



Manuale 1

Risultati di Apprendimento

**Per Assistente Panificatore/Pasticciere,
Assistente Cameriere,
Assistente Cuoco e Assistente in Cucina
Aiutante del Settore Tessile**

**Definiti a Livello 1 e Livello 2
del Quadro di Qualifiche Nazionali dell'Austria,
della Slovenia e della Germania e del
Quadro Europeo delle Qualifiche**

Informazioni per i discenti e per coloro che erogano formazione professionale

Ottobre 2015

www.eqfmeetsecvet.eu

Manuale 1

Risultati di Apprendimento

**Per Assistente Panificatore/Pasticciere,
Assistente Cameriere,
Assistente Cuoco e Assistente di Cucina
Aiutante del Settore Tessile**

**Definiti a Livello 1 e Livello 2
del Quadro delle Qualifiche Nazionali dell'Austria,
della Slovenia e della Germania e del
Quadro Europeo delle Qualifiche**

**Questo Manuale è stato sviluppato nell'ambito del progetto
EQF meets ECVET finanziato dalla UE.**

Ottobre 2015



Questo Manuale è stato sviluppato dalle seguenti persone:

Marion Bock di Chance B;
Jasmina Breznik, Tanja Berlot, Katja Greif, Mateja Bukvič e
Aleška Knaflič Cijan di VDC POLŽ Maribor;
Massimo Aloe e Patrizia Giorio di FormAzione Co&So Network;
Marlies Krumböhmer di Chiemgau-Lebenshilfe-Werkstätten;
Vidmantas Tutlys di Vytautas Magnus University.

La progettazione grafica è di TPI Communication Services di Graz,
in Austria.

La stampa è stata realizzata da RehaDruck di Graz, in Austria.

Si ringraziano tutti i formatori delle organizzazioni menzionate per il
loro sostegno durante la definizione dei risultati di apprendimento.
Inoltre, desideriamo ringraziare tutti gli esperti di queste
organizzazioni! Loro hanno sostenuto il progetto e ci hanno fornito
un feedback di valore nel momento in cui stavamo scrivendo
i risultati di apprendimento per questo Manuale.

Il copyright appartiene al Consorzio di progetto.
Senza modificarne i contenuti, è possibile usarne e
riprodurne contenuti.

Ci auguriamo che molte persone utilizzino questo Manuale!

Indice

Introduzione	6
--------------------	---

In questo Manuale troverai le descrizioni dei risultati delle Unità di apprendimento dei seguenti programmi di qualifica:

Assistente Panificatore/Pasticciere a livello 1 EQF Austria	7
Assistente Panificatore/Pasticciere a livello 2 EQF Austria	21

Assistente Cameriere a livello 1 EQF Slovenia	40
Assistente Cameriere a livello 2 EQF Slovenia	53

Assistente di Cucina a livello 1 EQF Italia	68
Assistente di Cucina a livello 2 EQF Italia	85

Assistente nel settore Tessile a livello 1 EQF Germania	113
Operaio di Cucitura a livello 2 EQF Germania	128

Riferimenti sitografici	144
Contatti	145

Introduzione

Questo Manuale è il risultato del progetto "EQF meets ECVET".
Questo progetto è stato finanziato dalla Commissione Europea.
È stato condotto dal 2013 al 2015.

Partner dall'Austria, dal Belgio, dalla Germania, dall'Italia, dalla Lituania e dalla Slovenia hanno lavorato insieme.

L'obiettivo è stato quello di sviluppare 2 modelli.

Il Modello 1 mostra come descrivere le qualifiche professionali di base su diversi livelli di competenza dividendole in unità di risultati di apprendimento.

Il Modello 2 mostra come queste unità di risultati di apprendimento possono essere riferite ad appropriati livelli dei quadri nazionali delle qualifiche.

Se questi 2 modelli diventano parte dei sistemi nazionali delle qualifiche, i discenti di questi programmi IFP potranno valutare i loro risultati di apprendimenti su livelli diversi. Non solo al primo.

Pertanto, anche punti di forza speciali potranno essere verificati.

Inoltre, i diplomati potranno avere un certificato riconosciuto ufficialmente.

E un supplemento, mostrando quali unità di risultati di apprendimento sono stati verificati e su quale livello.

Tale riconoscimento della qualifica e del certificato danno maggiore valore a questi programmi IFP e agli sforzi dei discenti.

La descrizione dettagliata delle competenze dei discenti e dei punti di forza speciali nel supplemento offre maggiore trasparenza sulle conoscenze, abilità e competenze dei discenti. Per esempio agli impiegati.

Speriamo che tutto questo aiuterà le persone nel momento in cui cercheranno un lavoro. E quando parteciperanno all'apprendimento permanente!

Questo Manuale è parte del Modello 1.

In esso si trovano i risultati di apprendimento per 4 diverse qualifiche professionali di base.

Esse sono definite a livello 1 e a livello 2 dei Quadri Nazionali delle Qualifiche dei Paesi partner.

In Italia non c'è ancora il Quadro Nazionale delle Qualifiche.

Pertanto, il partner italiano utilizzerà il Quadro Europeo delle Qualifiche.

Questi risultati di apprendimento vi offrono un'idea delle 4 diverse occupazioni.

Essi mostrano cosa un discente imparerà in queste qualifiche.

E quale lavora lui o lei sarà in grado di fare.

Queste descrizioni hanno l'obiettivo di aiutare ad avere maggiori informazioni su questi 4 programmi di formazione.

Essi guideranno i discenti nel loro percorso di apprendimento.

Titolo della Qualifica: Assistente Pasticcere Base

Livello di qualifica EQF: Livello 1

**Qualifica Collegata: Assistente Panificatore/Pasticcere
Avanzato (Livello 2 EQF)**

Ambito di lavoro: Produzione di prodotti da forno

Descrizione:

L'Assistente Pasticcere lavora nei forni, nelle caffetterie, nelle pasticcerie, nei banchi forno all'interno dei supermercati.

Lui/lei lavora diversi alimenti nel rispetto delle norme igieniche.

Lui/lei usa macchinari e attrezzature comuni e prepara e rifinisce vari alimenti da forno in base alle ricette.

Lui/lei pulisce le attrezzature e i macchinari utilizzati e l'ambiente di lavoro e ripone correttamente gli alimenti e i prodotti da forno.

Lui/lei vende i prodotti da forno e dà informazioni sugli ingredienti.

Questi compiti vengono svolti sotto una diretta supervisione.

Modulo 1: Igiene

Unità 1: Prendersi cura dell'Igiene Personale

Conoscenze:

So di dovermi lavare o fare la doccia ogni giorno.
So di dovermi lavare e disinfettare le mani dopo aver usato il bagno.
E anche dopo aver starnutito e tossito.
So spiegare come deve essere fatto correttamente.
So che le unghie delle mani devono essere corte e pulite.

Abilità:

Mi lavo o faccio la doccia ogni giorno.
Mi lavo e mi disinfetto le mani correttamente.
Tengo le unghie delle mani corte e pulite.
Il superiore mi dà indicazioni di ciò regolarmente.

Competenze:

Capisco che l'igiene personale e la pulizia nell'ambiente di lavoro sono molto importanti.
Desidero prendermi cura di ciò.
Mi prendo cura di ciò se qualcuno me lo ricorda regolarmente.

Unità 2: Prendersi cura dell'Igiene sul posto di Lavoro

Conoscenze:

So di dover indossare la divisa da lavoro nel forno.
So di dover tenere la divisa da lavoro pulita.
So di dover indossare scarpe anti-scivolo.
So di dover coprire i capelli e togliere i gioielli.
So che l'ambiente di lavoro deve essere pulito.
So che occorre avere una maggiore attenzione quando si maneggia uova, carne o pesce crudi o alimenti scongelati.

Abilità:

Indosso solo la divisa richiesta e pulita.
Lavoro gli alimenti in modo igienico con supporto esterno.
Lavoro specifici alimenti come uova, carne o pesce crudi con maggiore attenzione. Pulisco l'ambiente subito dopo.
Il supervisore è presente quando vengono utilizzati questi cibi.

Competenze:

Capisco che gli abiti da lavoro puliti nel posto di lavoro sono molto importanti. Indosso la divisa da lavoro richiesta se qualcuno prima di iniziare me lo ricorda.

Pongo attenzione alla pulizia mentre si lavora.

Utilizzo i cibi in modo igienico con molto supporto.

Modulo 2: Lavoro di squadra

Unità 3: Lavorare in una squadra

Conoscenze:

So di avere un superiore.

So che lui/lei ha diritti e responsabilità diversi dai miei.

So dare il buon esempio su come comunicare bene con il superiore.

So che ci sono diritti e doveri al lavoro.

So di poter nominare una persona all'interno dell'azienda alla quale poter rivolgersi per queste cose.

So dare il buon esempio su come comunicare bene con i colleghi.

So spiegare cosa è un buon comportamento.

So che non si deve discutere.

So di dovermi rivolgere al superiore in caso di difficoltà.

Abilità:

Lavoro bene con le altre persone.

Sostengo i colleghi.

Accetto le indicazioni del superiore.

Esprimo in modo educato l'eventuale disaccordo.

Competenze:

Provo a lavorare bene con le altre persone.

Capisco anche con il sostegno di altri, quando qualcuno ha bisogno di aiuto e aiuto gli altri quando richiesto.

Accetto gli ordini dai miei superiori.

Modulo 3: Usare le Attrezzature e i macchinari

Unità 4: Maneggiare le attrezzature e i macchinari

Conoscenze:

So riconoscere il nome dei macchinari e delle attrezzature usati spesso.
So spiegare per cosa sono usati.
So di doverli usare con molta attenzione.

Rispetto al forno so quanto segue:

So che possono essere impostate diverse temperature.
So che il forno raggiunge temperature molto alte e che rimane caldo per lungo tempo dopo che è stato spento.
So indicare quali piatti possono essere messi nel forno.

Rispetto al frigorifero so quanto segue:

So che non bisogna mettere cose calde nel frigorifero.
So che alcuni prodotti da forno devono essere coperti per evitare che si secchino.

Rispetto al mixer sapere quanto segue:

So che è possibile farsi male.
So spiegare a cosa prestare attenzione mentre smonto la macchina per pulirla.

Abilità:

Con il supporto esterno uso le attrezzature e i macchinari da forno correttamente.
Li maneggio sempre con cura per non farmi male o fare male ad altri.
Con il supporto esterno li smonto per la pulizia.

Competenze:

Non uso l'attrezzatura e i macchinari da solo.
Con il supporto esterno lavoro con i macchinari e le attrezzature.
Sto sempre molto attento a non farmi male o a non fare male ad altri.
Avviso quando un macchinario non funziona correttamente.
Informo subito il superiore del guasto.

Modulo 4: Cuocere preparati base di pasticceria secondo le ricette

Unità 5: Preparare l'Ambiente di Lavoro

Conoscenze:

So che l'ambiente di lavoro deve essere pulito.

So i nomi dei macchinari e delle attrezzature usati di frequente.

So che ci sono ricette diverse per diverse occasioni o per le diverse stagioni.

So il nome dei principali alimenti usati e degli ingredienti necessari per cucinare. So dove sono posizionati.

So il nome dei macchinari e delle attrezzature usati più di frequente per preparare le varie ricette.

So spiegare come prepararle.

Abilità:

Controllo se l'ambiente di lavoro è pulito.

Con il supporto esterno leggo le ricette.

Con il supporto esterno scelgo una ricetta per un'occasione speciale

Preparo l'attrezzatura e i macchinari necessari che il superiore indica.

Preparo gli ingredienti che il superiore indica.

Competenze:

Con il supporto esterno mi prendo cura dell'igiene dell'ambiente di lavoro.

Con il supporto esterno preparo ciò che è necessario per cuocere in base alla ricetta scelta.

Unità 6: Lavorare gli ingredienti

Conoscenze:

So spiegare cosa è l'alimentazione sana.

So nominare alcuni carboidrati.

So nominare i grassi animali e vegetali.

So spiegare quali grassi sono utilizzati nel panificio.

So nominare le proteine animali e vegetali.

So che l'acqua è il più importante alimento.

So nominare alcune vitamine.

So nominare alcuni dei principali ingredienti.

So spiegare come sono comunemente venduti.

So spiegare le loro principali proprietà.

Con il supporto esterno so spiegare come lavorarli e cosa controllare durante la lavorazione.

So di dover prestare maggiore attenzione nel maneggiare le uova, la carne o il pesce crudi e gli alimenti scongelati.

So spiegare lo scopo delle leggi sul cibo.

So spiegare alcuni articoli e il motivo delle etichette sul cibo.

Abilità:

Con il supporto esterno riconosco gli alimenti salutari e quelli non salutari.

Identifico alcuni ingredienti.

Con il supporto esterno li lavoro correttamente e secondo le norme igieniche.

Maneggio uova, carne e pesce crudi solo alla presenza del superiore.

Competenze:

Comprendo le connessioni tra nutrizione e salute.

Ho piacere nel lavorare con attenzione e in modo appropriato.

Lavoro con attenzione anche quando c'è molto da fare.

Comprendo che i diversi ingredienti devono essere lavorati in modo diverso.

Lavorare seguendo le norme igieniche è molto importante.

Con il supporto esterno mi ricordo tutto ciò mentre lavoro gli ingredienti correttamente.

Comprendo perché ci sono le normative sul cibo.

Unità 7: Lavorare seguendo una Ricetta

Conoscenze:

So nominare i diversi impasti e pastelle.

So nominare i diversi tipi di impasti lievitati.

So nominare gli ingredienti base per preparare prodotti diversi.

Conosco le parole litro, chilogrammo, grammo, gradi Celsius.

So spiegare per cosa sono usate queste parole.

So raddoppiare le quantità di una ricetta.

So dire i termini tecnici.

Con il sostegno esterno so spiegare il loro significato.

Abilità:

Con il supporto esterno leggo e capisco le ricette.

Con il supporto esterno spiego quanto letto.

Con il supporto esterno cucino in forno vari impasti secondo la ricetta base.

Con il supporto esterno peso e misuro.
Uso i misurini e la bilancia.
Raddoppio le quantità di una ricetta su un foglio o con la calcolatrice.
Quindi faccio controllare il calcolo da qualcuno.

Competenze:

Con il supporto esterno preparo gli impasti in base alle ricette base.
Provo a lavorare con attenzione e in modo corretto.
Mi impegno al meglio per preparare prodotti da forno di buona qualità.
Sono interessato a provare nuove ricette.
Anche se molto impegnato provo a lavorare bene e con attenzione.
Mi impegno al meglio per lavorare con attenzione e in modo corretto.
Sono interessato ad imparare nuove parole che sono utili nel lavoro.

Unità 8: Applicare diverse Tecniche di Lavorazione

Conoscenze:

So nominare alcune attrezzature e alcuni macchinari usati per i diversi tipi di lavorazione.
So nominare i diversi modi di produrre gli impasti e le pastelle.
So nominare diversi modi di lieviti.

Abilità:

Con il supporto esterno uso l'attrezzatura e i macchinari appropriati in modo corretto.
Con supporto esterno applico alcune tecniche di lavorazione per preparare gli impasti e le pastelle.
Con il supporto esterno mescolo e sbatto.
Con il supporto esterno mixo e mescolo.
Con il supporto esterno stendo e taglio l'impasto.
Con il supporto esterno formo varie paste.
Con il supporto esterno taglio la torta della sua forma.
Con il supporto esterno faccio bollire, cuocere e metto in forno.

Competenze:

Con il supporto esterno uso le attrezzature e i macchinari. Pongo sempre maggiore attenzione per non farmi male.
Con il supporto esterno applico diversi tipi di lavorazione.
Mi impegno a lavorare con attenzione e in modo appropriato.

Mi prendo sempre cura dell'aspetto delle paste e testo il modo in cui dovrebbero essere.

Dopo aver dato la stessa forma a una pasta molte volte, cerco di farle tutte di bell'aspetto.

Unità 9: Preparare Prodotti Dolciari Dietetici

Conoscenze:

So che alcune persone soffrono di intolleranze alimentari o allergie verso alcuni ingredienti.

O non possono mangiare zucchero.

So che ci sono ricette dietetiche speciali per queste persone.

Come le ricette vegetariane, vegan, senza glutine e senza lattosio.

Con il sostegno esterno spiego queste parole.

Abilità:

Con grande sostegno preparo prodotti da forno dietetici.

Competenze:

Con il supporto esterno mi prendo cura dell'utilizzo di ingredienti dietetici speciali.

Modulo 5: Rifinire i Prodotti da Forno

Unità 10: Disegnare Decorazioni Base per Occasioni Speciali

Unità 11: Fare Decorazioni Base

Conoscenze:

Conosco alcuni ingredienti usati per decorazioni.

So che ci sono vari modi per fare le decorazioni.

So come le varie decorazioni dovrebbero essere e con quale gusto dovrebbero avere.

Con il sostegno esterno so spiegare ciò.

So nominare alcune feste speciali in cui alcuni prodotti da forno particolari sono mangiati.

So nominare le specifiche decorazioni per feste speciali o per le stagioni.

Saper uso alcuni termini tecnici.
Con il supporto esterno li spiego.

Abilità:

Con il supporto esterno preparo ripieni, salse, glasse.
Con il supporto esterno preparo guarnizioni e decorazioni.
Con il supporto esterno rifinisco le paste usando tecniche diverse e considerando le norme igieniche.
Con supporto esterno modello forme semplici.

Competenze:

Cerco di lavorare con attenzione e in modo appropriato.
Nel rifinire le paste cerco di renderle tutte di bell'aspetto.
Anche se molto impegnato cerco di lavorare bene e con cura.
Provo nuove ricette.
Mi impegno sempre nel preparare rifiniture di buona qualità.
Con il supporto esterno preparo e applico diverse rifiniture.

Modulo 6: Pre-Pulizia dell'Attrezzatura, dei Macchinari e dell'Ambiente di Lavoro

Unità 12: Pre-Pulizia dei Macchinari e dell'Attrezzatura

Conoscenze :

So spiegare cosa controllare quando smonto i macchinari per la pulizia.
So che ci sono diversi materiali e prodotti per la pulizia.
So che diversi macchinari e attrezzature necessitano di prodotti per la pulizia diversi.
So che i materiali per la pulizia e i disinfettanti sono tossici. So che devono essere maneggiati con cura e che non devono essere riposti vicino agli alimenti.
So di dover pre-pulire il forno correttamente.
So come pre-pulire il mobiletto correttamente..
So di dover pre-pulire il frigorifero.
So che il frigorifero deve essere disinfettato correttamente.
So come pre-pulire il mixer correttamente.
So che alcuni piatti non possono essere lavati nella lavastoviglie.
So che alcuni piatti e stoviglie devono essere puliti con maggiore attenzione.

Abilità:

Con il supporto esterno smonto i macchinari e le attrezzature per pulirli.

Con il supporto esterno uso i vari materiali e prodotti per la pulizia correttamente.

Con il supporto esterno pre-pulisco i macchinari e le attrezzature correttamente.

Con il supporto esterno ripongo gli agenti pulenti e i disinfettanti nel posto giusto.

Faccio ciò seguendo le specifiche norme igieniche.

Competenze:

Nel pulire mi prendo cura del corretto uso dei prodotti per la pulizia e dei disinfettanti.

Sto attenti a non riporre i prodotti per la pulizia e i disinfettanti vicino agli alimenti.

Con il sostegno esterno riesco a gestire ciò.

Unità 13: Pre-Pulire l'Ambiente di Lavoro

Conoscenze:

So mostrare dove riporre gli alimenti.

So mostrare dove riporre i macchinari e le attrezzature.

So che l'ambiente di lavoro e il pavimento devono essere puliti accuratamente. E devono essere disinfettati.

So che ci sono diversi materiali e prodotti per la pulizia.

So e anche che il disinfettante è utilizzato nella panetteria/pasticceria.

So che i prodotti per la pulizia e i disinfettanti sono tossici.

E che devono essere maneggiati con cura.

E che non devono essere riposti vicino agli alimenti.

So spiegare cosa è una check list e perché viene usata.

Abilità:

Ripongo gli alimenti nel posto appropriato.

Ripongo i macchinari e le attrezzature puliti nel posto appropriato.

Con il supporto esterno uso i vari materiali e i prodotti per le pulizie correttamente.

Con il supporto esterno pre-pulisco l'ambiente di lavoro in base alle specifiche norme igieniche.

Con il supporto esterno ripongo i prodotti per la pulizia e i disinfettanti nel posto appropriato.

Capisco la check list e inserisco il nome e la data della pulizia.

Competenze:

Mi preoccupo di riporre ogni cosa nel posto appropriato.

E nel modo appropriato

Pulisco, sto attento a usare correttamente i prodotti per la pulizia e i disinfettanti.

Sto attento a non riporre i prodotti per la pulizia e i disinfettanti vicino agli alimenti.

Con il supporto esterno sono in grado di fare ciò.

Unità 14: Gestione dei Rifiuti**Conoscenze:**

So che un ambiente salutare è importante per tutti.

So spiegare alcuni motivi per ciò.

So che i rifiuti devono essere differenziati.

So che ci sono diversi contenitori per i rifiuti.

Abilità:

Con il supporto esterno dispongo i rifiuti differenziati nei contenitori appropriati.

Competenze:

Capisco l'importanza della corretta differenziazione dei rifiuti.

Capisco che è una parte importante del lavoro quotidiano.

Con il supporto esterno sono in grado di differenziare i rifiuti correttamente.

Modulo 7: Lavoro di finitura**Unità 15: Riporre gli alimenti e i prodotti da forno****Conoscenze:**

So che i diversi ingredienti devono essere riposti in modo diverso per evitare che si sciupino.

So i vari alimenti vanno riposti in diversi scaffali.

Abilità:

Con il supporto esterno ripongo gli ingredienti e i prodotti da forno in modo corretto.

Competenze:

Capisco l'importanza di riporre correttamente gli ingredienti e i prodotti da forno.

Provo a riporre correttamente gli alimenti.

Con il supporto esterno lo faccio correttamente

Unità 16: Pulizia della dispensa

Conoscenze:

So mostrare quali sono i materiali e i prodotti per pulire usati per la dispensa.

Abilità:

Con il supporto esterno uso i materiali e i prodotti per pulire nel modo corretto.

Competenze:

Capisco che la dispensa deve essere pulita.

Con il supporto esterno sono in grado di pulire correttamente la dispensa.

Unità 17: Riflettere sul lavoro

Conoscenza:

So che il report sul lavoro svolto è importante.

So dire di cosa parla questo report.

So di poter imparare dagli errori.

So che lavorare con alti standard di qualità è importante per l'azienda.

Abilità:

Con il supporto del superiore ripenso a cosa è stato fatto bene e cosa è stato fatto meno bene al lavoro.

Insieme al mio superiore rifletto sulla qualità del lavoro svolto.

Insieme al mio superiore cerco di capire cosa occorre ancora imparare.

Competenze:

Faccio del mio meglio per accettare i consigli del superiore sul proprio lavoro.

Capisco l'importanza di imparare e di migliorare la qualità del proprio lavoro.

Modulo 8: Vendere

Unità 18: Presentare i prodotti

Conoscenze:

So che i prodotti devono avere un bell'aspetto e un buon gusto.

So che i prodotti devono essere esposti in modo gradevole.

Abilità:

Con il supporto esterno dispongo i prodotti in modo gradevole.

Nel fare ciò, rispetto le norme igieniche.

Competenze:

Provo a presentare i prodotti in modo gradevole così i clienti sono attratti e li comprano.

Con il supporto esterno riesco a fare ciò.

Unità 19: Comunicare con i clienti

Conoscenze:

So nominare i principali ingredienti ed alimenti con i quali sono fatti i prodotti dolciari.

So i prezzi di alcuni prodotti da forno.

So spiegare alcune regole base che sono importanti quando si parla con altre persone.

So che la gentilezza è importante. Soprattutto parlando con i clienti.

So spiegare di cosa si parla in una conversazione di vendita.

So elencare una serie di parole appropriate.

So di dover riportare al superiore casi di lamentela da parte dei clienti.

Abilità:

Con il supporto esterno, informo i clienti sui nomi degli ingredienti principali e degli alimenti presenti nei prodotti.

