo).
- Il pezzo di biancheria riparato non viene più lavato.
- **Biancheria infetta:** se non ci fosse una seconda lavatrice, questa viene scaricata dai periti per poter essere caricata da parte delle candidate / dei candidati con i capi di biancheria contaminata.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante l'intero esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due griglie /schemi diversi.

Compiti con un punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

Vengono assegnati solamente punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Errori non possono essere valutati due volte

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavora in una casa per anziani. Nella lavanderia l'intera biancheria sporca viene smistata, lavata, preparata e riparata.

- Smisti la biancheria sporca aziendale e privata dei residenti.
- Carichi la lavatrice con la biancheria delicata scura, lavaggio a 30°C e dosi il detersivo adatto.
- Da un reparto arriva un sacco di biancheria marcato con bucato infetto. Tratti questa biancheria secondo le regole aziendali.
- Dopo aver asciugato la biancheria, pulisca l'asciugatrice (tumbler).
- Le bluse delle cameriere sono state già lavate e asciugate. Stiri una blusa e la appenda alla gruccia.
- Stiri con il mangano i grembiuli bistrot e li pieghi.
- Pieghi le magliette Polo secondo il campione.

Nella zona di cucito si è accumulata della biancheria da riparare.

- Ripari la cucitura aperta.
- Sostituisca l'elastico rotto.
- Pieghi e consegna i capi di biancheria riparati alla perita / al perito:

Osservazioni:

- **15 kg di biancheria aziendale e privata con sufficiente biancheria delicata scura (per una macchina)**
- **1 sacco di biancheria etichettato come biancheria infetta**
- **1 blusa da cameriera a maniche corte**
- **4 grembiuli bistrot per lo stiro al mangano e 1 campione piegato**
- **5 Polo-Shirts e 1 campione piegato**
- **1 capo di biancheria con un orlo scucito (ca. 10 cm)**
- **1 capo di biancheria con un elastico rotto, da sostituire.**

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavora in una clinica di cura e di riabilitazione. Nella lavanderia l'intera biancheria sporca viene smistata, lavata, preparata e riparata.

- Smisti la biancheria aziendale e degli ospiti sporca.
- Da un reparto arriva un sacco di biancheria marcato con bucato infetto. Tratti questa biancheria secondo le regole aziendali.
- Carichi la lavatrice con la biancheria colorata smistata, lavaggio 60°C e dosi il detersivo adatto.
- La biancheria privata degli ospiti è già stata lavata e asciugata. Stiri il pantalone a riga dell'ospite e lo appenda.
- Stiri i tovaglioli con il mangano e pieghi questi secondo il campione.
- Pieghi i pigiami e le camice da notte secondo il campione.
- Pulisca la postazione di stiro al vapore (pulizia corrente).

Si è accumulata biancheria da riparare.

- Sostituisca il bottone mancante.
- Provveda ad etichettare i capi di biancheria utilizzando la macchina da cucire.

Pieghi e consegna i capi di biancheria riparati alla perita / al perito.

Osservazioni:

- **15 kg di biancheria aziendale e privata con sufficiente biancheria colorata (per una macchina)**
- **1 sacco di biancheria contrassegnato come biancheria infetta**
- **1 pantalone a righe**
- **10 tovaglioli per lo stiro al mangano e un campione piegato**
- **3 kg di camice da notte e pigiami da piegare con un campione piegato ciascuno**
- **1 capo di biancheria con un bottone mancante**
- **2 capi di biancheria da etichettare con la macchina da cucire**

Procedura di qualificazione 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO3 Svolgimento delle attività
del circuito biancheria**

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **90 Minuti**

Sussidi Secondo l'incarico

Tabella delle note

Punteggio massimo: 56					
54.0	-	56.0	Punti	=	Nota 6.0
48.0	-	53.0	Punti	=	Nota 5.5
42.0	-	47.0	Punti	=	Nota 5.0
37.0	-	41.0	Punti	=	Nota 4.5
31.0	-	36.0	Punti	=	Nota 4.0
26.0	-	30.0	Punti	=	Nota 3.5
20.0	-	25.0	Punti	=	Nota 3.0
14.0	-	19.0	Punti	=	Nota 2.5
9.0	-	13.0	Punti	=	Nota 2.0
3.0	-	8.0	Punti	=	Nota 1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota 1.0

Incarico no.: _____

Tempo di esame:

Inizio: Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Questi compiti possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione omni economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazioni generali per i periti/le perite: CCO 3 Svolgimento delle attività del circuito biancheria

- La biancheria sporca comprende biancheria aziendale e biancheria privata. Almeno un pezzo deve avere macchie fresche.
- **Caricare la lavatrice:** controllare prima dell'inizio dell'esame che ci sia abbastanza biancheria sporca del tipo richiesto nel compito.
- Il dosaggio del detersivo può essere simboleggiato.

