

Direttive

Elenco dell'equipaggiamento minimo previsto per le aziende formatrici con persone in formazione per la formazione professionale di base di

Impiegata/Impiegato d'economia domestica con attestato federale di capacità (AFC)

I requisiti concernenti l'equipaggiamento minimo previsto per le aziende formatrici si orientano alle competenze operative da acquisire, indicate nel piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base per impiegata/impiegato d'economia domestica con attestato federale di capacità (AFC) del 10 settembre 2015.

Campo di competenze operative 1

Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela

Infrastruttura e attrezzatura

- Reception per accoglienza, informazione e consulenza
- Locale con tavoli per gli ospiti, buffet con macchina del caffè e unità di raffreddamento, postazione di servizio, sistema d'incasso (p.es. ristorante, caffetteria o ristorante per il personale)
- Locale attrezzato per organizzare eventi
- Locale/zona per la mise en place
- Locale/zona per la pulizia delle stoviglie (office)
- Locale o celle per lo stoccaggio delle merci e delle bevande
- Locale/armadi per lo stoccaggio di bicchieri e stoviglie
- Sedie e tavoli con mollettone, tovaglie e tovaglioli di tessuto
- Bicchieri per il servizio delle bevande (bicchieri da vino bianco, bicchieri da vino rosso e bicchieri da acqua)
- Stoviglie e posate per il servizio dell'aperitivo e delle pietanze

Concetti e letteratura specializzata

- Concetto di vitto
 - con offerta semplice quotidiana (colazione, pranzo e/o cena e spuntini)
 - con offerta semplice per eventi (aperitivo e menù a più portate)
- Piano di pulizia e piano d'igiene con le relative guide di lavoro e d'impiego oltre alle liste di controllo
- Materiale didattico raccomandato: Tecnica del servizio (casa editrice specializzata GastroSuisse)

Campo di competenze operative 2

Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

Infrastruttura e pavimenti (pulizia)

- Locale pulizia e sala macchine per la preparazione del lavoro e la manutenzione delle macchine e degli apparecchi
- Spazi abitativi, stanze da letto, zone sanitarie, cantine, locali secondari, laboratorio, eventualmente magazzino centrale, locali per seminari, uffici

Direttive

- Locali, corridoi e impianti sanitari con vari rivestimenti di superfici e pavimenti per la pulizia e la cura sulla base delle competenze operative da acquisire
- Piante d'appartamento, fiori recisi e materiale di cura

Macchine, apparecchi e attrezzature

- Trapezio
- Aspiratore a secco
- Carrello mop con pressa
- Monospazzola con diversi pad e spazzole
- Aspiraliquidi
- Macchina lavasciuga
- Macchina iniezione-estrazione
- Lavavetri con vello e tergivetro

Prodotti industriali

- Prodotti di pulizia e di cura neutri
- Prodotti di pulizia alcalini
- Prodotti di pulizia acidi
- Prodotti di pulizia speciali

Concetti e letteratura specializzata

- Piano di pulizia e piano d'igiene con le relative guide di lavoro e d'impiego oltre alle liste di controllo
- Concetto smaltimento dei rifiuti
- Piano di sicurezza/sicurezza sul lavoro
- Materiale didattico raccomandato: pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

Infrastruttura e materiale di lavoro (allestimento)

- Locale per lavori floreali
- Contenitori per decorazioni floreali di varie forme, dimensioni e materiali
- Materiali da decorazione
- Coltello da fiorista, forbici da potatura
- Spazio per la separazione e lo smaltimento dei rifiuti

Campo di competenze operative 3

Svolgimento delle attività del circuito biancheria

Infrastruttura, macchine, attrezzature, apparecchiature e materiale di lavoro

- Lavanderia con zona sporca e zona pulita separate
 - Locale per la zona sporca
 - Locale per la zona pulita
 - Locale per l'asciugatura della biancheria umida
 - Locale per lo stoccaggio dei detersivi
 - Locale per lo stoccaggio della biancheria
 - Pavimenti con rivestimento antiscivolo
 - Buona areazione dei locali
 - Banco per la cernita della biancheria sporca
 - Lavatrice automatica
 - Impianto di lavaggio per lavaggio a mano
 - Asciugatrice
 - Postazione di stiro manuale
 - Mangano, eventualmente impianto finisher, pressa, piegatrice

Direttive

- Banco di lavoro per la lavorazione successiva della biancheria pulita
- Macchina da cucire per la riparazione dei capi di biancheria difettosi
- Termopressa per la marcatura della biancheria aziendale
- Carrelli portabiancheria per il trasporto fino al luogo d'impiego

Concetti e letteratura specializzata

- Piano di pulizia e piano d'igiene con le relative guide di lavoro e d'impiego oltre alle liste di controllo
- Concetto smaltimento dei rifiuti
- Piano di sicurezza con i relativi dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Materiale didattico raccomandato: svolgimento delle attività del circuito biancheria

Campo di competenze operative 4

Composizione, preparazione e distribuzione dei menù

Infrastruttura, macchine, attrezzature, apparecchiature e materiale di lavoro

- Cucina attrezzata con:
 - Postazione di lavoro per lavori di preparazione e taglio, completa di attrezzi e utensili
 - Piastra di cottura, marmitta ribaltabile, brasiera, combisteam, frullatore/mixer/cutter, impastatrice, macchina per il caffè, eventualmente scaldalatte
 - Postazione di servizio per il servizio al piatto, servizio a buffet, servizio sul vassoio o su nastro trasportatore
- Celle frigorifere
- Locale per lo stoccaggio di prodotti secchi (economato)
- Locale per recipienti vuoti e rifiuti alimentari
- Locale per gli attrezzi di pulizia
- Zona lavaggio con zona sporca e pulita separate
- Ufficio in cucina
- Caffetteria, ristorante, eventualmente ristorante per il personale

Concetti e letteratura specializzata

- Concetto di vitto
 - con offerta semplice quotidiana (colazione, pranzo e/o cena e spuntini)
 - con offerta semplice per eventi (aperitivo e menù a più portate)
- Ricette e descrizioni di processo per preparare la mise en place per le pietanze
- Piano di pulizia e piano d'igiene con le relative guide di lavoro e d'impiego oltre alle liste di controllo
- Concetto smaltimento dei rifiuti
- Concetto HACCP aziendale
- Materiale didattico raccomandato:
 - Composizione, preparazione e distribuzione dei menù
 - Pauli, P. Lehrbuch der Küche¹ (per le tecniche di preparazione e taglio)

¹ Disponibile solo in tedesco

Direttive

Campo di competenze operative 5

Disbrigo di lavori amministrativi

Infrastruttura, attrezzature, apparecchiature, materiale di lavoro

- Ufficio con scrivania, telefono, fotocopiatrice, PC, stampante, plastificatrice

Concetti e letteratura specializzata

- Sistema di gestione della qualità (QMS) con certificato SQS
- Piano di comunicazione
- Piano di immagazzinamento
- Materiale didattico raccomandato: disbrigo di lavori amministrativi

Campo di competenze operative 6

Promozione della propria salute e sostegno alla clientela

Infrastruttura e abbigliamento professionale per le persone in formazione

- Spogliatoio con armadietti provvisti di serratura
- Abbigliamento professionale (fornito dall'azienda formatrice)

Concetti e letteratura specializzata

- Piano per la sicurezza sul lavoro, la tutela della salute e la protezione dell'ambiente