Con il supporto esterno, informo i clienti sui prezzi dei prodotti maggiormente acquistati.

Parlo con i clienti in modo amichevole e educato.

Con il supporto esterno conduco una conversazione di vendita.

Parlo educatamente ai clienti anche quando qualcuno si lamenta di qualcosa.

Quando accade, riferisco al superiore.

Competenze:

Mi fa piacere stare con le persone.

Mi fa piacere parlare con le persone.

Non ho timore degli stranieri

Sono educato.

Sono educato anche quando si ricevono critiche.

Cerco di non prendersela a livello personale.

Con il supporto esterno informo e avviso i clienti sui prodotti principali dell'azienda.

Con il supporto esterno sono in grado di vendere i prodotti.

Unità 20: Maneggiare i soldi

Conoscenze:

So distinguere le varie monete.

So dire il loro nome correttamente.

So come calcolare il prezzo di alcuni articoli con la calcolatrice.

Abilità:

Uso la calcolatrice e sommo quanto un cliente deve pagare.

Fo controllare il calcolo da qualcuno velocemente.

Con il supporto esterno incasso piccole somme e do il resto corretto.

Competenze:

Con il supporto esterno riesco a fare calcoli semplici.

Con il supporto esterno incasso soldi e do il resto.

Sono molto attento con i soldi.

Sono attento a non fare errori quando eseguo i calcoli e maneggio i soldi.

Titolo della qualifica: Assistente Pasticcere Avanzato

Livello di Qualifica EQF: Livello 2

**Qualifica Collegata:
Assistente Pasticcere Base (EQF Livello 1)**

**Qualifica Collegata:
Assistente Pasticcere Professionale
(EQF Livello 3)**

Ambito di Lavoro: Produzione di prodotti da forno

Descrizione:

L'Assistente Pasticcere lavora nei forni, nelle caffetterie, nelle pasticcerie, nei reparti forno all'interno dei supermercati.

Lui/lei lavora diversi alimenti nel rispetto delle norme igieniche.

Lui/lei usa dei macchinari e delle attrezzature comuni e prepara e rifinisce vari alimenti da forno in base alle ricette.

Lui/lei pulisce le attrezzature e i macchinari utilizzati e l'ambiente di lavoro e ripone correttamente gli alimenti e i prodotti da forno.

Lui/lei vende i prodotti da forno e dà informazioni sugli ingredienti.

Questi compiti vengono svolti sotto una diretta supervisione con qualche autonomi.

Modulo 1: Igiene

Unità 1: Prendersi cura dell'Igiene Personale

Conoscenze:

So di dovermi lavare o fare la doccia ogni giorno.
So di dovermi lavare e disinfettare le mani dopo aver usato il bagno.
E anche dopo aver starnutito e tossito.
So spiegare come deve essere fatto correttamente.
So che le unghie delle mie mani devono essere corte e pulite.

Abilità:

Mi lavo o mi faccio la doccia ogni giorno.
Lavo e disinfecto le mani correttamente.
Tengo le unghie delle mani corte e pulite.
Il superiore mi ricorda ciò regolarmente.

Competenze:

Capisco che l'igiene personale e la pulizia nell'ambiente di lavoro sono molto importanti.
Capisco che è una parte importante del lavoro. Desidero prendermi cura di ciò.
Qualcuno dovrà controllare costantemente che lo faccia bene.

Unità 2: Prendersi cura dell'Igiene sul posto di Lavoro

Conoscenze:

So elencare le varie parti della divisa da lavoro che occorre indossare nell'ambiente di lavoro.
So di dover tenere la divisa da lavoro pulita.
So di dover indossare scarpe anti-scivolo.
So di dover coprire i capelli e togliere i gioielli.
So che l'ambiente di lavoro deve essere pulito.
So che occorre avere una maggiore attenzione quando si maneggia uova, carne o pesce crudo o alimenti scongelati.
So spiegare come riconoscere gli alimenti avariati.
So di non doverli usare.

Abilità:

Indosso solo la divisa richiesta e pulita.
Faccio attenzione alla pulizia durante il lavoro.
Se qualcosa è sporco, lo noto e lo pulisco.
Riconosco gli alimenti avariati.
Con un po' di supporto esterno lavoro gli alimenti secondo le norme igieniche.
Lavoro specifici alimenti come uova, carne o pesce crudo con maggiore attenzione. Pulisco l'ambiente subito dopo.
Quando lavoro questi alimenti,
il mio superiore controlla brevemente ciò su cui devo stare attento.

Competenze:

So che gli abiti da lavoro puliti nel posto di lavoro sono molto importanti.
Mi ricordo di indossare la divisa da lavoro richiesta e pulita.
Da ora in poi qualcuno mi ricorderà di farlo.
Pongo attenzione alla pulizia e all'ordine mentre lavoro.
Pongo maggiore attenzione a non usare alimenti avariati.
Con un po' di supporto lavoro gli alimenti in modo igienico.

Modulo 2: Lavoro di squadra

Unità 3: Lavorare in una squadra

Conoscenze:

So che il mio superiore ha diritti e responsabilità diversi dai miei.
So dare vari esempi su come comunicare bene con il mio superiore.
So quali sono i miei doveri al lavoro.
Anche i miei diritti.
Conosco una persona all'interno dell'azienda alla quale potermi rivolgere per queste cose.
So dare vari esempi su come comunicare bene con i colleghi.
So spiegare cosa è un buon comportamento.
So dire alcune regole su cosa fare in caso di conflitto.
So che una buona atmosfera di lavoro è importante per tutti.
E che lavorare in squadra rende più semplici molti compiti.

Abilità:

Lavoro bene con le altre persone.
Se ci sono dei conflitti cerco di trovare una soluzione con i miei colleghi.
Sostengo i colleghi.

Accetto le indicazioni del mio superiore.
Sono educato con le persone con cui lavoro.
Sono educato anche in caso di disaccordo.

Competenze:

Provo a lavorare bene con le altre persone.
Al lavoro sono educato con tutti i miei colleghi,
anche se qualcuno di loro non mi piace.
Sono gentile con gli altri membri della squadra.
E' importante che ci sosteniamo a vicenda.
Parlo con tutti nella mia squadra.
Quando sono criticato ascolto attentamente.
Cerco di discutere per il meglio.
Cerco di non prenderla personalmente quando il mio lavoro è criticato.
Cerco di attenermi ai fatti quando io stesso critico qualcuno.

Modulo 3: Usare le Attrezzature e i macchinari

Unità 4: Maneggiare le attrezzature e i macchinari

Conoscenze:

Conosco il nome dei macchinari e delle attrezzature che uso spesso.
So spiegare per cosa sono usati.
So spiegare di doverli usare con molta attenzione.

Rispetto al forno so quanto segue:

So che possono essere impostate diverse temperature.
So che il forno raggiunge temperature molto alte e che rimane caldo per lungo tempo dopo che è stato spento.
So come maneggiare il forno caldo correttamente.
So indicare quali stoviglie possono andare in forno.
So come pulire il forno correttamente.

Rispetto all'armadietto di sicurezza so quanto segue:

So spiegare per che cosa è usato.
So impostare la temperatura e l'umidità.
So come pulirlo correttamente.

Rispetto al frigorifero so quanto segue:

So che non bisogna mettere cose calde nel frigorifero.
 So indicare i prodotti da forno che devono essere coperti per evitare che si secchino.
 So come pulire e disinfettare il frigorifero correttamente.
 So spiegare la differenza tra raffreddare e congelare.

Rispetto al mixer so quanto segue:

So utilizzarlo senza farmi male.
 So che lo posso utilizzare solo quando il mio superiore mi dice di farlo.
 So pulirlo correttamente.

Abilità:

Con un po' di supporto utilizzo le attrezzature e i macchinari del panificio correttamente.
 Con un po' di supporto li smonto e li pulisco.
 So che mi posso fare male se utilizzo i macchinari in modo non corretto.
 Per questo devo sempre porre la massima attenzione quando li utilizzo.

Competenze:

Capisco che mi è permesso usare le attrezzature e i macchinari solo quando me lo chiede il mio superiore.
 Sono in grado di lavorare con le attrezzature e i macchinari.
 Qualcuno dovrebbe controllare ogni volta se sto lo facendo nel modo giusto.
 Metto sempre la massima attenzione per non fare male a me stesso o ad altri.
 Mi accorgo quando un macchinario non lavora in modo corretto.
 Sono in grado di gestire i problemi più piccoli.
 Informerò sempre il mio superiore in caso di problemi più seri.

Modulo 4: Cuocere preparati base di pasticceria secondo le ricette

Unità 5: Preparare l'Ambiente di Lavoro

Conoscenze:

So spiegare perché l'ambiente di lavoro deve essere pulito.
 So nominare i macchinari e le attrezzature che uso al lavoro.
 So che ci sono varie ricette per occasioni diverse o per le diverse stagioni.

So quali sono gli alimenti e gli ingredienti necessari per preparare la ricetta scelta. E so dove trovarli.

So nominare le attrezzature e i macchinari necessari per preparare la ricetta scelta.

So spiegare come preparare queste attrezzature e questi macchinari.

Abilità:

Mi preoccupo di avere un ambiente di lavoro pulito.

Con un po' di sostegno leggo le ricette.

Con un po' di sostegno scelgo una ricetta per un'occasione speciale.

Preparo gli ingredienti e gli alimenti necessari.

Preparo i macchinari e le attrezzature necessarie.

Al termine, qualcuno deve controllare se ho fatto tutto nel modo corretto.

Competenze:

Con un po' di supporto mi prendo cura dell'igiene dell'ambiente di lavoro.

Con un po' di supporto preparo le cose necessarie per preparare il prodotto secondo la ricetta scelta. Mi impegno a non perdere niente.

Unità 6: Lavorare gli ingredienti

Conoscenze:

So spiegare la piramide del cibo.

So spiegare cosa è l'alimentazione sana e so dare qualche esempio.

So nominare alcuni alimenti con alti livelli di carboidrati.

So spiegare le loro proprietà più importanti.

So nominare alcuni alimenti con alti livelli di grassi.

So nominare i grassi animali e quelli vegetali.

So nominare i grassi utilizzati nel panificio.

So nominare alcune proprietà dei grassi che sono importanti nel panificio.

So nominare alcuni alimenti che contengono proteine.

So nominare le proteine animali e quelle vegetali.

So spiegare le loro proprietà più importanti.

So che l'acqua è l'alimento più importante.

So spiegare alcune proprietà dell'acqua.

So nominare alcune vitamine.

So che ci sono vitamine acqua-solubili e grasso-solubili.

So nominare i vari alimenti ed ingredienti di cui ho bisogno per preparare i prodotti.

So spiegare le loro più importanti proprietà.

So spiegare come lavorarli.

E so stare attento mentre si lavorano.

So spiegare perché occorre prestare maggiore attenzione quando si usano le uova, la carne o il pesce crudo e gli alimenti scongelati.

So spiegare perché ci sono leggi nazionali per la sicurezza del cibo e leggi per proteggere la salute dei consumatori.

So spiegare i principali articoli e la ragione per cui il cibo viene etichettato.

Abilità:

Con un po' di supporto riconosco gli alimenti sani e quelli non sani.

Identifico il nome e gli ingredienti più importanti.

Con un po' di supporto li lavoro correttamente e in modo igienico.

Quando lavoro alimenti specifici come uova, carne o pesce crudi sto più attento.

Inoltre pulisco l'ambiente di lavoro subito dopo.

Ogni volta che lavoro con questi alimenti il mio superiore controlla brevemente con me ciò su cui devo stare attento.

Con un po' di supporto ripongo e lavoro alimenti che contengono vitamine senza distruggere le loro vitamine.

Con un po' di supporto leggo le etichette degli alimenti.

Competenze:

Capisco la connessione tra nutrizione e salute.

Considero che ingredienti diversi devono essere lavorati in modi diversi.

Sto attento a lavorare in modo igienico i diversi ingredienti.

Mi impegno a lavorare con attenzione in modo corretto.

Anche quando sono molto occupato cerco di lavorare bene e con attenzione.

Mi prendo cura di preservare le vitamine nel riporre e lavorare gli alimenti.

Con un po' di supporto sono in grado di farlo correttamente.

Da ora in poi qualcuno dovrebbe controllare che lavoro correttamente.

Capisco che c'è una legge sugli alimenti.

Capisco perché questi standard e queste regolamentazioni sono importanti.

Sto attento ad osservare questi standard e

queste regolamentazioni mentre lavoro.

Unità 7: Lavorare seguendo una Ricetta

Conoscenze:

So nominare i diversi impasti e pastelle.
So spiegare la differenza tra impasti e pastelle.
Conosco le diverse tecniche per lievitare gli impasti.
So spiegare come applicarle.
So spiegare come l'impasto deve reagire.
So nominare la maggior parte degli ingredienti usati per preparare i diversi prodotti.
Conosco le parole litro, chilogrammo, grammo, gradi Celsius.
So spiegare il loro significato e per cosa queste parole sono usate.
So come moltiplicare le quantità di una ricetta.
So dire i principali termini tecnici.
So spiegare il loro significato.
Nelle ricette base so a cosa devo stare attento.

Abilità:

Con un po' di supporto leggo e capisco le ricette.
Con un po' di supporto ridico cosa ho letto.
Con un po' di supporto lavoro con le ricette che ho letto e che conosco.
Con un po' di supporto misuro le quantità corrette (millilitri e litri) con i misurini.
Inoltre peso le quantità corrette (grammi e chilogrammi) con la bilancia.
Imposto la temperatura corretta.
Da ora in poi qualcuno deve controllare se ho fatto tutto correttamente.
Stimo quanto è 1 kg di farina e 1 kg di zucchero.
Stimo quanto è 1 litro di liquido.
Stimo quanto impasto o pastella posso produrre da una ricetta.
Moltiplico le quantità date in una ricetta su carta o con la calcolatrice.
Scrivo e leggo i termini tecnici più importanti.
Li pronuncio correttamente.
Con un po' di supporto spiego il loro significato.

Competenze:

Con un po' di supporto posso preparare molti prodotti da forno usando le ricette.
Mi impegno a lavorare con attenzione e nel modo corretto.
Posso preparare anche piccole paste in modo che abbiano un aspetto gradevole.
Anche se ho da preparare molte paste, lavoro con attenzione e accuratezza.

Sono interessato a provare nuove ricette.

Mi prendo sempre cura che le paste abbiano l'aspetto e il gusto che dovrebbero avere.

Quando formo una particolare pasta per molte volte, hanno tutte lo stesso aspetto e gusto.

Faccio del mio meglio per preparare prodotti da forno di buona qualità.

Sono interessato ad imparare le nuove parole di cui ho bisogno al lavoro.

Unità 8: Applicare diverse Tecniche di Lavorazione

Conoscenze:

So nominare le diverse attrezzature e i diversi macchinari utilizzati nelle varie lavorazioni.

E so spiegare come usarli.

So nominare diverse tecniche di lavorazione per produrre impasti e pastelle.

Con un po' di supporto posso spiegare le seguenti procedure:

mescolare e frustare;

mixare e frullare;

arrotolare e tagliare l'impasto;

formare varie pastine;

modellare una torta;

decorare;

bollire, cuocere a fuoco lento e infornare;

friggere.

Abilità:

Con un po' di supporto utilizzo le attrezzature e i macchinari appropriati in modo corretto.

Con un po' di supporto applico le tecniche di lavorazione appropriate per preparare impasti e pastelle.

Con un po' di supporto mescolo e frusto.

Con un po' di supporto mixo e frullo.

Con un po' di supporto arrotolo e taglio l'impasto.

Con un po' di supporto formo molte pastine.

Con un po' di supporto modello una torta.

Con un po' di supporto bollo, cucino a fuoco lento, inforno.

Con un po' di supporto modello semplici forme.

Competenze:

Con un po' di supporto uso l'attrezzatura e i macchinari.

Sempre prestando la massima attenzione a non farmi male.

Con un po' di supporto applico diversi tipi di lavorazione.

Mi impegno a lavorare con attenzione e nel modo corretto.

Mi prendo sempre cura che le paste abbiano l'aspetto e il gusto che dovrebbero avere.

Quando formo una particolare pasta per molte volte provo a farle tutte uguali.

Anche quando sono molto impegnato lavoro bene e con attenzione.

Unità 9: Preparare Prodotti Dolciari Dietetici

Conoscenze:

So che alcune persone soffrono di intolleranze alimentari o allergie verso alcuni ingredienti.

O che non possono mangiare zucchero.

So spiegare il significato delle parole vegetariano, vegano, senza glutine, senza lattosio.

Conosco ricette speciali per le diete.

Abilità:

Con un po' di supporto preparo prodotti da forno dietetici.

Competenze:

Quando preparo prodotti dietetici sono attento ad usare gli ingredienti speciali per le diete.

Qualcuno dovrebbe controllarmi ogni volta se sto facendo nel modo corretto.

Modulo 5: Rifinire i Prodotti da Forno

Unità 10: Disegnare Decorazioni Base per Occasioni Speciali

Conoscenze:

Conosco i vari strumenti per decorare di cui ho bisogno per le decorazioni tecniche.

Conosco le varie lettere alfabetiche

So quale lettere sono adatte per il design delle torte.

Conosco gli ornamenti.

So spiegare quali sono i colori caldi e quali quelli freddi.

So spiegare quali emozioni sono connesse ai vari colori.

So spiegare quali simboli sono adatti per specifici dolci per le occasioni.

Abilità:

Con un po' di supporto disegno semplici decorazioni sulle superfici delle torte per varie occasioni.

Con un po' di supporto scrivo diverse lettere

Con un po' di supporto disegno vari ornamenti per varie occasioni.

Competenze:

Con un po' di supporto posso disegnare decorazioni semplici per vari prodotti da pasticceria.

Questi disegni sono adatti per occasioni particolari.

Mi impegno a lavorare con attenzione e in modo preciso.

Cerco di essere creativo.

Quindi sono interessato ai buoni esempi di rifinitura e decorazione fatte dai miei colleghi. O da altre pasticcerie.

Unità 11: Fare Decorazioni Base**Conoscenze:**

Conosco vari ingredienti speciali usati per rifinire.

So spiegare alcune tecniche speciali per fare le rifiniture.

So spiegare come fare la crema pasticcera.

So spiegare come fare alcune salse.

So spiegare come produrre alcune coperture e decorazioni.

So spiegare come fare alcune glasse.

So spiegare come fare la glassa ghiacciata.

So come si applicano i diversi tipi di decorazione.

So come le diverse rifiniture devono apparire e quale gusto devono avere.

Con un po' di supporto posso spiegare ciò.

So nominare vari materiali per modellare.

So nominare varie tecniche di modellamento.

So come modellare figure semplici e animaletti.

So nominare alcune feste speciali durante le quali prodotti di pasticceria speciali sono mangiati.

So usare diversi termini tecnici.

Con un po' di supporto posso spiegarli.

Abilità:

Con un po' di supporto, preparo ripieni, salsine, glasse in base alle ricette.

Con un po' di supporto preparo le coperture e le decorazioni.

Rifinisco le paste e applico queste tecniche.

Decoro prodotto da forno.

Con un po' di supporto applico metodi diversi per modellare forme semplici.

Competenze:

Mi impegno a lavorare con attenzione e in modo appropriato.

Anche quando sono molto occupato cerco di lavorare bene e con attenzione.

Quando rifinisco varie pastine dello stesso tipo riesco a farle apparire tutte uguali.

Mi piace provare nuove ricette.

Qualche volta ho io stesso un'idea su come rifinire il prodotto da forno.

Faccio del mio meglio per preparare prodotti di buona qualità.

Da ora in poi qualcuno deve controllare se ho fatto tutto in modo corretto.

Modulo 6: Pre-Pulizia dell'Attrezzatura, dei Macchinari e dell'Ambiente di Lavoro

Unità 12: Pre-Pulizia dei Macchinari e dell'Attrezzatura

Conoscenze:

So come smontare i macchinari per la pulizia.

So spiegare cosa occorre considerare nel fare ciò.

So nominare i diversi materiali per la pulizia e i prodotti pulenti.

So spiegare quale usare per i singoli macchinari e attrezzature.

So anche spiegare come usare i disinfettanti.

So che i prodotti per la pulizia e i disinfettanti sono tossici.

So spiegare come maneggiarli con attenzione. E come e dove riporli.

So come pulire il forno in modo corretto.

So come pulire l'armadietto di sicurezza in modo corretto.

So come pulire il frigo. E so come disinfettarlo in modo corretto.

So come pulire il mixer in modo corretto.

So indicare quali stoviglie non devono essere lavate nella lavastoviglie.

So indicare quali stoviglie e pentolame vario devono essere puliti con maggiore attenzione.

Abilità:

Con un po' di supporto, smonto i macchinari e le attrezzature per la pulizia.

Con un po' di supporto, uso i vari materiali per la pulizia e prodotti pulenti in modo corretto.

Con un po' di supporto, pulisco e disinfetto i macchinari e le attrezzature in modo corretto.

Con un po' di supporto, ripongo i prodotti per la pulizia e i disinfettanti correttamente.
Faccio tutto ciò nel rispetto delle specifiche norme igieniche.

Competenze:

Quando pulisco i macchinari e le attrezzature mi prendo cura dell'uso corretto dei prodotti pulenti e dei disinfettanti.

Mi preoccupo di riporre i prodotti pulenti e i disinfettanti correttamente.

Una volta completati questi compiti, qualcuno deve controllare che ho fatto tutto in modo corretto.

Unità 13: Pre-Pulire l'Ambiente di Lavoro**Conoscenze:**

So dove e come riporre gli alimenti.

So dove e come riporre i macchinari e le attrezzature.

So come pulire e disinfettare l'ambiente di lavoro e il pavimento.

So nominare i vari materiali per la pulizia e i prodotti pulenti.

So spiegare quale usare per le varie zone.

So che i materiali per pulire e i disinfettanti sono tossici.

So come maneggiarli con attenzione.

E so come e dove riporli.

So spiegare come e per cosa usare una check list.

Abilità:

Ripongo gli alimenti in modo corretto.

Ripongo i macchinari e le attrezzature puliti in modo corretto.

Con un po' di supporto, pulisco e disinfecto l'ambiente di lavoro e il pavimento in modo corretto.

Con un po' di supporto ripongo i prodotti per la pulizia e i disinfettanti in modo corretto.

Faccio tutto ciò nel rispetto delle specifiche norme igieniche.

Capisco la check list e posso compilarla a mano.

Competenze:

Mi prendo cura di riporre ogni cosa nel posto corretto. E nel modo appropriato.

Mentre pulisco mi prendo cura del corretto uso dei prodotti pulenti e dei disinfettanti.

Mi preoccupo di riporre i prodotti pulenti e i disinfettanti correttamente.

Quando ho terminato questi compiti, qualcuno dovrebbe controllare che ho fatto tutto in modo corretto.

Unità 14: Gestione dei Rifiuti

Conoscenze:

So spiegare perché la protezione dell'ambiente è importante.
E so nominare alcune misure per la protezione dell'ambiente.
So spiegare perché la differenziazione dei rifiuti è importante.
So nominare le diverse categorie di rifiuti.
So come separare e disporre i rifiuti in modo corretto.

Abilità:

Riconosco i diversi tipi di rifiuti e li nomino.
Separo i diversi tipi di materiali.
Dispongo i rifiuti differenziati nei contenitori appropriati.
Riesco a fare tutto ciò con un po' di supporto.

Competenze:

Considero la protezione ambientale molto importante.
Mi preoccupo di disporre i rifiuti in modo corretto.
So che questa è una parte importante del mio lavoro.
Da ora in poi qualcuno deve controllare se ho fatto tutto ciò in modo corretto.

Modulo 7: Lavoro di finitura

Unità 15: Riporre gli alimenti e i prodotti da forno

Conoscenze:

So nominare alcuni alimenti e prodotti da pasticceria che devono essere riposti in luoghi freschi.
e so nominare alcuni alimenti e prodotti da pasticceria che devono essere riposti in luoghi asciutti.
So che i diversi alimenti vanno risposti su livelli diversi di scaffali.
So spiegare come riporre gli ingredienti più frequentemente usati in modo corretto per evitare che si possano avariare.
So nominare diversi metodi per la conservazione del cibo.