Dosaggio del detersivo: Il detersivo viene dosato nel misurino, non deve essere versato nel cassetto del detersivo.

- La biancheria da piegare deve essere fornita in una cesta o in un contenitore simile. Piegatura: Un modello deve essere disponibile per ogni tipo di biancheria.

La piegatura della biancheria deve essere adattata alla situazione, le quantità indicate nelle osservazioni non sono vincolanti e possono essere aumentate o ridotte a seconda dell'azienda.

- La stazione di stiro può essere riscaldata e spenta poco prima dell'inizio della stiratura.
- La macchina da cucire **NON** è preparata.
- L'indumento riparato non deve essere rilavato.

Cucito: è stata tenuta generale, i periti sono liberi di scegliere i vestiti o la biancheria.

- **Lavaggio di biancheria contaminata (infettiva):**
Se non c'è una seconda macchina, i periti scaricano la macchina in modo che possa essere caricata con la biancheria contaminata.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione vengono valutati durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 Punto = soddisfa completamente

0 Punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti

3 Punti = soddisfa completamente

2 Punti = soddisfa maggiormente

1 Punto = soddisfa parzialmente

0 Punti = non soddisfa

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Gli errori non possono essere valutati due volte.

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico - obiettivi di valutazione 3.1.9, 3.1.11				
3.1.9. Eseguono tutti i compiti relativi al circuito biancheria rispettando i criteri aziendali relativi alla igiene e agli standard di qualità.	... indossa abiti di lavoro adeguati e puliti (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... non indossa gioielli, i capelli sono legati. (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera). (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... lava le mani prima, evv. durante e dopo il lavoro (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... indossa per lo smistamento della biancheria sporca un grembiule e dei guanti. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... lavora dal pulito allo sporco. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.11 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	... indossa scarpe chiuse e antiscivolo. (Si/No 1/0 Punto)		1	
Riporto			6	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			6	
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico - obiettivi di valutazione 3.1.4				
3.1.4 Separano la biancheria aziendale e quella privata in base alle modalità di trattamento, al colore e al grado di sporco.	... smista secondo la temperatura di lavaggio. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... smista secondo colore. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... riconosce le macchie e le pretratta professionalmente. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... prepara il bucato correttamente. (p.es. aprire i bottoni, chiudere le cerniere, annodare o legare i lacci, girare vestiti con sovrastampa sulla sinistra, svuotare le tasche e spazzolarle se è necessario). (3 Punti)		3	
Riporto			12	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			12	
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico - obiettivi di valutazione 3.1.11, 3.1.12, 3.1.13				
3.1.13 Spiegano e impiegano macchine e apparecchi all'interno del circuito biancheria secondo le indicazioni del produttore.	Caricamento della lavatrice: ... carica la lavatrice secondo il tipo di biancheria e presta attenzione alla corretta quantità di riempimento secondo il tipo di bucato e della lavatrice. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.11 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	... indossa occhiali di protezione nel dosaggio del detersivo. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.12 Dosano i detersivi e gli additivi secondo le indicazioni del produttore.	... dosa il detersivo adatto. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... dosa la quantità giusta secondo la tabella di dosaggio considerando il grado di sporcizia. (Si/No 1/0 Punto)		1	
Riporto			16	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			16	
Competenza operativa 3.3: trattare adeguatamente la biancheria infetta - obiettivi di valutazione 3.3.2				
3.3.2 Organizzano il trattamento della biancheria infetta e applicano le relative disposizioni per la sicurezza sul lavoro, la protezione della salute e degli standard igienici previsti a livello aziendale.	... usa i dispositivi di protezione individuali (DPI). (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... lava e disinfetta le mani. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... smaltisce i propri dispositivi di protezione (DPI) in conformità con i regolamenti aziendali. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... sceglie il detersivo adatto. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	...sceglie il programma di lavaggio adatto. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... dopo il caricamento pulisce e disinfetta la porta e i punti di contatto (Si/No 1/0 Punto)		1	
Riporto			22	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			22	
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico - obiettivi di valutazione 3.1.13, 3.1.14				
3.1.13 Spiegano e impiegano macchine e apparecchi all'interno del circuito biancheria secondo le indicazioni del produttore.	... utilizza tutto il piano di lavoro dell'asse da stiro / del mangano. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... lavora con la giusta temperatura secondo i tessuti. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.14 Preparano la biancheria mediante l'uso di metodi definiti in modo da poterla riporre	Stiratura/Manganare: ... esegue le singole tappe della stiratura/della manganatura con una sequenza logica. (3 Punti)		3	
	L'indumento stirato / manganato è senza pieghe. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.14 Preparano la biancheria mediante l'uso di metodi definiti in modo da poterla riporre.	Piegatura della biancheria asciutta: p.es. ... piega la biancheria sempre allo stesso modo. ... piega la biancheria sul lato corretto. ... piega la biancheria in maniera precisa. (3 Punti)		3	
	La biancheria piegata corrisponde al modello. (Si/No 1/0 Punto)		1	
Riporto			32	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			32	
Competenza operativa 3.1: trattare la biancheria aziendale e privata in modo corretto e igienico - obiettivi di valutazione 3.1.11, 3.1.15				
3.1.15 Puliscono le macchine e gli apparecchi del circuito biancheria secondo le indicazioni del produttore. esegue la pulizia del macchinario nell'ordine corretto. (3 Punti)		3	
	... usa il detergente e il materiale di pulizia adatto. (Si/No 1/0 Punto)		1	
3.1.11 Attuano le disposizioni per la sicurezza sul lavoro e per la protezione della salute.	... presta attenzione ed elimina i rischi di inciampare, p.es. i cesti per il bucato, i cavi, ecc. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... presta attenzione alla corretta postura del corpo e la corregge, piega le ginocchia per alzare i pesi da terra. <i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> (3 Punti)		3	
	... imposta le postazioni di lavoro in modo ergonomico e sicuro. <i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> (3 Punti)		3	
Riporto			43	

