

Corso: _____ **Data:** _____ **Luogo del corso:** _____

Persona in formazione:

Cognome: _____ **Nome:** _____

Istruttore: _____ **Co-istruttore:** _____

Cognome: _____ **Nome:** _____ **Cognome:** _____ **Nome:** _____

Incarico giornaliero o singoli incarichi, in funzione della forma del corso

Preparazione

| incarico come da convocazione Competenza metodologica e sociale | Giudizio K 3 | Osservazione | Calcolo punteggio | Totale: Conta semplice |
|---|--|--------------|-------------------|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Completezza della documentazione, lavoro preliminare (agire in modo autonomo e responsabile) • Strategia di informazione e di comunicazione (presentazione e creazione del dossier, creatività dei piatti) • Presentare, firmato, il foglio di lavoro e quello del compito (agire in modo autonomo e responsabile) • Calcolo corretto del valore nutritivo (sostanza nutritiva principale e sostanza nutritiva in dettaglio) • Ricette complete e strutturate • Integrazione della lista di alimenti • Integrazione di alimenti speciali • Intesa reciproca (strategia di informazione e di comunicazione) | A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E | | | x 1 = |

Parte pratica

| Agire di competenza Realizzazione degli incarichi con lavoro individuale o di gruppo | Giudizio K 5 / 6 | Osservazione | Calcolo punteggio | Totale: Conta triplo |
|--|--|--------------|-------------------|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche creative / Tecnica di presentazione (per il problema da affrontare, la presentazione culinaria delle pietanze / dei piatti) • Valutazione della propria pietanza, dell'attuazione, dell'esperienza fatta | A / B / C / D / E A / B / C / D / E | | | x 3 = |

| Valutazione competenza metodologica e sociale | Giudizio K 3 | Osservazione | Calcolo punteggio | Totale: Conta triplo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------------------------|-----------------------------|------------|----------|-----|-----------|-------------|-----|-----------------|------------------|-----|-------------------|---------------|-----|---------------------|---------------|-----|---------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Tecnica di lavoro (cura, corretta suddivisione del tempo, stabilire le priorità) Agire e pensare orientate al processo (modo di procedere durante la giornata) Capacità di affrontare i conflitti / Capacità di lavoro di squadra / Buone maniere (nel gruppo, verso singole persone) Resistenza / Motivazione / Agire in modo autonomo e responsabile (come affrontare le situazioni, compimento del pensum giornaliero, rispetto delle direttive) | A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E | | | x 3 = | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valutazione Comportamento sul lavoro, tenendo conto della buona prassi di produzione | Giudizio K 5 / 6 | Osservazione | Calcolo punteggio | Totale: Conta triplo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Mise en place / Preparazione Dimestichezza con gli alimenti / Consumo della merce Preparazione / Metodi di cottura / Degustazione Igiene / Abbigliamento corretto Sicurezza sul lavoro / Protezione della salute | A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E | | | x 3 = | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Punteggio totale: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Giudizio</th> <th>Esigenze</th> <th>Punti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A (ottimo)</td> <td>Superato</td> <td>= 5</td> </tr> <tr> <td>B (buono)</td> <td>Soddisfatto</td> <td>= 4</td> </tr> <tr> <td>C (sufficiente)</td> <td>Raggiunto appena</td> <td>= 3</td> </tr> <tr> <td>D (insufficiente)</td> <td>Insufficiente</td> <td>= 2</td> </tr> <tr> <td>E (non soddisfatto)</td> <td>Non raggiunto</td> <td>= 0</td> </tr> </tbody> </table> | | Giudizio | Esigenze | Punti | A (ottimo) | Superato | = 5 | B (buono) | Soddisfatto | = 4 | C (sufficiente) | Raggiunto appena | = 3 | D (insufficiente) | Insufficiente | = 2 | E (non soddisfatto) | Non raggiunto | = 0 | Calcolo delle note: | Punteggio totale : 41 | Punteggio medio: = + 1 = Nota: _____. |
| Giudizio | Esigenze | Punti | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A (ottimo) | Superato | = 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B (buono) | Soddisfatto | = 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C (sufficiente) | Raggiunto appena | = 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D (insufficiente) | Insufficiente | = 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E (non soddisfatto) | Non raggiunto | = 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Nota: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Firme: _____

Data: _____

Istruttore: _____

Co-istruttore: _____

Commissione del corso: _____

Valutazione da parte dell'istruttore

Avviene a ritmo continuo, integrata da eventuali informazioni.

Osservazioni

Devono rispecchiare in stile telegrafico la motivazione se vi sono divergenze rispetto alla valutazione, p.es. perché questo punto non è stato soddisfatto.

Discussione con le persone in formazione

Il giudizio viene discusso con le persone in formazione. La nota viene confermata dopo essere stata verificata dall'istruttore-capo e successivamente comunicata verbalmente alla persona in formazione. La nota viene trasmessa all'azienda di tirocinio.

Calcolo punteggio / Note

Avviene alla fine della giornata e viene arrotondata a mezza nota.