Abilità:

Con un po' di supporto ripongo gli alimenti e i prodotti da pasticceria in modo corretto.

Quando ho terminato questo lavoro qualcuno deve controllare che l'ho fatto in modo corretto.

Competenze:

Capisco l'importanza del riporre gli alimenti in modo corretto.

Con un po' di supporto ripongo i diversi alimenti e prodotti da pasticceria in modo corretto.

Mi prendo cura di selezione gli alimenti avariati.

So che il modo corretto di riporre gli alimenti è una parte importante del lavoro.

Da ora in poi qualcuno deve controllare se ho fatto tutto in modo corretto.

Unità 16: Pulizia della dispensa**Conoscenze:**

So mostrare i vari materiali per la pulizia e i prodotti pulenti che devono essere usati per pulire la dispensa.

So spiegare come usarli.

Abilità:

Con un po' di supporto uso i materiali e i prodotti per la pulizia nel modo giusto.

Competenze:

Comprendo che la dispensa deve essere pulita.

Con un po' di supporto pulisco la dispensa nel modo corretto.

Unità 17: Riflettere sul proprio lavoro**Conoscenze:**

So perché un report sul lavoro è importante.

E so descrivere i contenuti di questo report.

So che posso imparare dagli errori.

So spiegare perché l'alta qualità del mio lavoro è importante per l'azienda.

Abilità:

Ascolto il feedback dei clienti e dei colleghi.

Con un po' di supporto del mio superiore, ripenso a ciò che ho fatto bene e a ciò che ho fatto meno bene al lavoro.

Con un po' di supporto compilo la check list sul lavoro giornaliero.

Rifletto sulla qualità del mio lavoro.

Con un po' di supporto, preparo un piano di apprendimento.

Competenze:

Faccio del mio meglio per accettare ciò che gli altri dicono sul mio lavoro.

Sono ansioso di imparare e di migliorare la qualità del mio lavoro.

Modulo 8: Vendere

Unità 18: Presentare i prodotti

Conoscenze:

So che i prodotti devono avere un bell'aspetto e un buon gusto.

So come disporre i prodotti così i clienti desiderano comprarli.

Abilità:

Con un po' di supporto dispongo i prodotti in modo gradevole.

Nel fare ciò, rispetto le norme igieniche.

Noto se i prodotti non vanno bene.

Competenze:

Sono consapevole che il modo di presentare i prodotti è importante per farli comprare dai clienti. Con un po' di supporto mi prendo cura di presentare i prodotti in modo gradevole.

Unità 19: Comunicare con i clienti

Conoscenze:

So nominare tutti i prodotti che vendiamo.

Anche alcune offerte speciali del giorno.

So nominare i principali ingredienti e alimenti con cui sono fatti i prodotti.

E so spiegare quali sono i prodotti dietetici.

So nominare i prodotti della maggior parte dei prodotti.

So spiegare le più importanti regole su come si parla con le altre persone.

So come avere una conversazione di vendita.

So elencare le parole e le frasi che sono usate in queste conversazioni.
So che l'educazione è molto importante.
Soprattutto quando parlo con i clienti.
E in particolare se loro si lamentano di qualche cosa.
So che devo riferire al mio superiore se un cliente si lamenta di qualcosa.
E so che le lamentele sono informazioni importanti per migliorare la qualità dei nostri prodotti.

Abilità:

Con un po' di supporto informo e avverto i clienti sui vari prodotti e sui principali ingredienti e alimenti.
Questo include specifiche offerte come prodotti senza glutine, vegani o integrali.
Quando mi viene chiesto il prezzo di alcuni prodotti, lo dico con un po' di supporto.
Parlo con i clienti in modo amichevole ed educato.
Con un po' di supporto intrattengo una conversazione di vendita.
Parlo educatamente ai clienti anche quando si lamentano di qualche cosa.
Mi assicuro che le lamentele siano riportate al mio superiore.

Competenze:

Ho piacere a stare con le persone.
Ho piacere a parlare con le persone.
Non ho timore degli stranieri
Sono educato.
Mi piace vendere.
Essere educato anche quando si ricevono critiche.
Mi tengo informato sui prodotti e le offerte quotidiane.
Rimango calmo e amichevole con tutti i clienti.
Sono educato anche nelle situazioni spiacevoli.
Accetto che a volte i clienti possono criticare.
Rimango educato anche se sono criticato
Cerco di non prendermela a livello personale.
Perché so che spesso le lamentele e le critiche sono giustificate.
So che posso imparare da queste come migliorare il mio lavoro.
So che questo è importante per l'azienda per rendere l'attività migliore.

Unità 20: Maneggiare i soldi

Conoscenze:

Indico e nomino le diverse monete.

So come calcolare con gli Euro e i Cents.

So come sommare diversi prezzi.

So come usare la calcolatrice.

So spiegare cosa deve essere scritto uno scontrino di vendita

Abilità:

Posso fare le somme su foglio o usando la calcolatrice.

Posso calcolare il resto.

Posso stimare se questi calcoli sono più o meno corretti.

Qualcuno deve velocemente controllare i miei calcoli.

Con un po' di supporto posso incassare e dare il resto.

Con un po' di supporto posso scrivere correttamente uno scontrino di vendita con le indicazioni necessarie.

Competenze:

Calcolo piccole somme.

Incasso i soldi e do il resto.

Posso stimare se questi calcoli sono più o meno corretti.

Qualcuno deve velocemente controllare i miei calcoli.

Con un po' di supporto posso scrivere uno scontrino di vendita corretta con le indicazioni necessarie.

Sono molto attento con i soldi.

Sono ansiosi di non fare errori mentre faccio i calcoli e maneggio i soldi.

TITOLO DELLA QUALIFICA: ASSISTENTE CAMERIERE - BASE

LIVELLO EQF DI QUALIFICA: LIVELLO 1

**QUALIFICA COLLEGATA: ASSISTENTE CAMERIERE
"AVANZATO" (LIVELLO EQF 2)**

**AMBITO DI LAVORO: LAVORO NELLE SALE DA TE',
CAFFETTERIE, PASTICCERIE, PIZZERIE, RISTORANTI.**

DESCRIZIONE:

L'ASSISTENTE CAMERIERE "BASE" LAVORA NELLE SALE DA TE',
CAFFETTERIE, PASTICCERIE, PIZZERIE, RISTORANTI.

LUI/LEI MANTIENE L'IGIENE PERSONALE AL LAVORO.

LUI/LEI MANTIENE PULITE LE SUPERFICIE DI LAVORO E LE SCORTE.

LUI/LEI CONOSCE E SEGUE LE REGOLE BASE PER LA MANIPOLAZIONE
SICURA DEL CIBO.

LUI/LEI PREPARA AUTONOMAMENTE L'AREA DI LAVORO.

LUI/LEI PREPARARE IL TAVOLO PER I CLIENTI.

LUI/LEI RICONOSCE E USA GLI INGREDIENTI PER LE BEVANGE CALDE E
FREDDE.

LUI/LEI RICONOSCE E UTILIZZA I MACCHINARI,
GLI ELETTRODOMESTICI E PICCOLI UTENSILI.

LUI/LEI COMUNICA CON I COLLEGHI.

LUI/LEI COMUNICA CON I CLIENTI.

LUI/LEI AGISCE SECONDO LE REGOLE BASE DELLA SICUREZZA SUL LUOGO
DI LAVORO.

TALI COMPITI SONO SVOLTI SOTTO UNA SUPERVISIONE DIRETTA.

MODULO 1: IGIENE

UNITA' 1: MANTENERE L'IGIENE PERSONALE AL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CAPISCO CHE LA MIA SALUTE (ASSENZA DI MALATTIE CONTAGIOSE) E LA MIA IGIENE PERSONALE SONO MOLTO IMPORTANTI QUANDO LAVORO CON IL CIBO, GLI ELETTRODOMESTICI E LE PERSONE (INCLUSI I CLIENTI).

SO DI ESSERE PREPARATO PER LAVORARE QUANDO: HO FATTO LA DOCCIA, HO TAGLIATO E PULITO LE UNGHIE, HO LAVATO I CAPELLI, TAGLIATO E SISTEMATO BARBA E BAFFI, INDOSSO BINCHRIA INTIMA E ABITI PULITI.

PRENDO GLI ABITI PULITI E STIRATI E INDOSSO SCARPE APPROPRIATE RICHIESTI DAL LUOGO DI LAVORO.

INDOSSO ABITI E SCARPE ADEGUATE PER IL LAVORO.

FACENDOMI AIUTARE INDOSSO LA CUFFIETTA PROTETTIVA QUANDO LAVORO CON CIBI SPECIFICI.

SE SUDO MENTRE LAVORO, VADO A FARMI LA DOCCIA E MI CAMBIO GLI ABITI.

SONO CONSAPEVOLE DELLA BELLA SENSAZIONE DI ESSERE PULITO, VESTITO PER BENE E IN SALUTE.

SE I MIEI ABITI DA LAVORO SI SPORCANO MENTRE LAVORO, ME NE ACCORGO DA SOLO O ACCETTO L'OSSERVAZIONE DA PARTE DEL MIO SUPERIORE O DI UN COLLEGA E ME LI CAMBIO.

CON UN PO' SI AIUTO VERBALE MI LAVO E DISINFETTO LE MANI PRIMA DI INIZIARE A LAVORARE.

MI LAVO LE MANI DOPO OGNI PULIZIA, DOPO AVER TOCCATO IL NASO, LA BOCCA, LE ORECCHIE, LA TESTA, ECC. O DOPO AVERE USATO IL BAGNO.

PRIMA DI ANDARE IN BAGNO MI TOLGO GLI ABITI DA LAVORO E LI APPENDO ALL'APPENDIABITI.

UNITA' 2: MANTENERE PULITE LE SUPERFICI DI LAVORO E LE SCORTE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CAPISCO CHE L'IGIENE DELLE SUPERFICI DI LAVORO E DEGLI ELETTRODOMESTICI SIA MOLTO IMPORTANTE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE MANTENGO PULITE LE SUPERFICI DI LAVORO CORRETTAMENTE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SCELGO GLI STRACCI GIUSTI, IL GIUSTO TIPO E LA GIUSTA QUANTITA' DI PRODOTTI PER LE PULIZIE E DISINFETTANTI PER MANTENERE L'IGIENE DELLE SUPERFICI DI LAVORO E DELLE SCORTE.

CON ISTRUZIONI SEMPLICI STROFINO L'INTERNO E L'ESTERNO DEL FRIGORIFERRO OGNI GIORNO.

USO SEMPRE ACQUA CORRENTE CALDA PER LAVARE I PIATTI.

CON UN PO' DI AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE LAVO CORRETTAMENTE I DIVERSI TIPI DI PIATTI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SVUOTO LA LAVASTOVIGLIE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE AGGIUNGO LA QUANTITA' GIUSTA DI DETERGENTE NELLA LAVASTOVIGLIE E LA AZIONO.

USO GLI STRACCI PER ASCIUGARE SOLO PER IL LORO SCOPO E NON PER PULIRMI LE MANI.

CAMBIO GLI STRACCI PER ASCIUGARE I PIATTI OGNI GIORNO.

CON AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE TOLGO (METTO VIA PER LAVARE) GLI STRACCI CHE CADONO IN TERRA.

SVUOTO E PULISCO IL CASSETTO DEL CAFFE' MACINATO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI PULISCO E DISINFETTO IL BAR E LA MACCHINA DEL CAFFE' OGNI GIORNO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI SEPARO I RIFIUTI: BIOLOGICI, IMBALLI, CARTA, VETRO E ALTRI RIFIUTI.

MODULO 2: SICUREZZA SUL LAVORO

UNITA' 3: REGOLE BASE PER LAVORARE CON SICUREZZA IL CIBO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CONOSCO I SINTOMI PIU' FREQUENTI DI MALATTIE INFETTIVE (FEBBRE ALTA, VOMITO, DIARREA, TOSSE, STARNUTI)

SO CHE QUANDO HO UNA MALATTIA INFETTIVA POSSO CONTAGIARE GLI ALTRI ATTRAVERSO IL CIBO.

SO CHE SE HO DELLE FERITE SULLE MANI NON POSSO LAVORARE IL CIBO, QUINDI CHIEDO AL MIO SUPERIORE DI PROTEGGERE ACCURATAMENTE LE FERITA.

PRIMA DI LAVORARE AVVERTO IL MIO SUPERIORE DI POSSIBILI MALATTIE INFETTIVE.

SO CHE SE MOSTRO SINTOMI DI UNA MALATTIA IL MIO SUPERIORE PUO' DIRMICI DI ESEGUIRE ALTRI INCARICHI E COMPITI.

QUANDO TOSSISCO E STARNUTISCO (SE NON SONO SEGNI DI UNA MALATTIA INGETTIVA) SO COME PROTEGGERE CORRETTAMENTE IL CIBO, LE PERSONE E L'AREA DI LAVORO.

CON MOLTO INCORAGGIAMENTO DAL MIO SUPERIORE RIPONGO IL CIBO ALLA GIUSTA TEMPERATURA (IN UNA DISPENSA NEL FRIGORIFERO, NEL FREEZER).

SO CHE ANNOTIAMO E SCRIVIAMO LA TEMPERATURA DEL FRIGO, E SO CHE DEVO RICORDARE AL MIO SUPERIORE E AI COLLEGI DI FARLO.

CON AIUTO RICONOSCO LE PARTI DEL FRIGORIFERO E QUALI CIBI SONO RISPOSTI IN UN'AREA PARTICOLARE.

SO CHE DEVO CONTROLLARE SE IL CIBO APPROPRIATO E' NEL FRIGO.

SO CHE IL FRIGO DEVE ESSERE PULITO E DISINFETTATO OGNI GIORNO; E CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE RIESCO A FARLO.

SO IN QUALE PARTE DEL PIANO DI LAVORO POSSO METTERE LA FRUTTA, LE UOVA...

QUANDO LAVORO CON CIBI DIVERSI (SOPRATTUTTO UOVA, FRUTTA, VERDURE) MI LAVO SEMPRE LE MANI CON L'AIUTO.

METTO GLI AVANZI IN PIATTI CHIUSI E LI PORTO NEL CESTO RIFIUTI ADATTO SUBITO DOPO AVER FINITO IL LAVORO IN CUCINA.

CON AIUTO INDOSSO LA CUFFIETTA PROTETTIVA QUANDO LAVORO CON CIBI SPECIFICI.

RICONOSCO UN ASPETTO O UN ODORE INAPPROPRIATO DI UN CIBO E LO COMUNICO IMMEDIATAMENTE AL MIO SUPERIORE.

SO CHE DEVO MANEGGIARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA E I DISINFETTANTI IN MODO CHE NON VENGANO IN CONTATTO CON IL CIBO.

SO CHE OGNI CIBO CHE CADE IN TERRA DURANTE IL LAVORO DEVE ESSERE LAVATO O BUTTATO.

UNITA' 4: AGIRE IN ACCORDO ALLE REGOLE BASE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SONO CONSAPEVOLE DELL'IMPORTANZA DELLA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO, E CHE LAVORANDO IN SICUREZZA MI PRENDO CURA DELLA MIA SICUREZZA E DI QUELLA DEI MIEI COLLEGHI E DEI CLIENTI.

SEGUO LE ISTRUZIONI SEMPLICI DEL MIO SUPERIORE IN MERITO ALLA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

CONOSCO E SEGUO LE REGOLE BASI DELLA SICUREZZA CONTRO GLI INCENDI NELL'AREA DI LAVORO (PUNTO DI FUMO, SVUOTARE I PORTACENERI, ACCESSIBILITA' DELLE PRESE ELETTRICHE, SPENGERE GLI ELETTRODOMESTICI E I MACCHINARI...).

CONOSCO E SEGUO LE MISURE DI SICUREZZA PER LAVORARE CON I MACCHINARI E GLI ELETTRODOMESTICI NELL'AREA DI LAVORO.

SO COME DEVO INFORMARE IL MIO SUPERIORE SE NOTO DIFETTI NEL FUNZIONAMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI.

CON ISTRUZIONI SEMPLICI E MOLTO AIUTO SO COME USARE IN MODO ECONOMICO L'ENERGIA, L'ACQUA E I PRODOTTI PER LA PULIZIA.

MODULO 3: ASPETTO PERSONALE E DEL POSTO DI LAVORO

UNITA' 5: PREPARARE ME STESSO E L'AREA DI LAVORO PER IL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SO CHE E' IMPORTANTE PREPARARE ME STESSO E L'AREA DI LAVORO PER SERVIRE E PER SVOLGERE ALTRI COMPITI.

SO CHE OGNI GIORNO DEVO STABILIRE I MIEI COMPITI GIORNALIERI CON IL MIO SUPERIORE.

SO CHE LAVORO IN UNA SQUADRA DOVE OGNUNO HA COMPITI GIORNALIERI DI LAVORO DIVERSI.

CON L'AIUTO (DEL MIO SUPERIORE) ATTACCO IL MIO BADGE IDENTIFICATIVO SUI MIEI ABITI DA LAVORO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE PREPARO I MACCHINARI, GLI ELETTRODOMESTICI E UN PICCOLO INVENTARIO NECESSARIO PER PREPARARE LE BEVANDE.

CON AIUTO SO COME PREPARARE LA MACCHINA DEL CAFFE' PER IL LAVORO:

- METTO I FILTRI NELLA MACCHINA DEL CAFFE',
- FACCIO PASSARE L'ACQUA CALDA DAI FILTRI.

SEGUENDO LE ISTRUZIONI DEL MIO SUPERIORE CONTROLLO SE ALCUNI ALIMENTI SONO IN MAGAZZANO.

SO CHE DEVO AVVISARE IL MIO SUPERIORE SE LO STOCK DI CIBI NEL FRIGORIFERO STA FINENDO.

UNITA' 6: PREPARARE IL TAVOLO PER I CLIENTI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE POSSO PREPARARE I TAVOLI E LE SEDIE NELLA SALA E NELLO SPAZIO ESTERNO.

MI ASSICURO DI PULIRE E PREPARARE I TAVOLI E LE SEDIE SUBITO DOPO CHE IL CLIENTE SE NE E' ANDATO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME METTERE I TAVOLI E LE SEDIE ALL'INTERNO ALLA FINE DEL GIORNO, SE NECESSARIO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME SISTEMARE I TALVOLI E LE SEDIE ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO DEL LOCALE PER I CLIENTI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME SCEGLIERE I FIORI E ALTRE PIANTE DECORATIVE DAL GIARDINO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME TAGLIARE I FIORI E ALTRE PIANTE DECORATIVE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME SISTEMATE I FIORI (PREPARARE DEI BOUQUET) NEI VASI E PORLI SUI TAVOLI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME FARE DECORAZIONI SEMPLICI CON I MATERIALI CHE SONO A DISPOSIZIONE (SPIGHE DI GRANO, ARGILLA, MODELLI IN ARGILLA ...).

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO SCEGLIERE LE TOVAGLIE APPROPRIATE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME METTERE LE TOVAGLIE APPROPRIATE SUI TAVOLI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME CAMBIARE LE TOVAGLIE SE NECESSARIO.

SO DOVE METTERE VIA LE TOVAGLIE SPORCHE E PORTARLE NELLA LAVANDERIA.

SO COSA E' L'INVENTARIO DEL TAVOLO E PER COSA USARLO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME SCEGLIERE L'INVENTARIO PER TAVOLO PIÙ APPROPRIATO: ZUCCHERIERA, PORTACENERE (TAVOLI ALL'ESTERNO), LISTINO PREZZI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME CONTROLLARE I TAVOLI ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO (PER METTERE LO ZUCCHERO, I PORTA CENERE).

MODULO 4: USARE I MACCHINARI E L'ATTREZZATURA

UNITA' 7: RICONOSCERE E USARE I MACCHINARI, GLI ELETTRODOMESTICI E PICCOLI OGGETTI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SO CHE LE TAZZE PER IL CAFFE' DEVONO ESSERE PRE-RISCALDATE, QUINDI LE SISTOMO NELLA SUPERFICIE CALDA PER LE TAZZE DELLA MACCHINA DEL CAFFE'.

SO COME PULIRE LA SUPERFICIE CALDA DELLA MACCHINA DEL CAFFE' PER LE TAZZE E METTERE UNO STRACCIO SOPRA.

CON MOLTO AIUTO SO COME FARE LA PULIZIA FINALE DELLA MACCHINA DA CAFFE'.

CON L'AIUTO DEL MIO SUPERIORE SO COME USARE IL MACINA CAFFE' DA SOLO.

CON L'AIUTO SO COME SMONTARE IL MACINA CAFFE' E PULIRLO.

CON L'AIUTO DEL MIO SUPERIORE SO COME SMONTARE IL BOLLITORE DELL'ACQUA E PULIRLO.

SO COME RISCALDARE L'ACQUA NEL BOLLITORE COSI' CHE E' PRONTA PER FARE IL TE.

SO CHE I DESSERT CHE OFFRIAMO GIORNALMENTE DEVONO ESSERE MANTENUTI NELLO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO.

ACCENDO E SPENGO LA LUCE DELLO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO.

CON L'AIUTO SO COME PULIRE LO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO CON UNO STRACCIO APPROPRIATO E IL DETERGENTE SPECIFICO.

SO COME METTERE I DESSERT NELL'APPOSITO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO.

SO CHE IL MIXER PUO' ESSERE LAVATO SOLO A MANO.

SONO CONSAPEVOLE DEL PERICOLO DI FARMI MALE QUANDO LAVO LE LAME DEL MIXER, QUINDI LASCIO CHE SIANO I MIEI COLLEGHI O IL MIO SUPERIORE A FARLO.

MODULO 5: INGREDIENTI E BEVANDE

UNITA' 8: RICONOSCERE E USARE GLI INGREDIENTI PER PREPARARE BEVANDE CALDE E FREDDE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SO CHE CI SONO DIVERSE TIPI DI TE' E CHE SONO RIPOSTI IN SCATOLE DI METALLO.

CONOSCO LA DIFFERENZA TRA I TE' IN BUSTINA E IN SCATOLA.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME MESCOLARE IL TE' DALLA SUA SCATOLA ORIGINALE NELLA CONFEZIONE APPROPRIATA.

SO CHE DEVO MANTENERE L'IMBALLAGGIO ORIGINALE DEL TE' E DEL CAFFE' FINCHE' LI STO USANDO.

SO QUALE MARCA DI CAFFE' SERVIAMO.

SO CHE IL CAFFE', CHE NON E' STATO ANCORA MACINATO, SI TROVA IN UN COMPARTIMENTO FRESCO NELLA CONFEZIONE ORIGINALE.

CHIUDO SEMPRE LA CONFEZIONE DEL CAFFE' CON UNA CLIP SPECIALE, COSI' NON PERDE IL SUO AROMA.

CONOSCO LA DIFFERENZE TRA ZUCCHERO IN CRISTALLI E ZUCCHERO SEMOLATO.

CON L'AIUTO RIEMPIO LA ZUCCHERIERA E PORTO LO ZUCCHERO IN BUSTINA.

SO CHE ABBIAMO UN DOCIFICANTE PER DIABETICI E SO DOVE LO TENIAMO.

SO QUALE FRUTTA E' USATA PER LA PREPARAZIONE DI UNA PARTICOLARE BEVANDA FREDDA.

SO CHE LA FRUTTA (ECCETTO CHE LE BANANE) VIENE TENUTA NEL FRIGORIFERO FINO AL SUO USO.

CONOSCO LA CANNELLA E LA CIOCCOLATA, E COME SONO USATE PER PREPARARE LE BEVANDE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME PREPARARE LA CREMA DA SERVIRE.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE TOLGO E BUTTO VIA PROPRIAMENTE IL LATTE E LA CREMA CHE HANNO UN ODORE ACIDO O HANNO QUALCHE ALTRO CATTIVO ODORE.

SEGUENDO LE ISTRUZIONI DEL MIO SUPERIORE BUTTO VIA IL LATTE O LA CREMA CHE SONO SCADUTI, E LO INFORMO DI CIO'.

CONOSCO L'USO DEL LATTE UHT.

SO CHE LA CREMA E IL LATTE SI TENGONO NEL FRIGORIFERO E LI RIPONGO LI' DOPO L'USO.