Compito	Criteri di valutazione. Il candidato/la candidata...	Protocollo delle perite/dei periti	Punteggio	
			Massimo	Ottenuto
Riporto			43	
Competenza operativa 3.2: riparare i tessuti - obiettivi di valutazione 3.2.1				
3.2.1 Applicano le tecniche per una riparazione efficiente dei tessuti.	... prepara correttamente la macchina per cucire. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... infila correttamente il filo da cucire adatto. (Si/No 1/0 Punto)		1	
	... esegue il metodo di riparazione con la macchina da cucire / a mano in maniera giusta. (3 Punti)		3	
	I risultati sono visivamente belli e puliti. I tessuti sono di nuovo utilizzabili. (3 Punti)		3	
Competenze metodologiche: Sequenza logica dei singoli passi di lavoro.	<i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> ... è ordinato, lavora coscienziosamente e orientato all'obiettivo. (3 Punti)		3	
Competenze generali: Atteggiamento e modo di agire professionale.	<i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> ... ha un comportamento professionale e utilizza un linguaggio professionale (scelta di parole, termini tecnici). (Si/No 1/0 Punto)		1	
Competenze generali: Comportamento ecologico	<i>Da valutare durante tutto l'esame!</i> ... tratta con cura le risorse e il materiale. (Si/No 1/0 Punto)		1	
Total			56	

Serie zero a partire dal 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 4 Composizione, preparazione
e distribuzione dei menù**

Modello per perite e periti

Cognome, nome	No. Candidata/o	Data
.....

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 38

37.0	-	38.0	Punkte	=	Note	6.0
33.0	-	36.0	Punkte	=	Note	5.5
29.0	-	32.0	Punkte	=	Note	5.0
25.0	-	28.0	Punkte	=	Note	4.5
21.0	-	24.0	Punkte	=	Note	4.0
18.0	-	20.0	Punkte	=	Note	3.5
14.0	-	17.0	Punkte	=	Note	3.0
10.0	-	13.0	Punkte	=	Note	2.5
6.0	-	9.0	Punkte	=	Note	2.0
2.0	-	5.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Punkte	=	Note	1.0

Incarico no.: _____

Tempo di esame

Inizio: _____ Fine: _____

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....
.....