Integrazione del programma di formazione nei CI

| Obiettivi di valutazione per i corsi interaziendali | Riporto nei corsi |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sulla base di un problema concreto sono in grado di creare un menù in modo esemplare, con un processo sistematico, competenza gastronomica e creatività culinaria, di motivarlo e di produrre e presentare a regola d'arte le relative pietanze. A questo riguardo tengo conto delle più recenti raccomandazioni in materia di contenuto energetico e nutrienti, come pure dello speciale fabbisogno di energia e nutrienti e dei bisogni specifici degli ospiti. (Programma di formazione 1.1.7 / K 5) • Sulla base di un problema concreto sono in grado di creare per la dieta prescritta, in modo esemplare e con un processo sistematico, il programma giornaliero di alimentazione, i menù e le ricette con competenza gastronomica e creatività culinaria. Motivo il mio lavoro, preparo le pietanze a regola d'arte e le presento. (Programma di formazione 1.2.2 / K 5) • Sono in grado di utilizzare in modo adeguato diverse forme di produzione, di motivarle e di applicarle a regola d'arte. (Programma di formazione 2.2.1 / K 3) • Sicurezza sul lavoro e protezione della salute sono parte integrante di tutte le mie attività e in questo modo contribuisco a prevenire infortuni o danni alla salute. L'ecologia e lo sviluppo sostenibile sono parte integrante del mio lavoro. In questo modo contribuisco a proteggere l'ambiente. (Programma di formazione 2.2.3 / K 3) • Sono in grado di utilizzare in modo mirato e adeguato nel corso le moderne tecnologie di informazione, comunicazione e presentazione. (Programma di formazione 2.3.3 / K 3) | <p>Creo pietanze in base al compito affidatomi e le preparo con creatività gastronomica e culinaria. In questo tengo conto delle più recenti raccomandazioni in materia di contenuto energetico e nutrienti e calcolo ricette e pietanze, tenendo conto dei bisogni degli ospiti. Tutto questo facendo ricorso alle conoscenze della BPF acquisite con la formazione di base. Motivo il mio lavoro e posso spiegare il processo esemplare e sistematico che ho scelto a tale scopo.</p> <p>Sulla base di un incarico sono in grado di creare sistematicamente programmi di alimentazione giornalieri, menù e ricette per la dieta prescritta. Tenendo conto delle conoscenze metodologiche e specialistiche apprese con la formazione di base, li preparo in modo da ottenere pietanze gastronomicamente e culinariamente creative. Presento le pietanze a regola d'arte.</p> <p>Sono in grado di utilizzare in modo adeguato e a regola d'arte le diverse forme di produzione al fine di ottenere un risultato ottimale per l'ospite.</p> <p>Nelle mie attività tengo conto di tutti gli aspetti della sicurezza sul lavoro e della protezione della salute per prevenire infortuni o danni alla salute. A questo riguardo sono molto importanti il rispetto delle regole igieniche, dei criteri ecologici e dello sviluppo sostenibile.</p> <p>Sono in grado di utilizzare tutte le tecnologie di informazione, comunicazione e presentazione in modo da poter presentare il mio lavoro in modo mirato e adeguato.</p> |

Competenza metodologica e sociale

Dal programma di formazione

Tassonomia

Dal programma di formazione Può essere integrata nelle competenze o in altro modo. Il punto centrale è però che nel programma di formazione del CI si rispettino i livelli tassonomici indicati. Questo significa che il corso si orienta e si basa su tali livelli.

4 Obiettivi guida, generali e di valutazione per tutte e tre i luoghi di insegnamento (estratto dal programma di formazione)

Gli obiettivi e i requisiti professionali per la formazione di cuoche e cuochi in dietetica si concretizzano sui tre livelli obiettivi guida, obiettivi generali e obiettivi di valutazione. Gli obiettivi guida e gli obiettivi generali valgono per tutti e tre i luoghi di insegnamento, gli obiettivi di valutazione vengono riportati separatamente in un catalogo delle prestazioni di formazione per i luoghi di insegnamento e l'azienda di formazione, la scuola professionale e il corso interaziendale.

Tassonomia degli obiettivi di valutazione

La definizione dei livelli di tassonomia relativi agli obiettivi di valutazione serve a definire il livello richiesto. Si distinguono sei livelli di competenza (da K1 a K6). Essi significano:

K1 (conoscere)

Riferire informazioni e saperle richiamare in situazioni equivalenti (elencare, conoscere).

Esempio: i cuochi in dietetica sanno elencare i componenti principali degli alimenti di base.

K2 (capire)

Non solo riferire, ma anche capire le informazioni (spiegare, descrivere, illustrare, mostrare).

Esempio: i cuochi in dietetica spiegano gli effetti dei nutrienti energetici sul processo digestivo. Citano gli enzimi / i succhi gastrici che partecipano alla digestione e ne descrivono l'azione.

K3 (applicare)

Applicare informazioni specifiche in diverse situazioni.

Esempio: Sulla base dell'ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari, sono in grado di utilizzare gli additivi in modo adeguato e conforme al bisogno e sono capace di fornire informazioni sugli additivi allergenici.

K4 (analizzare)

Raggruppare conoscenze specifiche circa singoli elementi, identificare rapporti fra singoli elementi e riconoscerne le relazioni.

Esempio: sono in grado di analizzare il fabbisogno energetico e nutrizionale e le specifiche esigenze degli ospiti.

K5 (sintetizzare)

Combinare i singoli elementi di una circostanza per averne un quadro completo o elaborare la soluzione di un problema.

Esempio: sono in grado di creare con competenza gastronomica e creatività culinaria menù e programmi giornalieri di alimentazione, come pure di preparare e disporre a regola d'arte le pietanze.

K6 (valutazione, giudizio)

Valutare informazioni e fatti secondo criteri.

Esempio: i cuochi in dietetica conoscono la composizione e l'uso delle tabelle nutrizionali, ne interpretano correttamente i simboli usati e calcolano il valore nutritivo delle pietanze. Interpretano e valutano il risultato e lo commentano.

Redatto il: 24.06.2007

Modificato il: 02.09.2008 cw / 20.5.09 be

Rielaborato: novembre 08 be/pe

Prossimo controllo il: