

Glossario – spiegazioni	
Zona pulita	<p>In tutti i settori d'attività è presente una zona pulita dedicata a tutti quei lavori che richiedono condizioni igieniche irreprensibili come, per esempio: stirare capi di biancheria, preparare un ragù, distribuire piatti lavati ecc.</p> <p>Per garantire il rispetto delle prescrizioni igieniche, tra la zona pulita e quella sporca deve esistere una separazione netta.</p>
Zona sporca	<p>In tutti i settori d'attività è presente una zona sporca dedicata a tutti quei lavori che non richiedono condizioni igieniche irreprensibili come, per esempio, smistare la biancheria sporca, impilare i piatti sporchi, lavare le patate ecc.</p> <p>Idealmente la zona sporca e la zona pulita sono separate tra loro da una porta/saracinesca.</p> <p>Nella zona sporca è possibile adottare delle prescrizioni igieniche integrative come, per esempio, l'uso di guanti monouso e/o di grembiuli di plastica.</p>
Standard di qualità	<p>È il livello minimo di qualità da rispettare per raggiungere un obiettivo o ottenere un'autorizzazione.</p> <p>Ogni azienda è soggetta a standard di qualità differenti. Un hotel a cinque stelle, per esempio, non ha le stesse esigenze per la biancheria da tavola di un asilo nido o di un ospedale pubblico.</p>
HACCP o piano d'igiene	<p>È un piano che indica come svolgere i lavori secondo le prescrizioni d'igiene. Usato prevalentemente nel settore alimentare.</p>
Pietanza	<p>Una <b>pietanza</b> è una vivanda cucinata o preparata, composta di solito da più ingredienti, perlopiù <u>cotti</u>. Le pietanze tradizionali, preparate secondo una <u>ricetta</u>, sono spesso indicate con un nome specifico.</p>
Menù	<p>In <u>gastronomia</u>, il <b>menù</b> o <b>menu</b> indica una sequenza di pietanze, composta da almeno tre portate: <u>primo piatto</u>, <u>secondo piatto</u> e <u>dessert</u>.</p>
Componente del menù	<p>Un componente del menù è un elemento del menù.</p> <p>P.es. Zuppa → crema di porri, brodo con uovo;          Pesce → Saltimbocca, fettina impanata.          ...</p>
Dichiarazione dei contenuti di derrate alimentari / etichettatura	<p>Possibile dichiarazione di generi alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valori nutritivi kcal / kJ.</li> <li>• Metodo di coltivazione: convenzionale, IP, bio.</li> <li>• Allergie, intolleranze (glutine, lattosio).</li> <li>• Numeri E.</li> <li>• ...</li> </ul>
Prodotto semilavorato	<p>È un prodotto che ha già subito alcune fasi di lavorazione. Semplifica la preparazione delle pietanze.</p> <p>P.es. dado da brodo, budino alla vaniglia senza cottura</p>