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione omi economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

**Considerazioni generali per perite e periti:
CCO 4 preparazione e distribuzione dei pasti**

- Le ricette sono messe a disposizione.
- Le derrate alimentari sono a disposizione corrispondenti al compito
- Per il servizio sul vassoio la candidata / il candidato deve aggiungere stoviglie e posate e fare il servizio per una persona secondo l'ordinazione scritta alla cucina.
- Il servizio su piatto o vassoio deve essere effettuato in base alla quantità della ricetta.
- Per il lavaggio stoviglie si considera le macchine a disposizione.
- Le stoviglie, da lavare possono essere anche quelle utilizzate per la propria preparazione dei pasti oppure devono essere messi a disposizione da 10 persone con circa 5 elementi diversi (per esempio: piatti, piattini, tazze, bicchieri e posate) come minimo due adatti al compito.
- “Deponga gli utensili e macchinari usati ecc. sul carrello per il lavaggio delle stoviglie.”
Questo può essere inserito nella procedura di qualificazione come compito di organizzazione del lavaggio.
- Per **la funzionalità**: Deve davvero esserci qualcosa da poter valutare, per esempio filtro mancante, manca il brillantante
- Devono esserci rifiuti da smaltire.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine della scheda di valutazione vanno valutati durante l'intero l'esame.

Criteri di valutazione

La valutazione viene fatta con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = completamente adempito

0 punti = non soddisfa / non adempito

Compiti con 3 punti:

3 punti = completamente adempito

2 punti = maggioritariamente adempito

1 punto = parzialmente adempito

0 punti = non adempito

**Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).
Errori non possono essere valutati due volte.**

Situazione professionale / Incarico 1

Lei lavora nella cucina di una casa per anziani e prepara il pranzo per 4 persone.

Insalata di pomodori

Spaghetti al Pesto

La signora Rossi rimane in camera.

- Presenti l'insalata di pomodori su 4 piatti, gli spaghetti in una scodella e la salsa secondo la ricetta. Prepari il pranzo per la signora Rossi su un vassoio, secondo la comanda scritta compreso stoviglie e posate.
- Deponga stoviglie, utensili e macchinari usati sul carrello per il lavaggio delle stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.
- Controlli la funzionalità della lavastoviglie e lavi le stoviglie della colazione.

Osservazioni:

- La salsa per l'insalata è a disposizione.
- Gli utensili e i macchinari non devono essere lavati.
- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e la informa dove deve deporre gli utensili, macchinari e stoviglie.

Situazione professionale / Incarico 2

Lei lavoro nella cucina di una clinica privata. Oggi pomeriggio ha luogo la riunione dei 4 membri del consiglio amministrativo. Per lo spuntino pomeridiano viene richiesta una piccola scelta di fingerfood. La sala riunione si trova al primo piano.

Brownies

Spiedini di frutta con 4 frutta diverse

Caffé, scelta di té e succo d'arancia

- Presenti le pietanze preparate su piatti di servizio.
- Prepari il carrello per lo spuntino pomeridiano, secondo la comanda scritta.
- Deponga gli utensili e macchinari usati ecc. sul carrello per il lavaggio stoviglie.
- Pulisca il posto di lavoro.
- Scarichi la lavastoviglie.
- Pulisca la lavastoviglie (pulizia corrente)

Osservazioni:

- La perita / il perito la informa sulla sequenza dei singoli compiti e la informa dove deve deporre gli utensili, macchinari e stoviglie.
- Gli utensili e i macchinari non devono essere lavati.

Procedura di qualificazione 2020

**Impiegata/o d'economia
domestica AFC**

Lavoro pratico

**CCO 4 Composizione, preparazione
e distribuzione dei menù**

Scheda di valutazione per perite e periti

Cognome, Nome	No. Candidato/a	Data

Tempo **90 minuti**

Sussidi secondo l'incarico

**Tabella delle
note**

Punteggio massimo: 38

37.0	-	38.0	Punti	=	Nota	6.0
35.0	-	38.0	Punti	=	Nota	5.5
31.0	-	34.0	Punti	=	Nota	5.0
27.0	-	30.0	Punti	=	Nota	4.5
23.0	-	26.0	Punti	=	Nota	4.0
19.0	-	22.0	Punti	=	Nota	3.5
15.0	-	18.0	Punti	=	Nota	3.0
11.0	-	14.0	Punti	=	Nota	2.5
7.0	-	10.0	Punti	=	Nota	2.0
3.0	-	6.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	2.0	Punti	=	Nota	1.0

Incarico no:

Tempo d'esame

Inizio: Fine:

Punteggio ottenuto	Nota

Firma delle perite/dei periti:

.....

Questi compiti non possono essere usati a scopo d'esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

Considerazioni generali CCO 4 Composizione, preparazione e distribuzione dei menù per le perite/i periti:

Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni

- Le ricette sono a disposizione.
- Le derrate alimentari sono a disposizione secondo l'incarico.