SO CHE NON DEVO METTERE IL LATTE CALDO NEL FRIGORIFERO.

SO CHE DEVO LAVARE LA FRUTTA NELL'ACQUA CORRENTE PRIMA DEL SUO USO E LO FACCIO.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE RIMUOVO LE PARTI NON UTILI DELLA FRUTTA, COME LA BUCCIA E I NOCCIOLI.

CON MOLTO AIUTO E ISTRUZIONI FACILI DA CAPIRE SO COME TAGLIARE APPROPRIATAMENTE VARI FRUTTI.

SO CHE TUTTE LE BEVANDE FREDDE SONO TENUTE NELLO SCOMPARTO FRIGORIFERO E LE RIPONGO LI'.

SO CHE SONO NECESSARI LATTE E CIOCCOLATA PER PREPARARE UNA CIOCCOLATA.

MODULO 6: COMUNICAZIONE

UNITA' 9: COMUNICAZIONE CON I COLLEGHI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CON IL SUPPORTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE AGISCO SECONDO I MIEI DIRITTI E DOVERI NELLA SQUADRA.

CONOSCO I MIEI COMPITI E QUELLI DEI MIEI COLLEGHI.

SO DI AVERE UN SUPERIORE.

SO CHI PUO' ASSEGNARMI DEI COMPITI E A CHI POSSO RIVOLGERMI PER I MIE COMPITI.

SEGUO LE DIREZIONI DEL MIO SUPERIORE.

SO CHE POSSO DARE DEI SUGGERIMENTI IN RELAZIONE AI MIEI COMPITI.

SO COME CHIEDERE AL MIO SUPERIORE SPIEGAZIONI AGGIUNTIVE SE NE HO BISOGNO.

SO CHE QUANDO HO BISOGNO DI AIUTO POSSO CHIEDERE AL MIO SUPERIORE O AI MIEI COLLEGHI.

QUANDO CAPISCO CHE HO FATTO UN ERRORE AL LAVORO, CERCO IL MIO SUPERIORE E NE PARLO CON LUI.

CON MOLTO AIUTO SO COME ESPRIMERE LE MIE OPINIONI IN MODO RISPETTOSO NEL CASO IN CUI NON SIA D'ACCORDO CON UN MIO COLLEGA O CON IL MIO SUPERIORE.

QUANDO MI ACCORGO CHE UN COLLEGA HA BISOGNO DI AIUTO, LO AIUTO.

SO CHE IN CASO DI CONTRASTO CON UN MIO COLLEGA, DEVO ACCETTARE LA MIA PARTE DI RESPONSABILITA' E PRIMA DISCUTERE LE COSE CON IL COLLEGA COINVOLTO NELLA DISPUTA. IN CASO DI DISPUTE MI RIVOLGO AL MIO SUPERIORE.

UNITA' 10: COMUNICAZIONE CON I CLIENTI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CONOSCO LE REAGOLE DI BASE DI COMPORTAMENTO E CON L'AIUTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE LAVORO NEL LORO RISPETTO.

CONOSCO IL MODO DI COMUNICARE APPROPRIATO CON I CLIENTI (ACCOGLIERLI, PORTARLI AL TAVOLO,...).

CON L'AIUTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE SO CHE APPROCCIANDOMI AL TAVOLO POSSO INTERROMPERE I CLIENTI, QUINDI CERCO DI ATTRARRE LA LORO ATTENZIONE SALUTANDOLI EDUCATAMENTE.

SO COME DIRIGERE EDUCATAMENTE I CLIENTI VERSO IL COLLEGA INCARICATO DI SERVIRLI.

SO COME DIRE AL COLLEGA INCARICATO CHE LE PERSONE HANNO BISOGNO DI LUI.

SO COME MOSTRARE AI CLIENTI DOVE POSSONO METTERE I LORO CAPPOTTI, OMBRELLI, DOVE E' IL BAGNO...

CAPISCO E SO COME SODDISFARE PICCOLI DESIDERI DEI CLIENTI: ABBASSARE LA RADIO, CHIUDERE UNA PORTA O LA FINESTRA, PULIRE IL TAVOLO...

SO CHE E' IMPORTANTE CHE IL CLIENTE SI SENTA BENE, QUINDI PONGO ATTENZIONE A NON PARLARE TROPPO FORTE AI MIE COLLEGHI CON L'AIUTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE.

IN CASO DI PROBLEMI CON I CLIENTI, MI RIVOLGO AL MIO SUPERIORE.

TITOLO DELLA QUALIFICA: ASSISTENTE CAMERIERE "AVANZATO"

LIVELLO DI QUALIFICA EQF: LIVELLO 2

**QUALIFICA COLLEGATA:
ASSISTENTE CAMERIERE "BASE" (LIVELLO EQF 1)**

**AMBITO DI LAVORO: LAVORO NELLE SALE DA TE',
CAFFETTERIE, PASTICCERIE, PIZZERIE, RISTORANTI.**

DESCRIZIONE:

L'ASSISTENTE CAMERIERE "AVANZATO" LAVORA NELLE SALE DA TE',
CAFFETTERIE, PASTICCERIE, PIZZERIE, RISTORANTI.

LUI/LEI MANTIENE L'IGIENE PERSONALE AL LAVORO.

LUI/LEI MANTIENE PULITE LE SUPERFICIE DI LAVORO E LE SCORTE

LUI/LEI CONOSCE E SEGUE LE REGOLE BASE PER LA MANIPOLAZIONE
SICURA DEL CIBO.

LUI/LEI PREPARA SE STESSO E L'AREA DI LAVORO PER LAVORARE

LUI/LEI PREPARARE IL TAVOLO PER I CLIENTI.

LUI/LEI RICONOSCE E USA GLI INGREDIENTI PER LE BEVANGE CALDE E
FREDDE.

LUI/LEI RICONOSCE E UTILIZZA I MACCHINARI, GLI ELETTRODOMESTICI
E PICCOLI UTENSILI

LUI/LEI COMUNICA CON I COLLEGHI.

LUI/LEI COMUNICA CON I CLIENTI.

LUI/LEI AGISCE SECONDO LE REGOLE BASE DELLA SICUREZZA SUL LUOGO
DI LAVORO.

TUTTI QUESTI COMPITI LUI/LEI RIESCE AD ESEGUIRLI AUTONOMAMENTE
CON LA SUPERVISIONE OCCASIONALE.

MODULO 1: IGIENE

UNITA' 1: MANTENERE L'IGIENE PERSONALE AL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CAPISCO CHE LA MIA SALUTE (ASSENZA DI MALATTIE CONTAGIOSE) E LA MIA IGIENE PERSONALE SONO MOLTO IMPORTANTI QUANDO LAVORO CON IL CIBO, GLI ELETTRODOMESTICI E LE PERSONE (INCLUSI I CLIENTI).

SO DI ESSERE PREPARATO PER LAVORARE QUANDO: HO FATTO LA DOCCIA, HO TAGLIATO E PULITO LE UNGHIE, HO LAVATO I CAPELLI, TAGLIATO E SISTEMATO BARBA E BAFFI, INDOSSO BINCHRIA INTIMA E ABITI PULITI.

PRENDO GLI ABITI PULITI E STIRATI E INDOSSO SCARPE APPROPRIATE RICHIESTI DAL LUOGO DI LAVORO.

INDOSSO ABITI E SCARPE ADEGUATE PER I LAVORO.

INDOSSO LA CUFFIETTA PROTETTIVA QUANDO LAVORO CON CIBI SPECIFICI.

SE SUDO MENTRE LAVORO, VADO A FARMI LA DOCCIA E MI CAMBIO GLI ABITI.

SONO CONSAPEVOLE DELLA BELLA SENSAZIONE DI ESSERE PULITO, VESTITO PER BENE E IN SALUTE.

SE I MIEI ABITI DA LAVORO SI SPORCANO MENTRE LAVORO, ME NE ACCORGO DA SOLO O ACCETTO L'OSSERVAZIONE DA PARTE DEL MIO SUPERIORE O DI UN COLLEGA E MI CAMBIO GLI ABITI.

CON UN PO' SI AIUTO VERBALE MI LAVO E DISINFETTO LE MANI PRIMA DI INIZIARE A LAVORARE.

MI LAVORO LE MANI DOPO OGNI PULIZIA, DOPO AVER TOCCATO IL NASO, LA BOCCA, LE ORECCHIE, LA TESTA, ECC. O DOPO AVERE USATO IL BAGNO.

PRIMA DI ANDARE IN BAGNO MI TOLGO GLI ABITI DA LAVORO E LI APPENDO ALL'APPENDIABITI.

UNITA' 2: MANTENERE PULITE LE SUPERFICI DI LAVORO E LE SCORTE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CAPISCO CHE L'IGIENE DELLE SUPERFICI DI LAVORO E DEGLI ELETTRODOMESTICI SIA MOLTO IMPORTANTE.

DURANTE IL LAVORO MANTENGO CORRETTAMENTE PULITE LE SUPERFICI E GLI STRUMENTI SENZA CHE NESSUNO ME LO RICORDI O CHE ABBIA BISOGNO DI ASSISTENZA.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SCELGO GLI STRACCI GIUSTI, IL GIUTO TIPO E LA GIUSTA QUANTITA' DI PRODOTTI PER LE PULIZIE E DISINFETTANTI PER MANTENERE L'IGIENE DELLE SUPERFICI DI LAVORO E DELLE SCORTE.

SENZA FARMELO RICORDARE E SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA STROFINO L'INTERNO E L'ESTERNO DEL FRIGORIFERRO OGNI GIORNO.

USO SEMPRE ACQUA CORRENTE CALDA PER LAVARE I PIATTI.

LAVO CORRETTAMENTE I DIVERSI TIPI DI PIATTI.

SVUOTO LA LAVASTOVIGLIE.

AGGIUNGO LA QUANTITA' GIUSTA DI DETERGENTE NELLA LAVASTOVIGLIE E LA AZIONO.

USO GLI STRACCI PER ASCIUGARE SOLO PER IL LORO SCOPO E NON PER PULIRMI LE MANI.

CAMBIO GLI STRACCI PER ASCIUGARE I PIATTI OGNI GIORNO.

CAMBIO UNO STRACCIO SPORCO CON UNO PULITO.

TOLGO (METTO VIA PER LAVARE) GLI STRACCI CHE CADONO IN TERRA.

SVUOTO E PULISCO IL CASSETTO DEL CAFFE' MACINATO.

SENZA FARMELO RICORDARE O BISOGNO DI ASSISTENZA PULISCO E DISINFETTO IL BAR E LA MACCHINA DEL CAFFE' OGNI GIORNO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SEPARO I RIFIUTI: BIOLOGICI, IMBALLI, CARTA, VETRO E ALTRI RIFIUTI.

SENZA FARMELO RICORDARE O BISOGNO DI ASSISTENZA RICONOSCO PIATTI LAVATI/PULITI INADEGUATAMENTE, LI SEPARO DAL RESTO DEI PIATTI E LI RILAVORO O PULISCO.

MODULO 2: SICUREZZA SUL LAVORO

UNITA' 3: REGOLE BASE PER LAVORARE CON SICUREZZA IL CIBO

OBITTIVI DI APPRENDIMENTO:

CONOSCO E RICONOSCO I SINTOMI PIU' FREQUENTI DI MALATTIE INFETTIVE (FEBBRE ALTA, VOMITO, DIARREA, TOSSE, STARNUTI)

SO CHE QUANDO HO UNA MALATTIA INFETTIVA POSSO CONTAGIARE GLI ALTRI ATTRAVERSO IL CIBO.

SO CHE SE HO DELLE FERITE SULLE MANI NON POSSO LAVORARE IL CIBO.

PRIMA DI LAVORARE AVVERTO IL MIO SUPERIORE SE IO O UN ALTRO MEMBRO DELLA MIA FAMIGLIA HA UN SINTOMO DI UNA MALATTIA INFETTIVA.

SO CHE SE MOSTRO SINTOMI DI UNA MALATTIA IL MIO SUPERIORE PUO' DIRMİ DI ESEGUIRE ALTRI INCARICHI E COMPITI.

PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO CHIEDO AI MIEI COLLEGHI DI PROTEGGERE OGNI DERITA SULLE MIE MANI SE NON SONO CAPACE DI FARLO DA ME.

QUANDO TOSSISCO E STARNUTISCO (SE NON SONO SEGNI DI UNA MALATTIA INGETTIVA) SO COME PROTEGGERE CORRETTAMENTE IL CIBO, LE PERSONE E L'AREA DI LAVORO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA RIPONGO IL CIBO ALLA GIUSTA TEMPERATURA (IN UNA DISPENSA NEL FRIGORIFERO, NEL FREEZER).

SO CHE ANNOTIAMO E SCRIVIAMO LA TEMPERATURA DEL FRIGO,
ED IO LO FACCIO SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA.

RICONOSCO LE PARTI DEL FRIGORIFERO E QUALI CIBI SONO RISPOSTI IN
UN'AREA PARTICOLARE.

SO COME CONTROLLARE SE IL CIBO APPROPRIATO E' NEL FRIGO.

SO CHE IL CIBO DEVE ESSERE PROTETTO DA RODITORI E INSETTI E
AGISCO DI CONSEGUENZA (CHIUDO LE PORTE DELLA DISPENZA, CHIUDO
LE CONFEZIONI..).

SO CHE IL FRIGO DEVE ESSERE PULITO E DISINFETTATO OGNI GIORNO;
E LO PULISCO SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA.

SO IN QUALE PARTE DEL PIANO DI LAVORO POSSO METTERE LA FRUTTA,
LE UOVA...

QUANDO LAVORO CON CIBI DIVERSI (SOPRATTUTTO UOVA, FRUTTA,
VERDURE) MI LAVORO SEMPRE LE MANI.

METTO GLI AVANZI IN PIATTI CHIUSI E LI PORTO NEL CESTO RIFIUTI
ADATTO SUBITO DOPO AVER FINITO IL LAVORO IN CUCINA.

INDOSSO LA CUFFIETTA PROTETTIVA QUANDO LAVORO CON CIBI SPECIFICI.

RICONOSCO UN ASPETTO O UN ODORE INAPPROPRIATO DI UN CIBO E LO
COMUNICO IMMEDIATAMENTE AL MIO SUPERIORE.

SO CHE E' UN MIO DOVERE AVVISARE IL MIO SUPERIORE DI UN CIBO
INAPPROPRIATO (ASPETTO, ODORE, CONFEZIONE DANNEGGIATA...).

SO CHE DEVO MANEGGIARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA E I DISINFETTANTI
IN MODO CHE NON VENGANO IN CONTATTO CON IL CIBO.

SO CHE DEVO STARE ATTENTO AFFINCHE' PARTI DI VETRO, PORCELLANA E
ALTRI MATERIALI NON VENGONO MESCOLATI CON IL CIBO.

SO CHE OGNI CIBO CHE CADE IN TERRA DURANTE IL LAVORO DEVE
ESSERE LAVATO O BUTTATO.

UNITA' 4: AGIRE IN ACCORDO ALLE REGOLE BASE DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SONO CONSAPEVOLE DELL'IMPORTANZA DELLA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO, E CHE LAVORANDO IN SICUREZZA MI PRENDO CURA DELLA MIA SICUREZZA E DI QUELLA DEI MIEI COLLEGHI E DEI CLIENTI.

SEGUO LE ISTRUZIONI DEL MIO SUPERIORE IN MERITO ALLA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

CONOSCO E SEGUO LE REGOLE BASI DELLA SICUREZZA CONTRO GLI INCENDI NELL'AREA DI LAVORO (PUNTO DI FUMO, SVUOTARE I PORTACENERI, ACCESSIBILITA' DELLE PRESE ELETTRICHE, SPENGERE GLI ELETTRODOMESTICI E I MACCHINARI...).

CONOSCO E SEGUO LE MISURE DI SICUREZZA PER LAVORARE CON I MACCHINARI E GLI ELETTRODOMESTICI NELL'AREA DI LAVORO.

SO COME DEVO INFORMARE IL MIO SUPERIORE SE NOTO DIFETTI NEL FUNZIONAMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI.

CON SEMPLICI ISTRUZIONI OCCASIONALI SO COME GESTIRE ECOLOGICAMENTE I DIVERSI TIPI DI IMBALLAGGI E IL MATERIALE DI RIFIUTO (SEPARARLI TRA RIFIUTI BIOLOGICI, IMBALLAGGI, CARTA E ALTRI RIFIUTI).

CON L'AIUTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE SO COME USARE IN MODO ECONOMICO L'ENERGIA, L'ACQUA E I PRODOTTI PER LA PULIZIA, DISINFETTANTI ...

MODULO 3: ASPETTO PERSONALE E DEL POSTO DI LAVORO

UNITA' 5: PREPARARE ME STESSO E L'AREA DI LAVORO PER IL LAVORO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SO CHE E' IMPORTANTE PREPARARE ME STESSO E L'AREA DI LAVORO PER SERVIRE E PER SVOLGERE ALTRI COMPITI.

SO CHE OGNI GIORNO DEVO STABILIRE I MIEI COMPITI GIORNALIERI CON IL MIO SUPERIORE E SVOLGERLI ATTIVAMENTE.

SO CHE LAVORO IN UNA SQUADRA DOVE OGNUNO HA COMPITI GIORNALIERI DI LAVORO DIVERSI.

SO DOVE ATTACCARE IL MIO BADGE IDENTIFICATIVO SUI MIEI ABITI DA LAVORO.

ATTACCO IL MIO BADGE IDENTIFICATIVO SUI MIEI ABITI DA LAVORO SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA.

SENZA CHE MI VENGO RICORDATO E SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA PREPARO I MACCHINARI, GLI ELETTRODOMESTICI E UN PICCOLO INVENTARIO NECESSARIO PER PREPARARE LE BEVANDE E LE PORZIONI DA SERVIRE.

SO COME PREPARARE LA MACCHINA DEL CAFFE' PER IL LAVORO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA CONTROLLO SE I VARI CIBI SONO IN STOCK.

SO CHE DEVO AVVISARE IL MIO SUPERIORE SE LO STOCK DI CIBI NEL FRIGORIFERO STA FINENDO.

PREPARO UNA LISTA DI CIBI CHE DEVONO ESSERE ACQUISTATI.

UNITA' 6: PREPARARE IL TAVOLO PER I CLIENTI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

POSSO PREPARARE I TAVOLI E LE SEDIE NELLA SALA E NELLO SPAZIO ESTERNO.

MI ASSICURO DI PULIRE E PREPARARE I TAVOLI E LE SEDIE SUBITO DOPO CHE IL CLIENTE SE NE E' ANDATO.

SO COME METTERE I TAVOLI E LE SEDIE ALL'INTERNO ALLA FINE DEL GIORNO, SE NECESSARIO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SISTEMARE I TAVOLI E LE SEDIE ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO DEL LOCALE PER I CLIENTI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SCEGLIERE I FIORI E ALTRE PIANTE DECORATIVE DAL GIARDINO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME TAGLIARE I FIORI E ALTRE PIANTE DECORATIVE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SISTEMARE I FIORI (PREPARARE DEI BOUQUET) NEI VASI E PORLI SUI TAVOLI.

CON UN PICCOLO AIUTO SO COME FARE DECORAZIONI SEMPLICI CON I MATERIALI CHE SONO A DISPOSIZIONE (SPIGHE DI GRANO, ARGILLA, MODELLI IN ARGILLA ...).

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA O CON UN PICCOLO AIUTO SO SCEGLIERE LE TOVAGLIE APPROPRIATE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME METTERE LE TOVAGLIE APPROPRIATE SUI TAVOLI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME CAMBIARE LE TOVAGLIE SE NECESSARIO.

SO DOVE METTERE VIA LE TOVAGLIE SPORCHE E PORTARLE NELLA LAVANDERIA.

SO COSA E' L'INVENTARIO DEL TAVOLO E PER COSA USARLO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SCEGLIERE L'INVENTARIO PER TAVOLO PIÙ APPROPRIATO: ZUCCHIERA, PORTACENERE (TAVOLI ALL'ESTERNO), LISTINO PREZZI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME CONTROLLARE I TAVOLI ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO (PER METTERE LO ZUCCHERO, I PORTA CENERE).

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME TENERE IN ORDINE I TAVOLI IN PRESENZA DEI CLIENTI (PORTARE VIA I PIATTI VUOTI, ASCIUGARE IL TAVOLO SE QUALCOSA SI E' VERSATO, CAMBIARE TOVAGLIA...).

MODULO 4: USARE I MACCHINARI E L'ATTREZZATURA

UNITA' 7: RICONOSCERE E USARE I MACCHINARI, GLI ELETTRODOMESTICI E PICCOLI OGGETTI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME PREPARARE LA MACCHINA DEL CAFFÈ PER IL LAVORO:

- METTO I FILTRI NELLA MACCHINA DEL CAFFÈ,
- FACCIO PASSARE L'ACQUA CALDA DAI FILTRI.

SO CHE LE TAZZE PER IL CAFFÈ DEVONO ESSERE PRE-RISCALDATE, QUINDI LE SISTOMO NELLA SUPERFICIE CALDA PER LE TAZZE DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ.

SO COME PULIRE LA SUPERFICIE CALDA PER LE TAZZE DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ PER LE TAZZE E METTERE UNO STRACCIO SOPRA.

SO SCEGLIERE LA TAZZA GIUSTA PER UNO SPECIFICO CAFFÈ.

SENZA ASSISTENZA PREPARO I TIPI DI CAFFÈ CHE SONO NELLA NOSTRA OFFERTA.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA O CON UN MINIMO AIUTO SO COME FARE LA PULIZIA FINALE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ ALLA FINE DEL GIORNO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA COME MACINARE IL CAFFE' NEL MACINA CAFFE'. RIPETO QUESTO COMPITO OGNI VOLTA CHE IL CAFFE' FINISCE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SMONTARE IL MACINA CAFFE' E PULIRLO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SMONTARE IL BOLLITORE DELL'ACQUA E PULIRLO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME METTERE L'ACQUA NEL BOLLITORE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA COME RISCALDARE L'ACQUA NEL BOLLITORE COSI' CHE E' PRONTA PER FARE IL TE.

SO CHE I DESSERT CHE OFFRIAMO GIORNALMENTE SONO TENUTI NELLO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO

ACCENDO E SPENGO LA LUCE DELLO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME PULIRE LO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO CON UNO STRACCIO APPROPRIATO E IL DETERGENTE SPECIFICO.

SO COME METTERE I DESSERT NELL'APPOSITO SCOMPARTO DEL FRIGORIFERO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME METTERE PEZZI DI FRUTTA NEL MIXER.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME CHIUDERE CON ATTENZIONE IL COPERCHIO DEL MIXER E AZIONARLO IN SICUREZZA E SPENGERLO ALLA FINE DELLA PROCEDURA.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME PREPARARE DIVERSI TIPI DI FRULLATI E FRAPPE' AGGIUNGENDO SUCCHI DI FRUTTA DIVERSI, YOGURT, LATTE, CANNELLA E ALTRE SPEZIE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SMONTARE IL MIXER E PREPARALO PER L'ULTERIORE PULIZIA.

SO CHE IL MIXER PUO' ESSERE LAVATO SOLO A MANO.

SONO CONSAPEVOLE DEI PERICOLI NEL LAVARE LE LAME DEL MIXER, QUINDI LASCIO CHE SIANO I MIEI COLLEGHI O IL MIO SUPERIORE A FARLO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME SCEGLIERE LE TAZZE E I BICCHIERI APPROPRIATI PER PREPARARE BEVANDE CALDE E DRINK FREDDI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME PREPARARE GLI UTENSILI NECESSARI (PICCOLO VASSOIO, TE' IN POLVERE, PIATTINI PER IL TE', TEIERA) PER SERVIRE IL TE DALLA SCATOLA.

MODULO 5: INGREDIENTI E BEVANDE

UNITA' 8: RICONOSCERE E USARE GLI INGREDIENTI PER PREPARARE BEVANDE CALDE E FREDDI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

SO CHE CI SONO DIVERSE TIPI DI TE' E CHE SONO RIPOSTI IN SCATOLE DI METALLO.

CONOSCO LA DIFFERENZA TRA I TE' IN BUSTINA E IN SCATOLA.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME MESCOLARE IL TE' DALLA SUA SCATOLA ORIGINALE NELLA CONFEZIONE APPROPRIATA.