Prodotto pronto	<p>Un prodotto pronto è un prodotto che può essere acquistato e consumato direttamente dopo l'acquisto.</p> <p>P.es. crostata di prugne.</p>
Convenience	<p><b>Convenience Food</b> o <i>derrate alimentari convenience</i> è un concetto mutuato dall'espressione inglese «mangiare comodo» (<i>convenience</i> «comodità», <i>food</i> «cibo»). In questo modo si indicano delle <u>derrate alimentari</u> già pronte, prodotte dall'<u>industria alimentare</u> usando vari livelli di lavorazione e trasformazione che ne rendono più semplice la lavorazione successiva in ambito domestico o gastronomico.</p>
Prodotti convenience Suddivisione in livelli	<p>Il livello di lavorazione delle derrate alimentari acquistate dipende dal tipo di azienda.</p> <p>Livelli da 1 a 6.</p>
Cook and Serve (cucinare e servire)	<p>Le pietanze appena preparate sono porzionate e, se possibile, consegnate direttamente agli ospiti (servite).</p>
Cook and Hold (cuinare e servire caldo)	<p>Le pietanze vengono preparate, porzionate e trasportate calde al punto di distribuzione.</p>
Cook and Chill (cucinare e raffreddare)	<p>Dopo la preparazione, le pietanze cucinate vengono immediatamente refrigerate con l'abbattitore di temperatura, porzionate, stoccate per alcuni giorni per poi essere rigenerate (combisteamer, microonde ecc.).</p>
Cook and Freeze (cucinare e congelare)	<p>Dopo la preparazione, le pietanze sono immediatamente congelate con l'abbattitore di temperatura. Ciò ne consente la conservazione per alcune settimane o mesi e la successiva rigenerazione.</p>
Sistemi di distribuzione dei pasti	<p>La distribuzione di pietanze e bevande può essere assicurata mediante vari <b>sistemi di distribuzione del vitto</b>:</p> <p><b>Linea calda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cucina fresca</b> Cook and Serve.</li> <li>• <b>Consegna/distribuzione calda</b> Cooke and Hold.</li> </ul> <p><b>Linea fredda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Linea fredda</b> Cook and Chill / Cook and Freeze.</li> <li>• <b>Cucina mista</b> Pietanze cucinate al momento combinate con prodotti preparati in precedenza e congelati o surgelati.</li> </ul>
Tipi di distribuzione dei pasti	<p><b>Servizio al tavolo</b> Servizio individuale agli ospiti per mezzo del personale di servizio.</p> <p><b>Servizio sul nastro trasportatore</b> Le pietanze e le bevande sono disposte su vassoi, deposti su un nastro trasportatore e completati con i componenti del menù. Il nastro alimenta i carrelli utilizzati per distribuire i vassoi agli ospiti.</p> <p><b>Servizio al buffet</b> Gli ospiti vengono serviti o possono servirsi autonomamente a un buffet di pietanze e bevande.</p>

	<p><b>Free-flow-System</b> (cafeteria) L'offerta di bevande e pietanze è disposta su vari freeflow. Gli ospiti possono muoversi liberamente con il proprio vassoio e comporre da soli il proprio pasto.</p>
Svolgimento del servizio	<p><b>Lo svolgimento del servizio</b> indica le varie <b>forme di organizzazione</b> del servizio pasti. Lo svolgimento del servizio varia in base al tipo di azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Servizio alla carta</b> Gli ospiti scelgono liberamente dalla carta.</li> <li>• <b>Servizio al tavolo per clienti abituali</b> Gli ospiti, che non si conoscono tra loro, mangiano contemporaneamente lo stesso menù.</li> <li>• <b>Servizio di banchetto</b> Menu servito a un gruppo ristretto di persone. Il menù, il luogo e l'orario sono preventivamente indicati.</li> <li>• <b>Servizio privato (à part)</b> Lo stesso menu viene servito in tempi diversi a tutti gli ospiti (p.es. business-lunch).</li> <li>• <b>Servizio ai piani</b> Le pietanze ordinate vengono servite in camera.</li> </ul>
Tipi di servizio	<p><b>Il tipo di servizio</b> indica il <b>modo</b> in cui una pietanza viene servita all'ospite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Servizio al piatto</b> Le pietanze sono disposte sul piatto direttamente in cucina e poi servite all'ospite.</li> <li>• <b>Servizio dal piatto di portata</b> Il personale di servizio attinge da piatti di portata caldi usando delle clips.</li> <li>• <b>Servizio guéridon</b> Il piatto viene prima composto sul guéridon davanti all'ospite.</li> <li>• <b>Servizio dal carrello</b> L'ospite sceglie dal carrello p.es. formaggio, dessert ecc.</li> <li>• <b>Buffet con servizio / buffet self service</b> Gli ospiti scelgono da un'offerta a buffet self service o con servizio.</li> </ul>