Competenza operativa 4.3: assicurare una distribuzione dei pasti conforme alle esigenze

- Per il servizio sul vassoio, il/la candidato/a deve aggiungere posate e stoviglie e preparare per una persona secondo il modulo d'ordine per la cucina.
- Il servizio sui piatti e sui vassoi deve essere effettuato in base alla quantità della ricetta.

Competenza operativa 4.4: garantire lo svolgimento dei processi legati all'organizzazione di lavaggio

- Per i compiti nell'organizzazione del lavaggio delle stoviglie si deve tener conto della scelta della macchina (macchina a nastro trasportatore automatico, lavastoviglie a cestello scorrevole, lavabicchieri, lavastoviglie per uso domestico, ecc.).
- Le stoviglie per il lavaggio possono essere quelli usati durante l'esame oppure devono essere per 10 persone con ca'. 5 tipi di stoviglie diversi p.es. piatti, sottopiatti, tazze, bicchieri e posate.
- "Mettere i materiali/apparecchiature e le stoviglie usate sul carrello per il lavaggio delle stoviglie", questo può essere incluso nel compito di organizzazione del lavaggio delle stoviglie.
- Assicurarsi che ci sia davvero qualcosa da valutare nella funzionalità, ad esempio mancanza di brillantante, acqua non riempita, setaccio non inserito, ecc.
- Rifiuti da smaltire devono essere disponibili.
- Le competenze metodologiche, sociali e personali alla fine del protocollo di valutazione vengono valutati durante l'intero esame.

Valutazione

Viene valutato con due schemi diversi.

Obiettivi di prestazione con 1 punto

1 punto = soddisfa completamente

0 punti = non soddisfa

Obiettivi di prestazione con 3 punti

3 punti = soddisfa completamente

2 punti = soddisfa maggiormente

1 punti = soddisfa parzialmente

0 punti = non soddisfa

Vengono assegnati soltanto punti interi (mezzi punti non sono ammessi).

Gli errori non possono essere valutati due volte).

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni - obiettivi di valutazione 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.11, 4.2.13				
4.2.5 Preparano una «mise en place» in base alla necessità.	... prepara al momento giusto tutti gli ingredienti/ apparecchi/utensili. ... usa vassoio e/o carrello, non fa avanti e indietro. (3 punti)		3	
4.2.3 Eseguono le tecniche di preparazione e taglio previste.	... sceglie il coltello giusto. ... tiene in mano il coltello in maniera giusta e lo adopera professionalmente. ... sceglie il taglio adatto alla pietanza. ... taglia in modo regolare. (3 punti)		3	
4.2.4 Pianificano la preparazione di pietanze.	... lavora coscienziosamente e orientato all'obiettivo. ... i passi seguono una sequenza logica. (3 punti)		3	
4.2.2 Attuano i metodi di cottura definiti.	... misura tutti gli ingredienti correttamente in base alla ricetta. ... esegue in maniera corretta il metodo di preparazione. ... sceglie i macchinari/utensili/apparecchi giusti. ...usa i macchinari e apparecchi in maniera giusta. (3 punti)		3	
4.2.6 Preparano le pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati. 4.2.7 Preparano le bevande previste.	... condisce e controlla il gusto della pietanza. ... prepara una guarnizione / la pietanza si presenta bene. ... esegue completamente la preparazione di tutte le pietanze. ... le pietanze sono gustose e possono essere messo in vendita. (3 punti)		3	
4.2.13 Spiegano e attuano le disposizioni per la sicurezza e la protezione della salute sul posto di lavoro.	... rispetta le disposizioni per la sicurezza (p.es. scarpe chiuse, staccare la spina prima di pulire macchinari). (Si/No 1/0 punti)		1	
	... rispetta le disposizioni per la protezione della salute (postura corretta). (Si/No 1/0 punti)		1	
		Riporto	17	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio	
			massimo	ottenuto
		Riporto	17	
Competenza operativa 4.2: preparare le pietanze secondo le disposizioni - obiettivi di valutazione 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.11, 4.2.13				
4.2.8 Rispettano le prescrizioni igieniche per la preparazione delle pietanze.	<p>Igiene personale: ... Igiene personale: ... lega capelli lunghi. ... porta vestiti di lavoro puliti. ... non porta gioielli. ... non ha unghie laccate ecc. (secondo le raccomandazioni sull'igiene Oml Economia Domestica Svizzera) (Si/No 1/0 punti)</p>		1	
4.2.9 Puliscono le macchine e gli apparecchi per la preparazione delle pietanze.	<p>Igiene aziendale / Igiene alimentare: ...usa materiale pulito. ... lavora con attenzione ed economicamente. ... dosa e usa i detersivi correttamente. ... mantiene l'ordine / mette via il materiale non necessario. ... pulisce, se necessario il posto di lavoro durante il lavoro. ... lascia il posto di lavoro pulito. ... pulisce le attrezzature e le macchine in modo professionale. (3 punti)</p>		3	
4.2.11 Immagazzinano gli alimenti secondo le prescrizioni.	<p>... Le derrate alimentari avanzate vengono immagazzinate secondo le prescrizioni (contenitore pulito, imballato, datato, etichettato ecc.). (Si/No 1/0 punti)</p>		1	
		Riporto	22	