SO CHE DEVO MANTENERE L'IMBALLAGGIO ORIGINALE DEL TE' E DEL CAFFE' FINCHE' LI STO USANDO.

SO QUALE MARCA DI CAFFE' SERVIAMO.

SO CHE IL CAFFE', CHE NON E' STATO ANCORA MACINATO, SI TROVA IN UN COMPARTIMENTO FRESCO NELLA CONFEZIONE ORIGINALE.

CHIUDO SEMPRE LA CONFEZIONE DEL CAFFE' CON UNA CLIP SPECIALE, COSI' NON PERDE IL SUO AROMA.

CONOSCO LA DIFFERENZE TRA ZUCCHERO IN CRISTALLI E ZUCCHERO SEMOLATO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA RIEMPIO LA ZUCCHERIERA E PORTO LO ZUCCHERO IN BUSTINA.

SO CHE ABBIAMO UN DOCIFICANTE PER I CLIENTI CON DIABETE E SO DOVE LO TENIAMO.

SO QUALE FRUTTA E' USATA PER LA PREPARAZIONE DI UNA PARTICOLARE BEVANDA FREDDA.

SO CHE LA FRUTTA (ECCETTO CHE LE BANANE) VIENE TENUTA NEL FRIGORIFERO FINO AL SUO USO.

CONOSCO LA CANNELLA E LA CIOCCOLATA, E COME SONO USATE PER PREPARARE LE BEVANDE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA O CON UN PO' DI AIUTO SO COME PREPARARE LA CREMA DA SERVIRE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA TOLGO E BUTTO VIA PROPRIAMENTE IL LATTE E LA CREMA CHE HANNO UN ODORE ACIDO O HANNO QUALCHE ALTRO CATTIVO ODORE.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA BUTTO VIA IL LATTE O LA CREMA CHE SONO SCADUTI, E LO INFORMO DI CIO'.

CONOSCO L'USO DEL LATTE UHT.

SO CHE LA CREMA E IL LATTE SI TENGONO NEL FRIGORIFERO E LI RIPONGO LI' DOPO L'USO.

SO CHE NON DEVO METTERE IL LATTE CALDO NEL FRIGORIFERO.

SO CHE DEVO LAVARE LA FRUTTA NELL'ACQUA CORRENTE PRIMA DEL SUO USO E LO FACCIO.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA RIMUOVO ACCURATAMENTE LE PARTI NON UTILI DELLA FRUTTA, COME LA BUCCIA, LE PARTI BECCATE E I NOCCIOLI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA SO COME TAGLIARE APPROPRIATAMENTE VARI FRUTTI.

SO CHE TUTTE LE BEVANDE FREDDI SONO TENUTE NELLO SCOMPARTO FRIGORIFERO E LE RIPONGO LI'.

SO CHE SONO NECESSARI LATTE E CIOCCOLATA PER PREPARARE UNA CIOCCOLATA.

MODULO 6: COMUNICAZIONE

UNITA' 9: COMUNICAZIONE CON I COLLEGHI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CON IL SUPPORTO OCCASIONALE DEL MIO SUPERIORE AGISCO SECONDO I MIEI DIRITTI E DOVERI NELLA SQUADRA.

CONOSCO I MIEI COMPITI E QUELLI DEI MIEI COLLEGHI.

SO DI AVERE UN SUPERIORE.

SO CHI PUO' ASSEGNARMI DEI COMPITI E A CHI POSSO RIVOLGERMI PER I MIEI COMPITI.

SEGUO LE DIREZIONI DEL MIO SUPERIORE.

SO CHE POSSO DARE DEI SUGGERIMENTI IN RELAZIONE AI COMPITI DI LAVORO E OCCASIONALMENTE LO FACCIO.

CHIEDO AL MIO SUPERIORE SPIEGAZIONI AGGIUNTIVE SE NE HO BISOGNO.

SO CHE QUANDO HO BISOGNO DI AIUTO POSSO CHIEDERE AL MIO SUPERIORE O AI MIEI COLLEGHI.

QUANDO CAPISCO CHE HO FATTO UN ERRORE AL LAVORO, CERCO IL MIO SUPERIORE E NE PARLO CON LUI.

SENZA BISOGNO DI ASSISTENZA O CON UN PO' DI AIUTO SO COME ESPRIMERE LE MIE OPINIONI IN MODO RISPETTOSO NEL CASO IN CUI NON SIA D'ACCORDO CON UN MIO COLLEGA O CON IL MIO SUPERIORE.

SO CHE IN CASO DI CONTRASTO CON UN MIO COLLEGA, DEVO ACCETTARE LA MIA PARTE DI RESPONSABILITA' E PRIMA DISCUTERE LE COSE CON IL COLLEGA COINVOLTO NELLA DISPUTA. IN CASO DI DISPUTE MI RIVOLGO AL MIO SUPERIORE.

UNITA' 10: COMUNICAZIONE CON I CLIENTI

OBITTIVI DI APPRENDIMENTO:

CONOSCO LE REAGOLE DI BASE DI COMPORTAMENTO E CON L'ASSISTENZA MINIMA DEL MIO SUPERIORE LAVORO IN BASE AD ESSE. (ACCOGLIENZA, CHIAMARE IL CAMERIERE.....).

CONOSCO IL MODO DI COMUNICARE APPROPRIATO CON I CLIENTI (ACCOGLIERLI, PORTARLI AL TAVOLO,..).

SO CHE APPROCCIANDOMI AL TAVOLO POSSO INTERROMPERE I CLIENTI, QUINDI CERCO DI ATTRARRE LA LORO ATTENZIONE SALUTANDOLI EDUCATAMENTE.

SO COME DIRIGERE EDUCATAMENTE I CLIENTI VERSO IL COLLEGA INCARICATO DI SERVIRLI.

SO COME DIRE AL COLLEGA INCARICATO CHE LE PERSONE HANNO BISOGNO DI LUI.

SO COME MOSTRARE AI CLIENTI DOVE POSSONO METTERE I LORO CAPPOTTI, OMBRELLI, DOVE E' IL BAGNO...

SO COME ADATTARE IL LOCALE COSI' I CLIENTI SI SENTONO MEGLIO POSSIBILE, ANCHE SE NON LO CHIEDONO ESPPLICITAMENTE (ABBASSARE LA RADIO, CHIUDERE UNA PORTA O UNA FINESTRA, FARE OMBRA ...).

STO ATTENTO A NON PARLARE A VOCE TROPPO ALTA CON I MIEI COLLEGHI E ADATTO IL TONO DELLA VOCE COSI' NON DISTURBO I CLIENTI.

IN CASO DI PROBLEMI CON I CLIENTI MI RIVOLGO AL MIO SUPERIORE.

Titolo della qualifica: Assistente in Cucina

Livello di Qualifica EQF: livello 1

**Qualifiche associate:
Assistente Cuoco (livello EQF 2)**

Ambito di lavoro: Ristorazione

Descrizione:

L'Assistente in Cucina lavora nelle aziende di catering commerciali e collettive, come catene di aziende, scuole e ospedali, hotel strutturati o piccole attività di catering come ristoranti, pizzerie e piccoli ristoranti in genere. Con molto aiuto e la supervisione diretta, lui/lei riceve e controlla gli alimenti e i cibi freschi, collabora nella preparazione di piccoli piatti e aiuta gli chef a preparare il cibo da servire ai clienti. Ciò può includere lavare, pelare e tagliare cibi per renderli pronti per essere cucinati quando i clienti li ordinano, così come lavorare ingredienti base per preparare piatti semplici e lavorare con le ricette base.

Con molto aiuto, lui/lei si occupa anche della gestione/organizzazione della dispensa, della cura del luogo di lavoro, dei macchinari, dell'attrezzatura e degli utensili da cucina.

MODULO 1:	IGIENE PERSONALE E PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO
MODULO 2:	CONSERVARE, PROTEGGERE E PRESERVARE GLI ALIMENTI
MODULO 3:	CORRETTA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI
MODULO 4:	USO CORRETTO DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE
MODULE 5:	PULIZIA CORETTA DEGLI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARE E DEL FORNO

MODULO 1: IGIENE PERSONALE E PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

DESCRIZIONE DEL MODULO:

A causa della regolamentazione sulla salute e la sicurezza e sulla manipolazione degli alimenti, l'igiene personale e la pulizia dell'ambiente di lavoro sono della più grande importanza. Con un aiuto regolare e la supervisione diretta, le procedure per l'igiene personale e per la pulizia dell'ambiente di lavoro devono essere seguite correttamente dall'Assistente in Cucina. In questo modulo, lui/lei imparerà, con un molto aiuto e istruzioni facili da capire, come mantenere adeguatamente l'igiene personale e quella dell'ambiente di lavoro (per es. come lavare le mani, mettere abiti puliti, indossare scarpe lucidate e appropriate, preparare e pulire gli spazi comuni di lavoro, come separare i diversi tipi di rifiuti, ecc.).

UNITA' 1: AGIRE CORRETTAMENTE IN PRESENZA DI SINTOMI DI MALATTIA/INFEZIONE

Conoscenze

So che non mi è permesso fare il mio lavoro quando ho malattie infettive che potrebbero mettere in pericolo la salute del personale della cucina e dei clienti. So come spiegare come si lavano e disinfettano le mani dopo aver starnutito e/o tossito (quando non ci sono sintomi di malattie infettive).

So come spiegare in modo comprensibile come coprire e proteggere tutte le ferite sulle mie mani prima di iniziare il lavoro.

So come informare il mio mentore/superiore che le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro.

Abilità

Riconosco i sintomi delle malattie infettive, che mi dicono che non devo avere contatti con gli alimenti e con il personale della cucina.

Mi lavo e disinfetto le mani dopo aver starnutito e/o tossito (quando non ci sono sintomi di malattie infettive).

Posso coprire e proteggere adeguatamente tutte le ferite sulle mie mani prima di iniziare il lavoro.

Informo il mio mentore/superiore quando le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro.

Il mio mentore/superiore mi ricorda regolarmente di fare tutto ciò correttamente.

Competenze

Capisco che in presenza di malattie infettive non mi è permesso lavorare. Sono consapevole che è importante lavare e disinfettare le mani dopo aver starnutito e/o tossito.

Sto attento a informare il mio mentore/superiore se le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro. Se qualcuno me lo ricorda, posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 2: PRENDERSI CURA DELL'IGIENE PERSONALE

Conoscenze

So che devo fare la doccia ogni giorno e usare il deodorante prima di andare al lavoro.

Spiego come prendermi cura dei miei capelli, dei denti, e delle unghie prima di andare al lavoro.

So che devo lavare e disinfettare le mie mani prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Abilità

Faccio la doccia correttamente ogni giorno e uso il deodorante prima di andare al lavoro.

Mi prendo cura adeguatamente dei miei capelli, dei denti e delle unghie prima di andare al lavoro.

Mi lavo e disinfetto le mani correttamente prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Il mio mentore/superiore mi ricorda regolarmente tutte queste cose.

Competenze

Sono consapevole che, prima di andare al lavoro, è molto importante fare la doccia e usare il deodorante.

Capisco che, prima di andare al lavoro, devo prendermi cura dei miei capelli, dei denti e delle unghie.

Capisco che è importante lavarmi e disinfettare le mani prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Se qualcuno me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 3: INDOSSARE ABITI DA LAVORO E SCARPE PULITI

Conoscenze

So che devo indossare biancheria intima pulita prima di andare al lavoro.
So come indossare abiti da lavoro appropriati, puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriate.

Spiego come lucidare le scarpe da lavoro se si sporcano durante il lavoro.
Riconosco che devo cambiare gli abiti se si sporcano durante il lavoro.

Abilità

Posso indossare correttamente biancheria intima pulita prima di andare al lavoro.

Posso indossare abiti da lavoro appropriati,
puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriati.

Posso lucidare le scarpe da lavoro adeguatamente se si sporcano durante il lavoro.

Il mio mentore/superiore mi ricorda regolarmente tutto ciò.

Competenze

Capisco che è molto importante indossare biancheria intima pulita prima di andare al lavoro.

Sono consapevole che devo indossare abiti da lavoro appropriati,
puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriate.

Capisco che è molto importante lucidare le scarpe da lavoro e cambiare gli abiti da lavoro se si sporcano durante il lavoro.

Se qualcuno me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 4: TENERE L'AMBIENTE DI LAVORO PULITO

Conoscenze

So che devo tenere l'ambiente di lavoro pulito.

Ho familiarità nel selezionare il tipo e la quantità adeguata di prodotti per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e dell'inventario.

Riconosco che per lavare a mano i piatti si usa l'acqua calda corrente.

So come lavare a mano i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate, bicchieri, ecc.

So come caricare la lavastoviglie.

So come svuotare la lavastoviglie.

Spiego come mettere la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie e azionarla.

So che lo straccio per asciugare i piatti si usa solo per asciugare solo i piatti e non le mie mani.

So che lo straccio per asciugare i piatti viene cambiato almeno su base giornaliera.

Riconosco che devo cambiare lo straccio per asciugare i piatti quando è bagnato o sporco.

So che tutti gli stracci che cascano a terra non possono essere più usati e devono essere lavati.

Elenco le procedure per pulire e disinfettare correttamente tutte le superfici nella cucina.

Spiego come usare correttamente i detergenti per pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina.

So come separare i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Abilità

So come tenere l'ambiente di lavoro pulito.

Seleziono il tipo e la quantità adeguata di prodotti per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e dell'inventario.

Lavo a mano correttamente i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate, bicchieri, ecc.

Carico la lavastoviglie.

Svuoto la lavastoviglie.

Metto la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie e azionarla.

Pulisco e disinfetto correttamente tutte le superfici nella cucina.

Uso correttamente i detergenti per pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina.

Posso separare correttamente i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Con molto aiuto posso eseguire correttamente tutto ciò.

Competenze

So che è molto importante tenere l'ambiente di lavoro pulito.

Mi preoccupa di selezionare il tipo e la quantità adeguata di prodotti per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e dell'inventario.

Capisco che l'acqua calda corrente viene usata per lavare a mano i piatti.

Sono consapevole di come lavare a mano i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate, bicchieri, ecc.

Capisco come caricare e svuotare la lavastoviglie.

Mi preoccupo di mettere la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie e capisco come azionarla.

Riconosco che gli stracci per asciugare i piatti sono usati solo per asciugare i piatti e non le mie mani.

Sono consapevole che gli stracci per asciugare i piatti sono cambiati almeno su base giornaliera e anche quando diventano bagnati o sporchi.

Capisco che tutti gli stracci che cascano per terra non possono essere più usati e devono essere lavati.

Capisco che è molto importante pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina

Sono consapevole che è molto importante separare i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

MODULO 2: CONSERVARE, PROTEGGERE E PRESERVARE GLI ALIMENTI

DESCRIZIONE DEL MODULO:

Corretta conservazione del cibo, protezione e preservazione s'intendono per prevenire la contaminazione e l'avaria dei cibi. In questo modulo, con molto aiuto e istruzioni facili da capire, l'Assistente in Cucina imparerà I principi e I metodi della corretta conservazione, protezione e preservazione del cibo.

UNITA' 5: CONSERVAZIONE

Conoscenze

So che è importante conservare gli alimenti in scaffali o ripiani puliti sopra il pavimento per prevenire lo spreco per contagio o la contaminazione.

So che gli scaffali e i ripiani devono essere sufficientemente alti dal pavimento e spaziosi per prevenire lo spreco per contagio o la contaminazione.

Spiego che le aree per la conservazione degli alimenti devono essere ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Riconosco che i pavimenti, le superfici dei muri e i tavoli devono essere facili da pulire, e che i pavimenti devono essere ben asciutti.

So che le aree per la conservazione devono essere libere da insetti e vermi, attraverso delle protezioni se possibile.

Riconosco che gli alimenti devono essere tenuti lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

So che la regola generale per la conservazione del cibo è tenere gli alimenti caldi caldi e quelli freddi freddi.

Abilità

Conservo correttamente gli alimenti in scaffali o ripiani puliti sopra il pavimento per prevenire lo spreco per contagio o la contaminazione. Conservo correttamente gli alimenti crudi e cotti, che non si devono mai toccare l'uno con l'altro perché gli alimenti crudi possono contaminare quelli cotti.

Controllo e gestisco le aree di conservazione degli alimenti che devono essere ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Mantengo gli alimenti lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

Possono tenere correttamente gli alimenti caldi caldi e quelli freddi freddi. Con molto aiuto posso eseguire tutto ciò correttamente.

Competenze

Capisco che è importante conservare correttamente gli alimenti in scaffali o ripiani puliti sopra il pavimento. Gli alimenti conservati a livello del pavimento, infatti, sono più vulnerabili a essere danneggiati e contaminati.

Sono consapevole che gli scaffali e i ripiani devono essere sufficientemente alti dal pavimento e spaziosi per prevenire lo spreco per contagio o la contaminazione. Questo è particolarmente importante per la conservazione degli alimenti crudi e cotti, che non si devono mai toccare l'uno con l'altro, perché gli alimenti crudi possono contaminare quelli cotti.

Capisco che è molto importante che le aree di conservazione del cibo siano ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Capisco che i pavimenti, le superfici dei muri e i tavoli devono essere facili da pulire, e i pavimenti ben asciutti.

Sono consapevole che è molto importante che le aree di conservazione siano libere da insetti e vermi.

Riconosco che gli alimenti devono essere tenuti lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

Sono consapevole che la regola generale per la conservazione degli alimenti è tenere gli alimenti caldi caldi e quelli freddi freddi

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 6: PROTEZIONE DEL CIBO

Conoscenze

So che i metodi per la protezione degli alimenti sono misure prese per proteggere il cibo dalla contaminazione da parte di qualsiasi agente.

Spiego che tutti gli alimenti devono essere protetti in ogni momento durante la conservazione e la preparazione.

Spiego che il modo più importante per prevenire la contaminazione è adottare "buone modalità di manipolazione degli alimenti". Questo è il termine per un gruppo di pratiche che deve essere seguito tutto il tempo da coloro che manipolano gli alimenti in ogni fase del processo di fornitura di cibo.

So che mentre manipolo gli alimenti devo evitare cattive abitudini come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione.

Riconosco che manipolando gli alimenti devo sempre lavare le mani prima di iniziare a prepararlo, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet.

So che se ho infezioni della pelle, diarrea o mal di gola devo evitare di toccare il cibo.

So che tutta l'acqua usata nella preparazione del cibo deve essere sana.

Riconosco che tutti i piatti, bicchieri e utensili devono essere tenuti puliti lavandoli regolarmente in acqua pulita, e gli utensili puliti devono essere tenuti coperti.

So che tutte le superfici che entrano in contatto con il cibo devono essere pulite meticolosamente.

Riconosco che le aree per la conservazione del cibo, la preparazione e per servirlo devono essere libero da animali, topi, gatti e insetti.

So che il cibo deve essere coperto e tenuto separato dai prodotti chimici e dai veleni (che devono essere etichettati bene).

So che i vestiti che entrano in contatto con i piatti e gli utensili, e che sono stati usati per coprire il cibo, devono essere cambiati quotidianamente e bolliti prima dell'uso.

Abilità

Protego gli alimenti da differenti contaminazione durante la conservazione e la preparazione.

Adotto, per prevenire la contaminazione, tutte le pratiche necessarie, conosciute come "buone modalità di manipolazione degli alimenti", che devono essere seguite tutto il tempo da coloro che manipolano gli alimenti in ogni fase del processo di fornitura di cibo.

Evito cattive abitudini mentre manipolo gli alimenti, come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione. Manipolo correttamente gli alimenti lavando sempre le mani prima di iniziare a prepararlo, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet. Adotto correttamente i principi generali per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Con molto aiuto posso proteggere il cibo correttamente.

Competenze

Comprendo che i metodi per la protezione degli alimenti sono misure prese per proteggere il cibo dalla contaminazione da parte di qualsiasi agente.

Sono consapevole che gli alimenti in ogni momento durante la conservazione e la preparazione dalle seguenti contaminazioni: ogni acqua di cui non si sa la sicurezza, incluse gli sgocciolamenti dal soffitto; mani sporche; tosse e starnuti; polvere e fuliggine; mosche; roditori e vermi; insetticidi e altri agenti chimici; utensili e superfici di lavoro sporchi; fumo delle sigarette.

Capisco che per prevenire la contaminazione è molto importante adottare "buone modalità di manipolazione degli alimenti ". Questo è il termine per un gruppo di pratiche che deve essere seguito tutto il tempo da coloro che manipolano gli alimenti in ogni fase del processo di fornitura di cibo.

Riconosco che manipolando il cibo è molto importante evitare cattive abitudini mentre manipolo il cibo, come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione.

Capisco che è molto importante lavare le mani prima di iniziare a prepararlo, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet.

Sono consapevole che è molto importante evitare di manipolare gli alimenti se ho infezioni della pelle, diarrea o mal di gola.

Capisco che ci sono principi generali per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 7: PREPARAZIONE DEL CIBO

Conoscenze

So che il cibo è particolarmente soggetto alle contaminazioni mentre viene preparato per essere consumato.

Spiego come applicare le procedure igieniche per la manipolazione del cibo e assicurare che tutte le superfici e gli utensili siano puliti.

So dire che il cibo che viene mangiato crudo, come la frutta e alcune verdure, deve essere lavato attentamente in acqua pulita e sicura.

So che il cibo che deve essere cotto, deve esserlo propriamente in tutte le parti per uccidere tutti i micro-organismi patogeni.

So che la cottura, essendo una parte molto importante della preparazione, è anche utile per preservare il cibo.

Abilità

Adotto le procedure igieniche per la manipolazione del cibo e mi assicuro che tutte le superfici e gli utensili siano puliti prima che il cibo sia preparato per il consumo.

Lavo accuratamente gli alimenti che devono essere mangiati crudo, come la frutta e alcune verdure, in acqua pulita e sicura.

Cucino bene gli alimenti per ammazzare tutti i microrganismi patogeni.

Con molto aiuto preparo il cibo correttamente.

Competenze

Sono consapevole che gli alimenti sono particolarmente soggetti alle contaminazioni mentre vengono preparati per essere consumati, per questo è importante ricordarsi le procedure igieniche per la loro manipolazione e assicurarsi che tutte le superfici e gli utensili siano puliti.

Capisco che gli alimenti che sono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati attentamente in acqua pulita e sicura.

Riconosco che la cottura, essendo una parte molto importante della preparazione del cibo, è anche usata per preservare il cibo.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

MODULO 3: CORRETTA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI

DESCRIZIONE DEL MODULO:

Alcuni alimenti possono subire solo poche fasi di preparazione, come lavare o sbucciare, che non cambiano sostanzialmente la loro struttura o le proprietà nutrienti; altri alimenti subiscono complesse fasi di preparazione, che spesso coinvolgono molti altri ingredienti. In questo Modulo, con molto aiuto e istruzioni facili da comprendere, l'Assistente in Cucina imparerà i principali metodi di lavorazione sicura e corretta degli alimenti e piccole lavorazioni.

UNITA' 8: LAVORAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Conoscenze

Conosco i principi generali per prevenire la contaminazione del cibo nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.

Spiego che le mani sono uno dei modi principali attraverso cui si diffondono i germi, così è molto importante lavare le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo.

Chiarifico che il cibo cucinato e quello mangiato crudo devono essere protetti dall'entrare in contatto con il cibo crudo che può aver batteri nocivi.

So che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri alimenti, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.

Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie degli alimenti, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.

So che devo evitare che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.

Spiego che nel conservare la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri alimenti.

So che devo maneggiare il cibo il meno possibile.

So che gli alimenti che vengono mangiati crudo, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati accuratamente in acqua pulita e sicura.

Abilità

Preveggo contaminazione degli alimenti nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.

Lavo le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo.

Proteggero adeguatamente gli alimenti dall'entrare in contatto con il cibo crudo che può aver batteri nocivi.

Evito che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri alimenti, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.

Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie degli alimenti, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.

Evito che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.

Conservo la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri alimenti.
 Maneggio correttamente il cibo il meno possibile.
 Lavo accuratamente gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, in acqua pulita e sicura.
 Con molto aiuto posso lavorare con sicurezza gli alimenti.