Tipi di pulizia → Durante la fase di utilizzazione	Pulizia a vista PV Pulizia corrente PC Pulizia intermedia PI Pulizia a fondo PF Trattamento protettivo TP
Pulizia a vista PV	È un elemento della pulizia corrente. Si svolge con personale ridotto, per esempio nel fine settimana. Prevede l'eliminazione dell'eventuale sporco visibile (solo il necessario) e lo smaltimento dei rifiuti.
Pulizia corrente PC	Eliminazione dello sporco normale e cura continua delle superfici. (con ricorrenza quotidiana o settimanale).
Pulizia intermedia PI	Lavori intensivi che richiedono periodi di tempo importanti. Sono più accurati rispetto alla pulizia corrente e consentono di rinviare la pulizia a fondo.
Pulizia a fondo PF	Pulizia «a fondo» delle superfici, per esempio con cadenza annuale, per rimuovere tutti i depositi presenti (sporco, pellicole protettive...).
Trattamento protettivo TP	Dopo la pulizia di cantiere a fondo o la pulizia a fondo, le superfici vengono trattate con vari prodotti di manutenzione per migliorarne le caratteristiche d'uso o per garantirne la conservazione.
Metodi di pulizia	I metodi di pulizia sono delle attività definite in maniera chiara. Prevedono l'impiego di determinate macchine, apparecchi e prodotti con relative tecniche d'impiego.  P.es. scopatura bagnata, lavaggio meccanico e aspirazione ecc.
Metodi (di pulizia) diretti	Eliminazione dello sporco leggero in una fase di lavoro.  Metodi possibili: scopatura bagnata, lavaggio meccanico e aspirazione.
Metodi (di pulizia) indiretti	La prima fase di lavoro prevede l'applicazione della soluzione di pulizia, che verrà poi rimossa nella seconda fase con un panno debitamente risciacquato e strizzato.  Metodi possibili: scopatura bagnata, lavaggio meccanico e aspirazione.
Sistema di pulizia	I sistemi di pulizia sono perlopiù una combinazione di determinati metodi di pulizia. Combinazione mirata di vari metodi di pulizia. La molteplicità degli obiettivi richiede un sistema di selezione individuale.  P.es. Pulizia corrente di un rivestimento in lineolum: scopatura umida, scopatura bagnata.
Pulizia di cantiere intermedia Pulizia di cantiere a fondo Pulizia a fine cantiere Pulizia iniziale	= tipi di pulizia durante la fase di costruzione.  Questi lavori non sono compresi nella formazione per impiegata/impiegato di economia domestica o addetta/addetto di economia domestica. Di norma sono svolti da specialisti della pulizia / custodi o dal servizio tecnico.
Biancheria privata	= biancheria che il cliente o un'altra persona ha acquistato o comunque finanziato personalmente = di sua proprietà.

Biancheria aziendale	<p>= biancheria acquistata dall'azienda</p> <p>P.es. gli indumenti di lavoro che l'azienda fornisce ai propri collaboratori.  La biancheria in sala da pranzo.  Biancheria da cucina.  Biancheria da letto per le camere dei residenti.  ...</p>
Tipo di trattamento	<p>Il tipo di trattamento è un criterio che può essere usato per la separazione della biancheria sporca.</p> <p>P.es. Lavaggio – asciugatura completa – piegatura,  Lavaggio – asciugatura parziale – manganatura,  Lavaggio – asciugatura parziale – impianto finish.</p>
Insourcing	<p>La prestazione viene fornita dalla propria azienda.</p> <p>P.es. la pulizia viene svolta autonomamente = pulizia in proprio,  i pasti vengono cucinati nella propria cucina.</p>
Outsourcing	<p>I lavori sono assegnati a un'azienda esterna.</p> <p>P.es. un'azienda esterna consegna i pasti  Un'impresa esterna si occupa della pulizia all'interno dell'azienda = pulizia effettuata da terzi.</p>