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
			Riporto	22
Competenza operativa 4.3: assicurare una distribuzione dei pasti conforme alle esigenze - obiettivi di valutazione 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6				
<p>4.3.3 Spiegano le regole di servizio da rispettare nel sistema di distribuzione dei pasti.</p> <p>4.3.4 Eseguono i compiti relativi al sistema di distribuzione dei pasti.</p>	<p>... assicura la pulizia dei piatti/bordi dei piatti, la porzionatura corrisponde all'ordine (Foodwaste).</p> <p>... rispetta la tempistica.</p> <p>... prepara gli ulteriori articoli necessari, ad es: formaggio grattugiato con risotto.</p> <p>Per il servizio su vassoio: ... usa piatti caldi/risp. freddi, prepara bicchieri, stoviglie e posate in modo completo secondo la comanda.</p> <p>Per il servizio: ...prepara le pietanze in maniera completa per il servizio.</p> <p>(3 punti)</p>		3	
<p>4.3.6 Osservano le regole d'igiene per la distribuzione dei pasti.</p>	<p>... copre le pietanze se necessario.</p> <p>... posa le derrate alimentari solo poco prima del servizio sul carrello/vassoio/tavolo.</p> <p>(3 punti)</p>		3	
<p>4.3.5 Puliscono le macchine e gli apparecchi utilizzati nel sistema di distribuzione dei pasti secondo le indicazioni del produttore.</p>	<p>... controlla che le stoviglie usate siano pulite.</p> <p>... pulisce professionalmente gli apparecchi e i macchinari.</p> <p>(Si/No 1/0 punti)</p>		1	
			Riporto	29

Compito	Criteri di valutazione: Il candidato / la candidata ...	Protocollo delle perite / dei periti	Punteggio massimo ottenuto	
			Riporto	29
Competenza operativa 4.4: garantire lo svolgimento dei processi legati all'organizzazione di lavaggio - obiettivi di valutazione 4.4.2, 4.4.4, 4.4.5, 4.4.8				
4.4.2 Eseguono i compiti legati all'organizzazione di lavaggio.	... smista/impiglia bicchieri, stoviglie e posate. ... esegue il trattamento preparatorio. ... carica/scarica la lavastoviglie in modo professionale. (3 punti)		3	
4.4.5 Rispettano le regole e le prescrizioni igieniche nell'organizzazione di lavaggio.	... la divisione della zona sporca e della zona pulita e ben visibile. ... usa strofinacci e asciugapiatti puliti. ...scarica la lavastoviglie sul carello/vassoio pulito. (Si/No 1/0 punti)		1	
4.4.4 Puliscono le macchine e gli apparecchi dell'organizzazione di lavaggio secondo le indicazioni del produttore.	Incarico 1 ... controlla il corretto funzionamento degli apparecchi e delle macchine, pulisce il filtro, verifica la presenza dei detersivi, dosaggio effettuato, controlla che le braccia spruzzatori sono puliti e inseriti correttamente. (3 punti)		3	
	Incarico 2 ...pulisce gli apparecchi e le macchine (p.es. sequenza logica, sicurezza, puliti professionalmente) (3 punti)			
4.4.8 Spiegano e rispettano le regole per lo smaltimento dei rifiuti e ne illustrano l'importanza.	... smista e smaltisce correttamente rifiuti nei contenitori designati. (PET, vetro, carta, alu, latta, rifiuti organici). (Si/No 1/0 punti)		1	
Competenze metodologiche da valutare durante tutto l'esame				
Competenze generali: Comportamento professionale	... ha un comportamento professionale, è educato/a, usa un linguaggio professionale (scelta delle parole, termini tecnici). (Si/No 1/0 punti)		1	
			Total	38