Competenze

Capisco i principi generali per prevenire contaminazione del cibo nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.
 Sono consapevole che le mani sono uno dei modi principali con cui i germi si diffondono, così è molto importante lavare le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo.
 Capisco che il cibo cucinato e quello mangiato crudo devono essere protetti dall'entrare in contatto con il cibo crudo che può aver batteri nocivi.
 Realizzo che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri cibi, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.
 Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie degli alimenti, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.
 Sono consapevole che devo evitare che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.
 Capisco che quando conservo la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri cibi.
 Sto attento a maneggiare il cibo il meno possibile.
 Capisco che gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati accuratamente in acqua pulita e sicura.
 Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 9: LAVORARE GLI ALIMENTI

Conoscenze

Spiego che le modalità minime per preparare gli alimenti includono lavare, pelare, fare a fette, spremere e rimuovere le parti non commestibili.

So che è consigliabile lavare la frutta e la verdura sotto l'acqua fredda corrente prima di mangiarla; ciò aiuta a rimuovere lo sporco visibile e i germi che ci possono essere sulla superficie.

Spiego che non devo usare liquidi detergenti o altri prodotti per la pulizia quando lavo la frutta, la verdura e altri alimenti, perché non sono sicuri per il consumo e accidentalmente un po' di prodotto può rimanere sul cibo.

So che devo avere un'attenzione maggiore quando uso uova, carne cruda o pesce o alimenti scongelati.

Spiego che dopo aver cucinato le svizzere, le salsicce, il pollo, la bistecca, il maiale, è necessario tagliarli al centro per controllare che la carne non sia ancora rosa o rossa, che il succo sia chiaro e che sia fumante (il vapore esce).

Abilità

Preparo le modalità minime per preparare gli alimenti, come lavare, pelare, fare a fette, spremere e rimuovere le parti non commestibili.

Lavo la frutta e la verdura correttamente sotto l'acqua fredda corrente per rimuovere lo sporco visibile e i germi che ci possono essere sulla superficie.

Ho un'attenzione maggiore quando uso uova, carne cruda o pesce o alimenti scongelati.

Controllo che, dopo aver cucinato le svizzere, le salsicce, il pollo, la bistecca, il maiale, la carne non sia ancora rosa o rossa, che il succo sia chiaro e che sia fumante (il vapore esce).

Con molto aiuto posso lavorare gli alimenti.

Competenze

Capisco che le modalità minime per preparare gli alimenti includono lavare, pelare, fare a fette, spremere e rimuovere le parti non commestibili.

Sono consapevole che è importante lavare la frutta e la verdura sotto l'acqua fredda corrente prima di mangiarla; ciò aiuta a rimuovere lo sporco visibile e i germi che ci possono essere sulla superficie.

Sono consapevole che non devo mai usare liquidi detergenti o altri prodotti per la pulizia quando lavo la frutta, la verdura e altri alimenti, perché non sono sicuri per il consumo e accidentalmente un po' di prodotto può rimanere sul cibo.

So che devo avere un'attenzione maggiore quando uso uova, carne cruda o pesce o alimenti scongelati

Capisco che dopo aver cucinato le svizzere, le salsicce, il pollo, la bistecca, il maiale, è necessario tagliarli al centro per controllare che la carne non sia ancora rosa o rossa, che il succo sia chiaro e che sia fumante (il vapore esce).

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

MODULO 4: USO CORRETTO DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE

DESCRIZIONE DEL MODULO:

Il lavoro di cuoco richiede specifici strumenti, utensili e attrezzature per la preparazione adeguata ed efficiente del cibo e ogni pezzo deve essere progettato per effettuare uno specifico lavoro nella cucina. In questo Modulo, con molto aiuto e istruzioni facili da capire, l'Assistente in Cucina diventerà familiare con l'uso corretto degli utensili, strumenti e attrezzature nella cucina.

UNITA' 10: USARE LE ATTREZZATURE E I MACCHINARI PER GLI ALIMENTI

Conoscenze

Spiego come selezionare, usare e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.

So usare appropriatamente e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.

Spiego come usare gli strumenti per misurare.

Spiego come usare la bilancia e altre attrezzature per il cibo.

Spiego come usare il termometro per monitorare la temperatura del cibo.

Spiego come usare pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.

So come tagliare e mescolare gli alimenti usando le attrezzature standard.

So come maneggiare l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.

Conosco i tagli base col coltello.

So che il forno può essere programmato con temperature diverse.

So che il forno diventa molto caldo e resta caldo per un periodo lungo dopo averlo spento.

Distinguo che sono alcuni piatti possono essere messi nel forno.

Riconosco che alcuni impasti devono essere messi nell'armadietto per la lievitazione.

So che la temperatura e l'umidità nell'armadietto per la lievitazione possono essere programmati.

So che non mi è permesso mettere cose calde nel frigorifero.

So che alcuni prodotti da forno devono essere coperti per non seccarsi.

So che posso farmi male con il mixer. Per questo posso usarlo solo quando il mio superior mi dice di farlo e quando lui o un'altra persona è presente.

Abilità

Seleziono, uso e mi prendo cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.

Uso e mi prendo cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.
Utilizzo gli strumenti per misurare.
Uso la bilancia e altre attrezzature per gli alimenti.
Uso il termometro per monitorare la temperatura del cibo.
Uso pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.
Taglio e mescolo gli alimenti usando le attrezzature standard.
Maneggio l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.
Effettuo tagli base col coltello.
Programmo correttamente le diverse temperature del forno.
Programmo correttamente la temperatura e l'umidità dell'armadietto per la lievitazione.
Evito attentamente di mettere le cose calde nel frigorifero.
Copro adeguatamente alcuni prodotti da forno per evitare che si secchino.
Con molto aiuto posso azionare l'attrezzatura e i macchinari per gli alimenti

Competenze

Sono consapevole di come selezionare, usare e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili e usare e prendermi cura appropriatamente dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.
Sono consapevole di come usare gli strumenti per misurare e la bilancia e altre attrezzature per gli alimenti.
Capisco come usare il termometro per monitorare la temperatura del cibo.
Capisco come usare pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.
Comprendo come tagliare e mescolare gli alimenti usando le attrezzature standard.
Sto attento a come maneggiare l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.
Riconosco che il forno può essere programmato con temperature diverse e che diventa molto caldo e resta caldo per un periodo lungo dopo averlo spento.
Riconosco che sono alcuni piatti possono essere messi nel forno.
Capisco che alcuni impasti devono essere messi nell'armadietto per la lievitazione e che la temperatura e l'umidità nell'armadietto per la lievitazione possono essere programmati.
Sono consapevole che non posso mettere cose calde nel frigorifero.
Realizzo che alcuni prodotti da forno devono essere coperti per non seccarsi.
Capisco che posso usare il mixer solo quando il mio superiore mi dice di farlo e quando lui o un'altra persona è presente.
Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

MODULO 6: PULIZIA CORRETTA DEGLI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI E DEL FORNO

DESCRIZIONE DEL MODULO: A causa della regolamentazione sulla salute e la sicurezza e sulla manipolazione del cibo, la corretta pulizia di strumenti, utensili, attrezzatura, macchinari e del forno è estremamente importante. In questo modulo l'Assistente Cuoco imparerà, con un po' di aiuto e istruzioni facile da capire, come pulire adeguatamente gli utensili e gli strumenti, l'attrezzatura, I macchinari e il forno.

UNITA' 11: PULIRE STRUMENTI COMUNI, UTENSILI, ATTREZZATURE, MACCHINARI E IL FORNO IN MODO SICURO

Conoscenze

Spiego come ispezionare e pulire gli strumenti, l'attrezzatura e I macchinari della cucina.

So come pulire e riporre adeguatamente i coltelli.

So come smontare e assemblare adeguatamente l'attrezzatura.

Spiego che gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti immediatamente dopo l'uso, e asciugati per mantenere le loro buone condizioni.

So che gli strumenti e l'attrezzatura necessitano di essere puliti con i materiali per la pulizia raccomandati.

So che tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile devono essere riposti nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Elenco i diversi materiali e prodotti per la pulizia.

So che le varie aree e macchinari hanno bisogno di diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Spiego come pre-pulire correttamente il forno.

Spiego come pre-pulire correttamente il frigorifero.

Riconosco che alcuni piatti non possono essere lavati nella lavastoviglie.

So che alcuni piatti e pentole per cucinare devono essere puliti con maggiore attenzione.

So come lucidare le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Abilità

Ispeziono e pulisco gli strumenti, l'attrezzatura e I macchinari della cucina.

Pulisco e ripongo i coltelli correttamente.

Smonto e assemblo l'attrezzatura correttamente.

Pulisco strumenti, utensili e attrezzatura dopo l'uso, e li asciugo per mantenere le loro buone condizioni.

Pulisco strumenti, utensili e l'attrezzatura usando i materiali per la pulizia raccomandati.

Ripongo tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Uso, in base alle differenti aree e ai differenti macchinari, diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Pre-pulisco il forno correttamente.

Pre-pulisco il frigorifero correttamente.

Riconosco che alcuni piatti e pentole per cucinare devono essere puliti con maggiore attenzione.

Lucido appropriatamente le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Con molto aiuto posso pulire in sicurezza i comuni strumenti, utensili, attrezzatura, macchinari e il forno.

Competenze

Capisco come ispezionare e pulire gli strumenti, l'attrezzatura e i macchinari della cucina.

Capisco come pulire e riporre adeguatamente i coltelli.

Capisco come smontare e assemblare adeguatamente l'attrezzatura.

Sono consapevole che gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti immediatamente dopo l'uso, e asciugati per mantenere le loro buone condizioni.

Sono consapevole che gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti con i materiali per la pulizia raccomandati.

Riconosco che tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile devono essere riposti nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Sono consapevole che ci sono diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Sono consapevole che le varie aree e macchinari hanno bisogno di diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Sto attento a come pre-pulire correttamente il forno.

Capisco come pre-pulire correttamente il frigorifero.

Capisco che alcuni piatti non possono essere lavati nella lavastoviglie.

Capisco che alcuni piatti e pentole per cucinare devono essere puliti con maggiore attenzione.

Capisco come lucidare appropriatamente le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura di tutte queste cose.

Titolo della Qualifica: Assistente Cuoco

Livello di Qualifica EQF: livello 2

**Qualifiche Associate :
Assistente in Cucina (livello EQF 1)**

Ambito di Lavoro: Ristorazione

DESCRIZIONE:

L'Assistente Cuoco lavora in ditte di catering commerciali e collettive come catene di aziende, scuole e ospedali; hotel strutturati o piccole attività di catering come ristoranti, pizzerie e piccoli ristoranti in generale.

Con un po' di aiuto, lui/lei riceve e controlla i prodotti e gli alimenti freschi, collabora nella preparazione di piatti base e aiuta gli chef a preparare il cibo da servire ai clienti. Ciò può includere lavare, pelare e tagliare cibi per renderli pronti per essere cucinati quando i clienti li ordinano, così come lavorare ingredienti base per preparare piatti semplici e lavorare con le ricette base. Con un po' di aiuto, lui/lei si occupa anche della gestione/organizzazione della dispensa, della cura del luogo di lavoro, dei macchinari, dell'attrezzatura e degli utensili da cucina.

MODULO 1:	IGIENE PERSONALE E PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO
MODULO 2:	CONSERVARE, PROTEGGERE E PRESERVARE GLI ALIMENTI
MODULO 3:	CORRETTA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI
MODULO 4:	USO CORRETTO DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE
MODULO 5:	LAVORARE CON LE RICETTE BASE
MODULE 6:	PULIZIA CORETTA DEGLI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARE E DEL FORNO

MODULO 1: IGIENE PERSONALE E PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

DESCRIZIONE DEL MODULO: a causa della regolamentazione sulla salute e la sicurezza e sulla manipolazione degli alimenti, l'igiene personale e la pulizia dell'ambiente di lavoro sono della più grande importanza. Con l'aiuto appropriato, le procedure per l'igiene personale e per la pulizia dell'ambiente di lavoro devono essere seguite correttamente dall'Assistente Cuoco. In questo modulo, lui/lei imparerà, con un po' di aiuto e istruzioni facili da capire, come mantenere adeguatamente l'igiene personale e quella dell'ambiente di lavoro (per es. come lavare le mani, mettere abiti puliti, indossare scarpe lucidate e appropriate, preparare e pulire gli spazi comuni di lavoro, come separare i diversi tipi di rifiuti, ecc.)

UNITA' 1: AGIRE CORRETTAMENTE IN PRESENZA DI SINTOMI DI MALATTIA/INFEZIONE

Conoscenze

So che non mi è permesso fare il mio lavoro quando ho malattie infettive che potrebbero mettere in pericolo la salute del personale della cucina e dei clienti. Elenco i sintomi delle malattie infettive, che mi dicono che non devo avere contatti con gli alimenti e con il personale della cucina.

Spiego come lavare e disinfettare le mani dopo aver starnutito e/o tossito (quando non ci sono sintomi di malattie infettive).

Spiego come coprire e proteggere tutte le ferite sulle mie mani prima di iniziare il lavoro.

So come informare il mio mentore/superiore che le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro.

Abilità

Riconosco i sintomi delle malattie infettive, che mi dicono che non devo avere contatti con gli alimenti e con il personale della cucina.

Mi lavo e disinfetto le mani dopo aver starnutito e/o tossito (quando non ci sono sintomi di malattie infettive).

Posso coprire e proteggere adeguatamente tutte le ferite sulle mie mani prima di iniziare il lavoro.

Informo il mio mentore/superiore quando le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro.

Ogni tanto il mio mentore controlla se ho svolto ogni cosa correttamente.

Competenze

Capisco che in presenza di malattie infettive non mi è permesso lavorare. Ciò metterebbe in pericolo la salute del personale della cucina e i clienti.

Sono consapevole che è molto importante, in presenza di sintomi di malattie infettive, non avere contatto con il cibo e con il personale della cucina.

Sono consapevole che è importante lavare e disinfettare le mani dopo aver starnutito e/o tossito (quando non sono sintomi di malattie infettive).

Mi prendo cura e proteggero adeguatamente tutte le ferite sulle mie mani prima di iniziare il lavoro.

Sto attento a informare il mio mentore/superiore se le ferite sulle mani devono essere adeguatamente coperte e protette prima di iniziare il lavoro.

Se qualcuno me lo ricorda, ogni tanto posso prendermi cura di tutte queste cose.

UNITA' 2: PRENDERSI CURA DELL'IGIENE PERSONALE**Conoscenze**

So come prendermi cura della mia igiene personale, dei capelli, dei denti e delle unghie prima di andare al lavoro.

Spiego come lavare e disinfettare le mie mani prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Abilità

Mi prendo cura della mia igiene personale, dei capelli, dei denti e delle unghie prima di andare al lavoro.

Mi lavo e disinfecto le mani prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Il mio mentore/superiore ogni tanto mi ricorda tutte queste cose.

Competenze

Sono consapevole che è molto importante prendermi cura della mia igiene personale, dei capelli, dei denti e delle unghie prima di andare al lavoro.

Capisco che è importante lavarmi e disinfettare le mani prima di iniziare a lavorare e dopo aver usato la toilet.

Con un po' di aiuto mi prendo cura della mia igiene personale.

UNITA' 3: INDOSSARE ABITI DA LAVORO E SCARPE PULITI**Conoscenze**

So che devo indossare biancheria intima pulita prima di andare al lavoro.

So come indossare abiti da lavoro appropriati,
puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriate.
Spiego come lucidare le scarpe da lavoro se si sporcano durante il lavoro.
Riconosco che devo cambiare gli abiti se si sporcano durante il lavoro.

Abilità

Indosso biancheria intima pulita prima di andare al lavoro.
Indosso abiti da lavoro appropriati,
puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriate.
Lucido le scarpe da lavoro se si sporcano durante il lavoro.
Cambio gli abiti se si sporcano durante il lavoro.
Il mio mentore/superiore controlla ogni tanto che abbia fatto
tutto ciò correttamente.

Competenze

Capisco che è molto importante indossare biancheria intima pulita prima di
andare al lavoro.
Sono consapevole che devo indossare abiti da lavoro appropriati,
puliti e stirati e scarpe da lavoro pulite e appropriate.
Capisco che è molto importante lucidare le scarpe da lavoro e cambiare gli
abiti da lavoro se si sporcano durante il lavoro.
Con un po' di aiuto e di supervisione mi prendo cura di tutto ciò.

UNITA' 4: TENERE L'AMBIENTE DI LAVORO PULITO

Conoscenze

So che devo tenere l'ambiente di lavoro pulito.
Ho familiarità nel selezionare il tipo e la quantità adeguata di prodotti
per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e
dell'inventario.
Spiego come lavare a mano i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate,
bicchieri, ecc.
So come caricare la lavastoviglie.
So come svuotare la lavastoviglie.
Spiego come mettere la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie
e azionarla.
So che devo cambiare lo straccio per asciugare i piatti quando è bagnato o
sporco o almeno una volta al giorno.
Elenco le procedure per pulire e disinfettare correttamente tutte le superfici
nella cucina.

Spiego come usare correttamente i detergenti per pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina.

So come separare i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Abilità

So come tenere l'ambiente di lavoro pulito.

Seleziono il tipo e la quantità adeguata di prodotti per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e dell'inventario.

Lavo a mano i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate, bicchieri, ecc.

Carico la lavastoviglie.

Svuoto la lavastoviglie.

Metto la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie e azionarla.

Pulisco e disinfetto correttamente tutte le superfici nella cucina.

Cambio lo straccio per asciugare i piatti quando è bagnato o sporco o almeno una volta al giorno.

Uso correttamente i detergenti per pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina.

Posso separare correttamente i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Il mio mentore/superiore controlla ogni tanto che abbia fatto tutto ciò correttamente.

Competenze

So che è molto importante tenere l'ambiente di lavoro pulito.

Mi preoccupo di selezionare il tipo e la quantità adeguata di prodotti per la pulizia e di disinfettanti per mantenere l'igiene dell'area di lavoro e dell'inventario.

Sono consapevole di come lavare a mano i diversi tipi di piatti, pentole, padelle, posate, bicchieri, ecc.

Capisco come caricare e svuotare la lavastoviglie.

Mi preoccupo di mettere la quantità appropriata di detergente nella lavastoviglie e capisco come azionarla.

Capisco che è molto importante pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina.

Sono consapevole che devo cambiare lo straccio per asciugare i piatti quando è bagnato o sporco o almeno una volta al giorno.

Ho la volontà di usare i detergenti per pulire e disinfettare tutte le superfici della cucina

Capisco che è molto importante separare i rifiuti: biologici, imballaggi, carta, vetro e altri rifiuti.

Con un po' di aiuto mi prendo cura dell'ambiente di lavoro e lo tengo pulito.

MODULO 2: CONSERVARE, PROTEGGERE E PRESERVARE GLI ALIMENTI

DESCRIZIONE DEL MODULO: Corretta conservazione del cibo, protezione e preservazione s'intendono per prevenire la contaminazione e l'avaria degli alimenti. In questo modulo, con un po' di aiuto e istruzioni facili da capire, l'Assistente Cuoco imparerà i principi e i metodi della corretta conservazione, protezione e preservazione del cibo.

UNITA' 5: CONSERVAZIONE

Conoscenze

So che le aree per la conservazione del cibo devono essere ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Riconosco che i pavimenti, le superfici dei muri e i tavoli devono essere facili da pulire, e che i pavimenti devono essere ben asciutti.

So che le aree per la conservazione devono essere libere da insetti e vermi, attraverso delle protezioni se possibile.

Riconosco che il cibo deve essere tenuto lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

So che il cibo deteriorabile e potenzialmente pericoloso che può essere contaminato facilmente, come il latte o la carne cruda, devono essere conservati a bassa temperatura, preferibilmente in un frigorifero a meno 10°C.

Spiego che il cibo congelato deve essere conservato nel freezer a meno 18°C.

Abilità

Posso controllare adeguatamente e gestire le aree di conservazione degli alimenti che devono essere ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Posso tenere i pavimenti, le superfici dei muri e i tavoli devono essere facili da pulire, e i pavimenti ben asciutti.

Mantengo le aree per la conservazione libere da insetti e vermi,

Mantengo il cibo lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

Conservo il cibo deteriorabile e potenzialmente pericoloso che può essere contaminato facilmente, come il latte o la carne cruda, devono essere conservati a bassa temperatura, preferibilmente in un frigorifero a meno 10°C.

Conservo il cibo congelato,

che deve essere conservato nel freezer a meno 18°C.

Il mio mentore/superiore ogni tanto mi ricorda tutto ciò.

Competenze

Sono consapevole che le aree di conservazione degli alimenti che devono essere ben ventilate e illuminate, e protette da sgocciolamenti dall'alto.

Ho la volontà di tenere i pavimenti, le superfici dei muri e i tavoli facili da pulire, e i pavimenti ben asciutti.

Capisco che è molto importante che le aree per la conservazione devono essere libere da insetti e vermi.

Sono consapevole che il cibo deve essere tenuto lontano da contaminazioni una volta che è stato consegnato dal fornitore.

Capisco che gli alimenti deteriorabili e potenzialmente pericolosi che possono essere contaminati facilmente, come il latte o la carne cruda, devono essere conservati a bassa temperatura, preferibilmente in un frigorifero a meno 10°C.

Sono consapevole che il cibo congelato deve essere conservato nel freezer a meno 18°C.

Con un po' di aiuto mi prendo cura di tutto ciò e conservo il cibo correttamente.

UNITA' 6: PROTEZIONE DEGLI ALIMENTI

Conoscenze

Spiego che tutti gli alimenti devono essere protetti in ogni momento durante la conservazione e la preparazione dalle seguenti contaminazioni: ogni acqua di cui non si sa la sicurezza, incluse gli sgocciolamenti dal soffitto; mani sporche; tosse e starnuti; polvere e fuliggine; mosche; roditori e vermi; insetticidi e altri agenti chimici; utensili e superfici di lavoro sporchi; fumo delle sigarette.

So che mentre manipolo il cibo devo evitare cattive abitudini come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione.

Riconosco che manipolando il cibo devo sempre lavare le mani prima di iniziare a prepararlo, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet.

So che se ho infezioni della pelle, diarrea o mal di gola devo evitare di toccare il cibo.

So che l'acqua usata nella preparazione del cibo deve essere sana.

Riconosco che tutti i piatti, bicchieri e utensili devono essere tenuti puliti lavandoli regolarmente in acqua pulita, e gli utensili puliti devono essere tenuti coperti.

So che tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti devono essere pulite meticolosamente.

Riconosco che le aree per la conservazione degli alimenti, la preparazione e per servirlo devono essere libero da animali, topi, gatti e insetti.

So che il cibo deve essere coperto e tenuto separato dai prodotti chimici e dai veleni (che devono essere etichettati bene).

So che i vestiti che entrano in contatto con i piatti e gli utensili, e che sono stati usati per coprire il cibo, devono essere cambiati quotidianamente e bolliti prima dell'uso.

Abilità

Proteggerò il cibo in ogni momento durante la conservazione e la preparazione dalle seguenti contaminazioni: ogni acqua di cui non si sa la sicurezza, incluse gli sgocciolamenti dal soffitto; mani sporche; tosse e starnuti; polvere e fuliggine; mosche; roditori e vermi; insetticidi e altri agenti chimici; utensili e superfici di lavoro sporchi; fumo delle sigarette.

Evito cattive abitudini mentre manipolo il cibo, come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione.

Manipolo correttamente il cibo lavando sempre le mani prima di iniziare a prepararlo, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet.

Evito di manipolare il cibo se ho infezioni della pelle, diarrea o mal di gola devo evitare di toccare il cibo.

Posso adottare i seguenti principi generali per prevenire la contaminazione del cibo:

- l'acqua usata nella preparazione del cibo deve essere sana
- tutti i piatti, bicchieri e utensili devono essere tenuti puliti lavandoli regolarmente in acqua pulita, e gli utensili puliti devono essere tenuti coperti.
- tutte le superfici che entrano in contatto con il cibo devono essere pulite meticolosamente.
- le aree per la conservazione degli alimenti, la preparazione e per servirli devono essere libere da animali, topi, gatti e insetti.
- il cibo deve essere coperto e tenuto separato dai prodotti chimici e dai veleni (che devono essere etichettati bene).
- i vestiti che entrano in contatto con i piatti e gli utensili, e che sono stati usati per coprire il cibo, devono essere cambiati quotidianamente e bolliti prima dell'uso.

Competenze

Sono consapevole che il cibo in ogni momento durante la conservazione e la preparazione deve essere protetto dalle seguenti contaminazioni: ogni acqua di cui non si sa la sicurezza, incluse gli sgocciolamenti dal soffitto; mani sporche; tosse e starnuti; polvere e fuliggine; mosche; roditori e vermi; insetticidi e altri agenti chimici; utensili e superfici di lavoro sporchi; fumo delle sigarette.

Desidero evitare cattive abitudini mentre manipolo gli alimenti, come grattarmi, toccarmi i capelli, il naso o la bocca, avere capelli sporchi, unghie delle mani lunghe e sporche, fumare, tossire o starnutire davanti al cibo e nella aree di preparazione.

Capisco che manipolando gli alimenti devo sempre lavare le mani prima di iniziare a prepararli, e dopo ogni interruzione, soprattutto dopo aver usato la toilet.

Sono consapevole che è molto importante evitare di gli alimenti se ho infezioni della pelle, diarrea o mal di gola.

Capisco che ci sono principi generali per prevenire la contaminazione del cibo.

- l'acqua usata nella preparazione del cibo deve essere sana
- tutti i piatti, bicchieri e utensili devono essere tenuti puliti lavandoli regolarmente in acqua pulita, e gli utensili puliti devono essere tenuti coperti.
- tutte le superfici che entrano in contatto con il cibo devono essere pulite meticolosamente.
- le aree per la conservazione del cibo, la preparazione e per servirlo devono essere libero da animali, topi, gatti e insetti.
- il cibo deve essere coperto e tenuto separato dai prodotti chimici e dai veleni (che devono essere etichettati bene).
- i vestiti che entrano in contatto con i piatti e gli utensili, e che sono stati usati per coprire il cibo, devono essere cambiati quotidianamente e bolliti prima dell'uso.

Con un po' di aiuto mi prendo cura di tutto ciò e proteggerò il cibo correttamente.

UNITA' 7: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Conoscenze

So che il cibo è particolarmente soggetto alle contaminazioni mentre viene preparato per essere consumato.

Spiego come applicare le procedure igieniche per la manipolazione degli alimenti e assicurare che tutte le superfici e gli utensili siano puliti.
So dire che gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati attentamente in acqua pulita e sicura.
So che gli alimenti che devono essere cotti devono raggiungere la temperatura di almeno 70°C.
Riconosco che la cottura, essendo una parte molto importante della preparazione, è anche utile per preservare il cibo.

Abilità

Posso proteggere il cibo dalle contaminazioni mentre viene preparato per essere consumato.
Adotto le procedure igieniche per la manipolazione degli alimenti e mi assicuro che tutte le superfici e gli utensili siano puliti prima che il cibo sia preparato per il consumo.
Lavo accuratamente gli alimenti che devono essere mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, in acqua pulita e sicura.
Cucino bene il cibo per ammazzare tutti i microrganismi patogeni.
Il mio mentore/superiore mi ricorda ogni tanto tutto ciò.

Competenze

Capisco che il cibo è particolarmente soggetto alle contaminazioni mentre viene preparato per essere consumato.
E' importante ricordarsi le procedure igieniche per la manipolazione degli alimenti e assicurarsi che tutte le superfici e gli utensili siano puliti.
Sono consapevole che gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati attentamente in acqua pulita e sicura.
So che il cibo che viene cucinato deve esserlo bene per ammazzare i microrganismi patogeni.
Sto attento che tutte le parti del cibo che sono cucinate raggiungano la temperatura di almeno 70°C.
Capisco che la cottura, essendo una parte molto importante della preparazione, è anche utile per preservare il cibo.
Con un po' di aiuto mi prendo cura di tutto ciò e preparo il cibo correttamente.

MODULO 3: CORRETTA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI

DESCRIZIONE DEL MODULO: Alcuni alimenti possono subire solo poche fasi di preparazione, come lavare o sbucciare, che non cambiamo sostanzialmente la loro struttura o le proprietà nutrienti; altri alimenti subiscono complessi fasi di preparazione, che spesso coinvolgono molti altri ingredienti. In questo Modulo, con l'appropriato aiuto e istruzioni facili da comprendere, l'Assistente Cuoco imparerà i principali metodi di lavorazione sicura e corretta degli alimenti.

UNITA' 8: LAVORAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Conoscenze

Conosco i principi generali per prevenire la contaminazione degli alimenti nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.

Spiego che è molto importante lavare le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo.

Chiarifico che gli alimenti cucinati e quelli mangiati crudo devono essere protetti dall'entrare in contatto con gli alimenti crudi che possono aver batteri nocivi.

So che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri cibi, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.

Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie degli alimenti, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.

So che devo evitare che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.

Spiego che nel conservare la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri cibi.

So che devo maneggiare il cibo il meno possibile.

So che gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati accuratamente in acqua pulita e sicura.

Spiego che è importante cucinare il cibo abbastanza a lungo per assicurarsi che sia cotto in tutte le parti.

Abilità

Preveggo contaminazione del cibo nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.

Lavo le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo. Proteggo adeguatamente il cibo dall'entrare in contatto con gli alimenti crudi che possono aver batteri nocivi.

Evito che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri cibi, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.

Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie degli alimenti, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.

Evito che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.

Conservo la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri alimenti.

Maneggio correttamente il cibo il meno possibile.

Lavo accuratamente gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, in acqua pulita e sicura.

Cucino il cibo abbastanza a lungo per assicurarsi che sia cotto in tutte le parti. Con un po' di aiuto posso lavorare con sicurezza gli alimenti.

Competenze

Capisco i principi generali per prevenire contaminazione del cibo nell'ambiente di lavoro dove preparo gli alimenti.

Sono consapevole che le mani sono uno dei vettori principali con cui i germi si diffondono, così è molto importante lavare le mani con il sapone e l'acqua calda prima di cucinare, dopo aver toccato il cestino, essere andato alla toilet e dopo aver toccato il cibo crudo

Capisco che il cibo cucinato e quello mangiato crudo devono essere protetti dall'entrare in contatto con il cibo crudo che può aver batteri nocivi.

Realizzo che la carne cruda, incluso il pollo, può contenere batteri nocivi che possono diffondersi facilmente su ogni cosa con cui entrano in contatto; ciò include altri cibi, il tavolo di lavoro, i taglieri e i coltelli.

Riconosco tutte le possibilità di contaminazione del cibo, incluso la superficie del cibo, succhi e fluidi, più ogni utensile, oggetto e anche il materiale da imballaggio.

Sono consapevole che devo evitare che le consegne siano poste sul tavolo da lavoro usato per la preparazione del cibo.

Capisco che quando conservo la carne cruda è sempre necessario metterla in contenitori puliti, sigillati e posti nello scaffale inferiore del frigorifero, dove non può toccare o sgocciolare su altri alimenti

Sto attento a maneggiare il cibo il meno possibile.

Capisco che gli alimenti che vengono mangiati crudi, come la frutta e alcune verdure, devono essere lavati accuratamente in acqua pulita e sicura.

Sono consapevole che è importante cucinare gli alimenti abbastanza a lungo per assicurarsi che siano cotti in tutte le parti.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura di tutto ciò.

UNITA' 9: LAVORARE GLI ALIMENTI

Conoscenze

Cibo fritto (preparare e friggere gli alimenti per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Elenco le precauzioni di sicurezza necessarie quando friggo gli alimenti.

Identifico i pericoli nel cucinare con la friggitrice e le precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

So come usare il tipo corretto di grasso o di olio per friggere una serie di alimenti.

So come asciugare il cibo correttamente e guarnire accuratamente.

So dire quali sono i requisiti organizzativi per la manutenzione dell'attrezzatura per friggere e del cibo fritto.

Cibo alla griglia (preparare e grigliare il cibo per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Identifico i pericoli nel cucinare con il grill e le precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

So come usare la corretta temperatura e il tempo per grigliare una serie di alimenti, incluso il cibo preparato.

So come guarnire gli alimenti grigliati appropriatamente.

Cibo al forno (preparare e cuocere al forno il cibo, seguendo le specifiche delle ricette per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

So come selezionare correttamente la temperatura e il tempo di cottura al forno per una varietà di alimenti e preparare gli stessi per essere infornati. So come cucinare al forno, raffreddare e rifinire il cibo secondo le specifiche della ricetta.

Spiego come conservare il cibo cotto al forno e prepararlo correttamente per il take-away.

Prodotti cotti con amido (preparare e cucinare una selezione di amidi per le specifiche del menu)

Riconosco l'importanza delle relazioni tra tempo e temperatura quando cucino piatti con amido.

So – data una serie di tipi di amidi – come selezionare il tipo richiesto, la qualità e la quantità.

So – data una serie di metodi per cucinare – come selezionare il metodo appropriato in base alle richieste della ricetta.

Spiego come guarnire, finire e presentare piatti con amido in base alle richieste dei clienti.

Frutta e piatti di frutta (selezionare, preparare e cucinare frutta per piatti caldi o freddi)

Riconosco i vari tipi di frutta.

Identifico i fattori che indicano la qualità e la freschezza della frutta.

So come preparare e cucinare una selezione di piatti base di frutta in base alle richieste organizzative, preservando i valori nutrizionali il più possibile.

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Elenco i modi per ridurre gli scarti al minimo.

Elenco vari metodi di cucinare appropriati per la frutta in questione.

So come preparare e guarnire i piatti caldi o freddi di frutta.

Verdure e piatti di verdura (selezionare, preparare e cucinare le verdure per piatti caldi o freddi)

Identifico e distinguo vari tipi di verdure.

Identifico i fattori di qualità e freschezza delle verdure.

So come preparare e cucinare una selezione di piatti base di verdure in base alle richieste organizzative, preservando i valori nutrizionali il più possibile.

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

So come preparare nel modo corretto la ricetta data, incluso le guarnizioni.

Identifico i modi per ridurre al minimo gli scarti.

So elencare vari tipi di metodi appropriati per i piatti di verdure in questione.

Sandwich e panini caldi e freddi (preparare sandwich e panini caldi e freddi e riempirli per il consumo immediato)

Spiego come pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.
Riconosco come conservare i sandwich e i panini caldi e freddi in base alle buone pratiche per l'igiene del cibo.

So come identificare e usare vari tipi di pane per preparare sandwich e panini caldi e freddi.

So come identificare e usare vari tipi d'ingredienti per il ripieno di sandwich e panini e dimostrare una selezione di metodi per la preparazione.

Spiego come presentare e guarnire i sandwich e i panini caldi e freddi in maniera allettante.

Riconosco l'importanza di completare tutte le preparazione prima di servire e come ciò impatta positivamente sul servizio al cliente.

Abilità

Cibo fritto (preparare e friggere gli alimenti per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Pulisco le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Adotto le precauzioni di sicurezza necessarie quando friggo gli alimenti.

Identifico i pericoli nel cucinare con la friggitrice e le precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

Uso il tipo corretto di grasso o di olio per friggere una serie di alimenti.

Asciugo il cibo correttamente e guarnisco accuratamente.

So dire quali sono i requisiti organizzativi per la manutenzione dell'attrezzatura per friggere e del cibo fritto.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e friggere il cibo correttamente.

Cibo alla griglia (preparare e grigliare il cibo per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Pulisco le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Identifico i pericoli nel cucinare con il grill e le precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

Uso la corretta temperatura e il tempo per grigliare una serie di alimenti, incluso il cibo preparato.

Guarnisco gli alimenti grigliati appropriatamente.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e cucino alla griglia il cibo correttamente.

Cibo al forno (preparare e cuocere al forno il cibo, seguendo le specifiche delle ricette per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Pulisco le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Selezione correttamente la temperatura e il tempo di cottura al forno per una varietà di alimenti e preparare gli stessi per essere infornati.

Cucino al forno, faccio raffreddare e rifinisco il cibo secondo le specifiche della ricetta.

Conservo il cibo cotto al forno e lo preparo correttamente per il take-away.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e cucino in forno il cibo correttamente.

Prodotti cotti con amido (preparare e cucinare una selezione di amidi per le specifiche del menu)

Riconosco l'importanza delle relazioni tra tempo e temperatura quando cucino piatti con amido.

Posso – data una serie di tipi di amidi – selezionare il tipo richiesto, la qualità e la quantità.

Posso – data una serie di metodi per cucinare – selezionare il metodo appropriato in base alle richieste della ricetta.

Guarnisco, rifinisco e presento piatti con amido in base alle richieste dei clienti.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e cucino prodotti con amido correttamente.

Frutta e piatti di frutta (selezionare, preparare e cucinare frutta per piatti caldi o freddi)

Riconosco i vari tipi di frutta.

Identifico i fattori che indicano la qualità e la freschezza della frutta.

Preparo e cucino una selezione di piatti base di frutta in base alle richieste organizzative, preservando i valori nutrizionali il più possibile.

Pulisco appropriatamente le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Identifico i modi per ridurre gli scarti al minimo.

Uso vari metodi di cucinare appropriati per la frutta in questione.

Preparo e guarnisco i piatti caldi o freddi di frutta.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e cucino la frutta e i piatti di frutta correttamente.

Verdure e piatti di verdura (selezionare, preparare e cucinare le verdure per piatti caldi o freddi)

Identifico e distinguo vari tipi di verdure.

Identifico i fattori di qualità e freschezza delle verdure.

Preparo e cucino una selezione di piatti base di verdure in base alle richieste organizzative, preservando i valori nutrizionali il più possibile.

Pulisco le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Preparo nel modo corretto la ricetta data, incluso le guarnizioni.

Identifico i modi per ridurre al minimo gli scarti.

Uso vari tipi di metodi appropriati per i piatti di verdure in questione.

Con un po' di aiuto posso fare tutto ciò e cucino le verdure correttamente.

Sandwich e panini caldi e freddi (preparare sandwich e panini caldi e freddi e riempirli per il consumo immediato)

Pulisco le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Conservo i sandwich e i panini caldi e freddi in base alle buone pratiche per l'igiene del cibo.

Identifico e uso vari tipi di pane per preparare sandwich e panini caldi e freddi.

Identifico e uso vari tipi d'ingredienti per il ripieno di sandwich e panini e dimostro una selezione di metodi per la preparazione.

Presento e guarnisco i sandwich e i panini caldi e freddi in maniera allettante.

Con un po' di aiuto posso preparare sandwich e panini caldi e freddi.

Competenze

Cibo fritto (preparare e friggere gli alimenti per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Sto attento a pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Sono consapevole dell'importanza delle precauzioni di sicurezza necessarie quando friggo gli alimenti.

Sono consapevole dei pericoli nel cucinare con la friggitrice e delle precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

Desidero usare il tipo corretto di grasso o di olio per friggere una serie di alimenti.

Mi prendo cura di asciugare il cibo correttamente e di guarnirlo accuratamente.

Capisco come indicare quali sono i requisiti organizzativi per la manutenzione dell'attrezzatura per friggere e del cibo fritto.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

Cibo alla griglia (preparare e grigliare il cibo per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Sto attento a pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Sono consapevole dei pericoli nel cucinare con il grill e delle precauzioni che devono essere prese per prevenire gli incidenti.

Capisco come usare la corretta temperatura e il tempo per grigliare una serie di alimenti, incluso il cibo preparato.

Mi prendo cura di guarnire gli alimenti grigliati appropriatamente.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

Cibo al forno (preparare e cuocere al forno il cibo, seguendo le specifiche delle ricette per venire incontro alle richieste organizzative e dei clienti)

Sto attento a pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Capisco come selezionare correttamente la temperatura e il tempo di cottura al forno per una varietà di alimenti e preparare gli stessi per essere infornati.

Capisco come cucino al forno, fare raffreddare e rifinire il cibo secondo le specifiche della ricetta.

Mi prendo cura di conservo il cibo cotto al forno e lo preparo correttamente per il take-away.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

Prodotti cotti con amido (preparare e cucinare una selezione di amidi per le specifiche del menu)

Sono consapevole dell'importanza delle relazioni tra tempo e temperatura quando cucino piatti con amido.

Capisco – data una serie di tipi di amidi – come selezionare il tipo richiesto, la qualità e la quantità.

Capisco – data una serie di metodi per cucinare – come selezionare il metodo appropriato in base alle richieste della ricetta.

Sto attento a guarnire rifinire e presentare piatti con amido in base alle richieste dei clienti.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

Frutta e piatti di frutta (selezionare, preparare e cucinare frutta per piatti caldi o freddi)

Riconosco i vari tipi di frutta e identifico i fattori che indicano la qualità e la freschezza della frutta.

Capisco come preparare e cucinare una selezione di piatti base di frutta in base alle richieste organizzative, preservando i valori nutrizionali il più possibile.

Capisco come pulire appropriatamente le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Sono consapevole dei modi per ridurre gli scarti al minimo.

Preparo e guarnisco i piatti caldi o freddi di frutta.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

Sandwich e panini caldi e freddi (preparare sandwich e panini caldi e freddi e riempirli per il consumo immediato)

Sto attento a pulire le aree per la preparazione e la cottura prima e dopo l'uso.

Mi preoccupo di conservare i sandwich e i panini caldi e freddi in base alle buone pratiche per l'igiene del cibo.

Sono desideroso di identificare e usare vari tipi di pane per preparare sandwich e panini caldi e freddi.

Sto attento a identificare e usare vari tipi d'ingredienti per il ripieno di sandwich e panini e a dimostrare una selezione di metodi per la preparazione.

Sto attento a presentare e a guarnire sandwich e panini caldi e freddi in maniera allettante.

Sono consapevole dell'importanza di avere tutte le preparazioni completate prima del servizio e di come impatta positivamente sul servizio ai clienti.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda regolarmente posso prendermi cura tutto ciò.

MODULO 4: USO CORRETTO DELLE ATTREZZATURE E DELLE MACCHINE

DESCRIZIONE DEL MODULO: Il lavoro di cuoco richiede specifici strumenti, utensili e attrezzature per la preparazione adeguata ed efficiente del cibo e ogni pezzo deve essere progettato per effettuare uno specifico lavoro nella cucina. In questo Modulo, con un po' di aiuto e istruzioni facili da capire, l'Assistente Cuoco diventerà familiare con l'uso corretto degli utensili, strumenti e attrezzature nella cucina.

UNITA' 10: USARE LE ATTREZZATURE E I MACCHINARI PER GLI ALIMENTI

Conoscenze

Spiego come selezionare, usare e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.

So usare appropriatamente e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.

Spiego come usare gli strumenti per misurare.

Spiego come usare la bilancia e altre attrezzature per il cibo.
 Spiego come usare il termometro per monitorare la temperatura degli alimenti.
 Spiego come usa pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.
 So come tagliare e mescolare gli alimenti usando le attrezzature standard.
 So come maneggiare l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.
 Conosco i tagli base col coltello.
 So che il forno può essere programmato con temperature diverse.
 Riconosco che alcuni impasti devono essere messi nell'armadietto per la lievitazione.
 So che la temperatura e l'umidità nell'armadietto per la lievitazione possono essere programmati.

Abilità

Seleziono, uso e mi prendo cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.
 Uso e mi prendo cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.
 Utilizzo gli strumenti per misurare.
 Uso la bilancia e altre attrezzature per gli alimenti.
 Uso il termometro per monitorare la temperatura degli alimenti.
 Uso pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.
 Taglio e mescolo gli alimenti usando le attrezzature standard.
 Maneggio l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.
 Effettuo tagli base col coltello.
 Programmo il forno può essere con temperature diverse.
 Riconosco che alcuni impasti devono essere messi nell'armadietto per la lievitazione.
 Programmo la temperatura e l'umidità nell'armadietto per la lievitazione.
 Con un po' di aiuto possono far funzionare le attrezzature e i macchinari per gli alimenti.

Competenze

Sono desideroso di selezionare, usare e prendermi cura dei piccoli strumenti a mano e degli utensili e usare e prendermi cura appropriatamente dei piccoli strumenti a mano e degli utensili.
 Desidero usare gli strumenti per misurare e la bilancia e altre attrezzature per gli alimenti.
 Mi preoccupa di usare il termometro per monitorare la temperatura degli alimenti.
 Sto attento a usare pentole e padelle per i diversi tipi di preparazioni.
 Capisco come tagliare e mescolare gli alimenti usando le attrezzature standard.
 Capisco come maneggiare l'attrezzatura in modo da prevenire bruciature e ustioni.

Sono consapevole che alcuni impasti devono essere messi nell'armadietto per la lievitazione e che la temperatura e l'umidità nell'armadietto per la lievitazione possono essere programmati.
Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutto ciò.

MODULO 5: LAVORARE CON LE RICETTE BASE

DESCRIZIONE DEL MODULO: In questo modulo l'Assistente Cuoco imparerà le principali ricette e i patti nazionali, regionali e internazionali più comuni e come aiutare lo chef a preparare il cibo per servirlo ai clienti. Con molto aiuto e istruzioni facili da leggere, lui/lei imparerà come preparare i diversi ingredienti correttamente, creativamente e in modo appropriato e come riconoscere le principali caratteristiche dei prodotti (origini, caratteristiche e uso) che formano la base delle preparazioni e delle ricette.

UNITA' 11: PREPARAZIONE DEGLI ANTIPASTI

Conoscenze

Spiego come analizzare e interpretare i menu.

So come preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

So come usare in modo sicuro l'attrezzatura per preparare antipasti caldi e freddi.

Spiego come preparare antipasti caldi e freddi adatti per le differenti occasioni.

So come applicare le tecniche di preparazione, guarnizione, decorazione e presentazione di antipasti caldi e freddi.

Spiego come preparare le decorazioni e l'apparecchiatura per i buffet e dimostrazioni.

Spiego come controllare la qualità del prodotto finale.

Abilità

Analizzo e interpreto i menu.

Preparo gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Uso in modo sicuro l'attrezzatura per preparare antipasti caldi e freddi.

Preparo antipasti caldi e freddi adatti per le differenti occasioni.

Applico le tecniche di preparazione, guarnizione, decorazione e presentazione di antipasti caldi e freddi.

Preparo le decorazioni e l'apparecchiatura per i buffet e dimostrazioni.

Controllo la qualità del prodotto finale.

Con poco aiuto posso preparare gli antipasti correttamente.

Competenze

Capisco come analizzare e interpretare i menu.

Sto attento a preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Capisco come usare in modo sicuro l'attrezzatura per preparare antipasti caldi e freddi.

Mi prendo cura di preparare antipasti caldi e freddi adatti per le differenti occasioni.

Capisco come applicare le tecniche di preparazione, guarnizione, decorazione e presentazione di antipasti caldi e freddi.

Capisco come preparare le decorazioni e l'apparecchiatura per i buffet e dimostrazioni.

Sto attento a controllare la qualità del prodotto finale.

Con molto aiuto posso preparare gli antipasti correttamente.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose elencate.

UNITA' 12: PREPARAZIONE DELLA PASTA

Conoscenze

Spiego come analizzare e interpretare i menu.

So come preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Spiego come usare in modo sicuro l'attrezzatura per preparare i piatti

So come preparare i principali piatti di pasta.

So come preparare i principali risotti.

So come preparare creme e vellutate.

So come preparare stufati e sufflè.

Spiego come controllare la qualità del prodotto finale.

Abilità

Analizzo e interpreto i menu.

Preparo gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Uso in modo sicuro l'attrezzatura per preparare i piatti

Preparo i principali piatti di pasta.

Preparo i principali risotti.

Preparo creme e vellutate.

Preparo stufati e sufflè.

Controllo adeguatamente la qualità del prodotto finale.

Con poco aiuto posso preparare tutti i piatti elencati correttamente.

Competenze

Desidero analizzare e interpretare i menu.

Sto attento a preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Sto attento a usare in modo sicuro l'attrezzatura per preparare i piatti

Capisco come preparare i principali piatti di pasta.

Capisco come preparare i principali risotti.

Capisco come preparare creme e vellutate.

Capisco come preparare stufati e sufflè.

Mi prendo cura di controllare la qualità del prodotto finale.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose elencate.

UNITA' 13: PREPARAZIONE DEI PRINCIPALI PIATTI DI CARNE

Conoscenze

Spiego come analizzare e interpretare i menu comuni.

Spiego come preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

So come controllare la qualità del prodotto.

So come preparare i principali e più comuni piatti di carne equina, di manzo, di agnello, di maiale e di pollo della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Spiego come usare la carne rossa e bianca e come sistemarla nella composizione dei menu.

Identifico le caratteristiche dei menu di verdure e legumi.

Conosco le tecniche di preparazione e di cottura dei piatti di contorno, sia cotti sia crudi.

Spiego come controllare la qualità del prodotto finale.

Abilità

Analizzo e interpreto i menu comuni.

Preparo gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Controllo la qualità del prodotto.

Preparo i principali e più comuni piatti di carne equina, di manzo, di agnello, di maiale e di pollo della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Uso la carne rossa e bianca e la sistemo nella composizione dei menu.

Riconosco le caratteristiche dei menu di verdure e legumi.

Uso le tecniche di preparazione e di cottura dei piatti di contorno, sia cotti sia crudi.

Controllo la qualità del prodotto finale.

Con poco aiuto posso preparare i piatti elencati correttamente.

Competenze

Ho la volontà di analizzare e interpretare i menu comuni.

Sto attento a preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Ho la volontà di controllare la qualità del prodotto.

Capisco come preparare i principali e più comuni piatti di carne equina, di manzo, di agnello, di maiale e di pollo della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Capisco come usare la carne rossa e bianca e come sistemarla nella composizione dei menu.

Sono consapevole delle caratteristiche dei menu di verdure e legumi.

Sono consapevole delle tecniche di preparazione e di cottura dei piatti di contorno, sia cotti sia crudi.

Spiego come controllare la qualità del prodotto finale.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose elencate.

UNITA' 14: PREPARAZIONE DEI PRINCIPALI PIATTI DI PESCE

Conoscenze

Spiego come analizzare e interpretare i menu comuni.

Spiego come preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

So come controllare la qualità del prodotto, sia fresco sia congelato.

So come preparare i principali e più comuni piatti di pesce, crostacei e molluschi della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Spiego come usare il pesce, i crostacei e i molluschi e come sistemarli nella composizione dei menu.

So come controllare la qualità del prodotto finale.

Abilità

Analizzo e interpreto i menu comuni.

Preparo gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Controllo la qualità del prodotto, sia fresco sia congelato.

Preparo i principali e più comuni piatti di pesce, crostacei e molluschi della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Uso il pesce, i crostacei e i molluschi e come sistemarli nella composizione dei menu.

Controllo la qualità del prodotto finale.

Con poco aiuto posso preparare i piatti principali di pesce.

Competenze

Ho la volontà di analizzare e interpretare i menu comuni.

Sto attento a preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Mi prendo cura di controllare la qualità del prodotto, sia fresco sia congelato.

Capisco come preparare i principali e più comuni piatti di pesce, crostacei e molluschi della cucina nazionale, regionale e internazionale.

Capisco come usare il pesce, i crostacei e i molluschi e come sistamarli nella composizione dei menu.

Mi prendo cura di controllare la qualità del prodotto finale.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose.

UNITA' 15: PREPARAZIONE DEI DESSERT

Conoscenze

Spiego come analizzare e interpretare le ricette.

Spiego come preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

So come controllare la qualità degli ingredienti.

Elenco gli ingredienti per la preparazione di prodotti di pasta fresca e secca.

So come preparare gli impasti base di pasta sfoglia, la pasta choux, il pan di Spagna e i dessert di crema, la crema bavarese, parfait, pasticcini e biscotti secchi.

Spiego come controllare la qualità del prodotto finale e del suo stato di conservazione.

Abilità

Analizzo e interpreto le ricette.

Preparo gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Controllo la qualità degli ingredienti.

Uso gli ingredienti per la preparazione di prodotti di pasta fresca e secca.

Preparo gli impasti base di pasta sfoglia, la pasta choux, il pan di Spagna e i dessert di crema, la crema bavarese, parfait, pasticcini e biscotti secchi.

Controllo la qualità del prodotto finale e del suo stato di conservazione.

Con poco aiuto posso preparare i dessert elencati.

Competenze

Ho la volontà di analizzare e interpretare le ricette.

Sto attento a preparare gli ingredienti, l'attrezzatura e gli strumenti necessari.

Mi prendo cura di controllare la qualità degli ingredienti.

Capisco gli ingredienti per la preparazione di prodotti di pasta fresca e secca.

Capisco come preparare gli impasti base di pasta sfoglia, la pasta choux, il pan di spagna e i dessert di crema, la crema bavarese, parfait, pasticcini e biscotti secchi.

Mi prendo cura di controllare la qualità del prodotto finale e del suo stato di conservazione.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose.

MODULO 6: PULIZIA CORETTA DEGLI STRUMENTI, UTENSILI, ATTREZZATURE E MACCHINARI E DEL FORNO

DESCRIZIONE DEL MODULO: A causa della regolamentazione sulla salute e la sicurezza e sulla manipolazione del cibo, la corretta pulizia di strumenti, utensili, attrezzatura, macchinari e del forno è estremamente importante. In questo modulo l'Assistente Cuoco imparerà, con un po' di aiuto e istruzioni facile da capire, come pulire adeguatamente gli utensili e gli strumenti, l'attrezzatura, I macchinari e il forno.

UNITA' 16: PULIRE STRUMENTI COMUNI, UTENSILI, ATTREZZATURE, MACCHINARI E IL FORNO IN MODO SICURO

Conoscenze

Spiego come ispezionare e pulire gli strumenti, l'attrezzatura e I macchinari della cucina.

So come pulire e riporre adeguatamente i coltelli.

So come smontare e assemblare adeguatamente l'attrezzatura.

Spiego che gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti immediatamente dopo l'uso, e asciugati per mantenere le loro buone condizioni.

So che gli strumenti e l'attrezzatura necessitano di essere puliti con i materiali per la pulizia raccomandati.

So che tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile devono essere riposti nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Elenco i diversi materiali e prodotti per la pulizia.

So che le varie aree e macchinari hanno bisogno di diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Spiego come pre-pulire correttamente il forno.

Spiego come pre-pulire correttamente il frigorifero.

So come lucidare le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Abilità

Ispeziono e pulisco gli strumenti, l'attrezzatura e i macchinari della cucina.

Pulisco e ripongo i coltelli.

Smonto e assemblo l'attrezzatura.

Pulisco strumenti, utensili e attrezzatura dopo l'uso,

e li asciugo per mantenere le loro buone condizioni.

Pulisco strumenti,

utensili e l'attrezzatura usando i materiali per la pulizia raccomandati.

Ripongo tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Uso, in base alle differenti aree e ai differenti macchinari, diversi materiali e prodotti per la pulizia.

So che le varie aree e macchinari hanno bisogno di diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Pre-pulisco il forno.

Pre-pulisco il frigorifero.

Lucido le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Con un po' di aiuto posso pulire in sicurezza gli strumenti, gli utensili, l'attrezzatura, i macchinari comuni e il forno.

Competenze

Capisco come ispezionare e pulire gli strumenti, l'attrezzatura e i macchinari della cucina.

Capisco come pulire e riporre adeguatamente i coltelli.

Capisco come smontare e assemblare adeguatamente l'attrezzatura.

Sono consapevole che gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti immediatamente dopo l'uso, e asciugati per mantenere le loro buone condizioni.

Sono consapevole che gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura necessitano di essere puliti con i materiali per la pulizia raccomandati.

Riconosco che tutti gli strumenti, gli utensili e l'attrezzatura rimovibile devono essere riposti nella propria area di deposito dopo la pulizia.

Sono consapevole che ci sono diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Sono consapevole che le varie aree e macchinari hanno bisogno di diversi materiali e prodotti per la pulizia.

Capisco come pre-pulire correttamente il forno.

Mi prendo cura di pre-pulire correttamente il frigorifero.

Sto attendo a lucidare le posate con l'acqua al limone o all'aceto dopo averle lavate.

Se il mio mentore/superiore me lo ricorda ogni tanto posso prendermi cura tutte queste cose.

Nome della qualifica: Assistente nel settore tessile

Livello EQR / DQR: 1 di 8

**Qualifiche Associate:
Operai di cucitura (EQF / DQF livello 2)**

**Campo di attività:
Produzione industriale di prodotti tessili**

Descrizione:

Gli assistenti nei lavori di cucito aiutano a produrre i prodotti tessili.

In genere svolgono compiti di ausilio e stirature molto semplici.

Effettuano solo compiti di cucitura molto semplici.

Gli assistenti lavorano per ditte che producono vestiti, decorazioni e biancheria da letto.

Anche vele, tende o bandiere.

Tutto ciò che è fatto di tessuti.

Gli assistenti in genere lavorano nello stesso luogo di lavoro.

E' dove lavorano meglio e più velocemente.

Può essere un tavolo per taglio o una sala da cucito.

O la stanza per stirare.

Lavorano sempre secondo le istruzioni dirette di un supervisore.

Moduli:

Modulo 1 Tagliare e forare pezzi modello

Modulo 2 Sistemare pezzi modello

Modulo 3 Compiti di cucitura e di assistenza

Modulo 4 Pulizia e manutenzione delle macchine

Modulo 5 Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Modulo 6 Gestire correttamente le proprietà dei materiali durante la lavorazione

Modulo 7 Impegnarsi socialmente e in modo indipendente al lavoro

Modulo 1: Tagliare e forare pezzi modello

Obiettivi di apprendimento per l'unità 1: Preparare la postazione di lavoro

Conoscenze rilevanti:

So come preparare il tavolo per il taglio.

Conosco gli attrezzi necessari per il taglio.

So come usarli.

Lo stesso è vero per gli strumenti e gli ausili.

Posso spiegare perché preparare la mia postazione di lavoro in modo appropriato è importante.

Conosco alcuni termini tecnici relativi al taglio.

Abilità:

Con molto aiuto posso preparare il tavolo per il taglio.

Posso scegliere gli attrezzi giusti per il mio compito.

E i giusti strumenti e ausili.

Posso sistemare tutto nella mia postazione di lavoro così che possa facilmente prenderlo o riporlo.

E così niente cade dal tavolo.

Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

Capisco perché una postazione di lavoro deve essere preparata in modo appropriato.

Penso che sia importante avere una postazione di lavoro ordinata.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 2: Distendere il tessuto

Conoscenze rilevanti:

So come distendere un singolo strato di tessuto.

So come distendere il tessuto sul tavolo per il taglio.

So che il tessuto ha un dritto e un rovescio.

So come riconoscere i difetti nel tessuto.

So che questi difetti devono essere segnati chiaramente.

Conosco alcuni termini tecnici relativi ai tessuti.

Abilità:

Con molto aiuto posso distendere un singolo strato di tessuto.
Posso distendere il tessuto sul tavolo dalla parte giusta.
Posso vedere difetti evidenti nel tessuto.
E li segno.
E anche i colori sbagliati.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che distendere il tessuto per bene è importante.
Così provo con impegno a distendere il tessuto correttamente.

**Obiettivi di apprendimento per l'unità 3:
Preparare i pezzi modelli per il taglio****Conoscenze rilevanti:**

So cosa è una preparazione per il taglio.
Posso spiegarlo e dimostrarlo.
So che la preparazione per il taglio deve essere tale da non sprecare il tessuto.
E so che tagliare è facile da fare.
Conosco alcuni termini tecnici relativi al taglio.

Abilità:

Con molto aiuto posso creare una preparazione per il taglio semplice.
Sia sul tessuto, sia al computer.
Posso stare attento alla grana dritta del tessuto.
E alla direzione del pelo.
Posso preparare il tessuto per usarne il meno possibile.
E posso evitare di usare zone che sono segnate.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che la preparazione per il taglio è molto importante.
E che non devo fare errori.
Così provo con impegno a predisporre la preparazione per il taglio correttamente.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 4: Tagliare pezzi semplici e stampi

Conoscenze rilevanti:

So come la nostra ditta effettua il taglio.
Posso spiegarlo o dimostrarlo.
Conosco l'attrezzatura per il taglio della nostra ditta.
So come usarlo.
Conosco alcuni termini tecnici per il taglio e la stampa.
Conosco le regole del lavoro in sicurezza.
So cosa significa taglio di buona qualità.

Abilità collegate al taglio e alla stampa:

Con molto aiuto posso tagliare e stampare pezzi modello.
Posso usare le forbici da taglio per un taglio grezzo.
E per pezzi tagliati dritti anche il taglio fine.
Posso stampare i pezzi.
Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.
Sono molto attento con le forbici da taglio.
Sto attento a non farmi male.
O a non fare mali ad altri.
Avverto qualcuno se qualcosa non va con le forbici.
Posso raggruppare i pezzi tagliati.
E portarli al posto giusto per il lavoro successivo.
Posso ordinare e pulire la postazione di lavoro.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che tagliare è un compito molto importante.
I pezzi tagliati male non possono essere rammendati.
So che posso risparmiare del tessuto quando taglio.
O perderlo.
E che il taglio non accurato misurerà in modo sbagliato.
Così cerco di impegnarmi molto per tagliare correttamente.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 5: Segnare i pezzi modello

Conoscenze rilevanti:

So per che cosa sono usati i pezzi segnati.
Posso spiegarlo e dimostrarlo.
So che segniamo usando dei modelli.
Conosco l'attrezzatura per segnare della nostra ditta.
So come usarla.
Conosco alcuni termini tecnici usati per segnare.

Abilità collegate al segnare:

Con molto aiuto posso segnare i pezzi modello.
Posso usare l'attrezzatura per segnare della ditta.
Quando uso le forbici per segnare sto attento a non farmi male.
O a non farlo ad altri.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che segni sbagliati provocano cuciture sbagliate.
Così provo a impegnarmi molto per segnare correttamente.

Modulo 2: Fissaggio dei pezzi modello

Obiettivi di apprendimento per l'unità 6: Fissaggio dei pezzi modello

Conoscenze rilevanti:

So perché fissiamo le cose e posso fare un esempio.
So che l'attrezzatura per il fissaggio deve essere posizionata propriamente.
So che è importante lasciare raffreddare i tessuti fissati.
Conosco l'attrezzatura per il fissaggio della nostra ditta e so come usarla.
Conosco le regole per lavorare in sicurezza che si applicano al fissaggio.

Abilità:

Con molto aiuto posso fissare i pezzi modello.
Posso scegliere l'attrezzatura giusta per il fissaggio per svolgere il mio compito.
So azionare una pressa di fissaggio.

Posso usare un ferro per fissare.
Posso lasciare i pezzi fissati a raffreddare per un momento.
Posso raggruppare i pezzi fissati.
E portarli nel giusto posto per la lavorazione successiva.
Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Non devo cambiare la programmazione dell'attrezzatura per stirare.
E quando uso un ferro per il fissaggio devo stare molto attento alla pressa e al tempo.
So che il fissaggio deve essere fatto correttamente.
Altrimenti i tessuti non intrecciati saranno lenti in seguito.
Così provo con molto impegno a fissare le cose correttamente.
Non passo oltre i pezzi fissati fino a quando non mi viene detto.

Modulo 3: Compiti di cucitura e di assistenza

Obiettivi di apprendimento per l'unità 7: Preparare la macchina da cucire overlock:

Conoscenze rilevanti: la macchina da cucire Overlock

Conosco la macchina da cucire Overlock e posso mostrare che tipi di punti fa.
So per quali lavori viene usata.
So che ha una taglierina mobile con cui mi posso ferire.
So che infilare la macchina da cucire Overlock è molto difficile.

Abilità collegate alla preparazione della macchina da cucire Overlock:

Riconosco una macchina da cucire overlock e la seleziono.
Avverto quando ho bisogno di qualcuno per preparare la macchina da cucire overlock per me.

Competenze:

So che preparare una macchina da cucire overlock è molto difficile per me.
E non provo a aggiustare niente.
Lascio che altri facciano entrambi i compiti.
Uso la macchina da cucire overlock solo quando qualcuno me lo chiede.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 8: Preparare la macchina da cucire a doppia impuntura:

Conoscenze collegate alla macchina da cucire a doppia impuntura:

Conosco la macchina da cucire a doppia impuntura e posso mostrare che tipi di punti può fare.

So per quali lavori viene usata.

So come preparare la macchina da cucire a doppia impuntura.

So quali impostazioni possono essere cambiate.

So dove le impostazioni sono fatte.

So come si chiamano alcune parti della macchina da cucire a doppia impuntura.

Conoscenze collegate al piede pressatore:

So che ci sono diversi tipi di piedi pressatori.

Posso spiegare o mostrare a cosa serve almeno un piede pressatore.

So come è chiamato un piede pressatore.

Conoscenze collegate agli accessori:

So che gli accessori possono cucire più facilmente.

So spiegare o mostrare per cosa è usato almeno un accessorio.

So come gli accessori sono chiamati..

Conoscenze collegate alla macchina da cucire:

So che ci sono diversi tipi di macchine da cucire.

Posso fare almeno un esempio di come riconoscere che un ago è rotto.

So che occorre sostituire gli aghi rotti nella macchina da cucire.

E so perché.

Abilità:

Con molto aiuto posso preparare la macchina da cucire a doppia impuntura.

Posso rimettere il filo superiore rotto annodando e tirando.

E cambiare alcune impostazioni.

Posso riconoscere quando un ago è rotto.

Posso riconoscere quando qualcosa non va con la macchina e avvisare qualcuno.

Sto attento alle regole per il lavoro in sicurezza.

Competenze:

So che preparare una macchina da cucire a doppia impuntura è molto difficile per me.

Così lascio che qualcun altro lo faccia.
Sostituisco solo il file superiore.
So che macchina deve sempre essere spenta mentre viene preparata.
Altrimenti posso toccare il pedale e farmi male.
Capisco che posso usare la macchina da cucire a doppia impuntura solo quando mi viene chiesto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 9: Preparare strumenti e supporti

Conoscenze rilevanti:

Conosco gli strumenti e i supporti usati per cucire.
E alcuni dei loro nomi.
So per cosa sono usati e come usarli.
So che li devo avere sempre a portata di mano.

Abilità:

Con molto aiuto posso scegliere gli strumenti e i supporti adatti per il mio compito.
Posso disporli così che li possa prendere facilmente.
E così non intralciano il mio lavoro.
Posso usarli propriamente.
Mi assicuro che non cadano a terra.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che gli strumenti e i supporti devono essere facilmente prendibili.
E per questo la postazione di lavoro ordinata è importante.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 10: Disporre il materiale per cucire

Conoscenze rilevanti:

So da dove prendere il materiale.
So che devo sistemare tutto dove posso facilmente raggiungerlo.
E che ogni cosa deve essere distesa e ordinata.
E niente diventa sporco.
Conosco alcuni termini tecnici collegati al materiale per cucire.

Abilità:

Con molto aiuto posso scegliere i materiali per il mio compito.
Posso disporli sulla mia posizione di lavoro così che li posso prendere facilmente.
E così sono disposti in modo chiaro e ordinato.
Posso disporli così che non caschino facilmente a terra.
Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che posso prendere solo i materiali di cui ho bisogno.
E che devo maneggiarli con attenzione.
Così mi prendo grande cura che niente venga danneggiato o sporcato

**Obiettivi di apprendimento per l'unità 11:
Aggiustare la sedia di lavoro****Conoscenze rilevanti:**

So che si cuce generalmente stando seduti.
So che stare seduti troppo a lungo non è salutare.
E che una posizione sbagliata è ancora meno salutare.
So che è importante sistemare la mia sedia correttamente.
So come farlo.

Abilità:

Con molto aiuto posso sistemare la mia sedia correttamente.
Quando sono seduto, posso dire se la mia sedia è sistemata correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che stare seduti in modo sbagliato non è salutare.
Capisco anche che devo controllare me stesso per stare seduto in modo corretto.
Così penso che sia molto importante che la mia sedia sia sistemata correttamente.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 12: Eseguire compiti di cucitura

Conoscenze rilevanti:

Conosco i diversi tipi di punti.
So quali punti facciamo usando la macchina da cucire overlock.
E quali usando la macchina da cucire a doppia impuntura.
So come usare queste macchine.
So che posso fare solo compiti di cucito molto semplici.
So come usare gli strumenti e gli ausili per cucire.
So che una cucitura sbagliata deve essere riaperta.
Conosco alcune tecniche per cucire a mano.
Conosco alcuni termini relativi al lavoro di cucitura.
Conosco le regole per la postura corretta.

Abilità:

Con molto aiuto posso fare compiti di cucitura.
Posso cucire con una macchina overlock.
E con una macchina da cucire a doppia impuntura.
Posso fare gli orli imbastiti.
E cucire pezzi insieme, se la cucitura è diritta e piuttosto corta.
Posso cucire e fare orli decorativi.
Ma solo con uno speciale piede pressatore.
O se uso accessori adatti.
Posso usare alcune tecniche per cucire a mano.
Posso rispettare le regole per la sicurezza durante il lavoro di cucito.
Posso stare attento alla mia postura.
Posso dire se sono teso e se ho bisogno di muovermi.
Con molto aiuto posso fare gli esercizi di rilassamento.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che posso fare solo compiti di cucitura molto facili.
Capisco che posso ricevere solo pochi sotto-compiti.
E che la mia cucitura deve essere di alta qualità.
Così provo con molto impegno a cucire le cose correttamente.
Capisco che passo oltre i miei pezzi cuciti solo quando mi viene detto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 13: Eseguire compiti di ausilio

Conoscenze rilevanti:

So quali compiti di ausilio devono essere fatti su un pezzo di lavoro.
So che sono parte del processo di produzione.
Posso elencarli e dimostrare alcuni esempi.
So che questi compiti sono ugualmente importanti della cucitura.
So che eseguendoli aiuto il cucitore.
So anche che questi compiti sono in genere più facili del cucire.
Conosco i termini tecnici relativi i compiti di ausilio.

Abilità:

Con molto aiuto posso eseguire compiti di ausilio.
Posso usare un modello per tagliare la lunghezza.
Posso spillare qualcosa al tessuto.
O cucirlo a mano.
Posso etichettare o stampare qualcosa.
E attaccare gli occhielli.
Posso attaccare cerniere.
Posso inserire fibbie di plastica nelle cinture.
Posso mettere al rovescio i pezzi.
E riempire le cose con l'ovatta.
Posso confezionare i prodotti in buste.
E molte altre cose.
Posso usare i termini tecnici correttamente.
E posso rispettare le regole sulla sicurezza del lavoro.
E lavorare con una buona postura.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che è importante eseguire i compiti ausiliari esattamente.
Così provo con impegno a eseguire i compiti ausiliari correttamente.
Capisco che posso passare oltre il mio lavoro solo quando mi viene detto di farlo.

Modulo 4: Pulizia e manutenzione delle macchine

Obiettivi di apprendimento per l'unità 14: Pulizia e manutenzione delle macchine

Conoscenze legate alla manutenzione delle macchine:

Posso spiegare perché è importante fare la manutenzione regolare delle macchine da cucire.

Posso spiegare cosa significa pulire e fare la manutenzione delle macchine.

So cosa usare per farla e come farla.

Conosco le regole per lavorare in sicurezza.

Abilità:

Con molto aiuto posso pulire e fare manutenzione alle macchine.

Posso selezionare i giusti supporti per farlo.

Posso disporre gli stracci di olio nel modo giusto.

Posso rispettare le regole per la sicurezza del lavoro.

Alla fine della giornata lavorativa posso pulire le macchine e proteggerli dalla polvere.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

So quanto è importante pulire e fare la manutenzione delle macchine.

E anche quanto è importante proteggerle da danneggiamenti e polvere.

Così sto attento a farlo regolarmente.

Modulo 5: Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Obiettivi di apprendimento per l'unità 15: Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Conoscenze rilevanti:

Posso spiegare lo scopo della stiratura.

Posso spiegare o mostrare cosa è la stiratura intermedia.

E la stiratura finale.

Posso spiegare perché è importante che le cose vengano fatte asciugare e raffreddare.

Conosco l'attrezzatura per stirare della nostra ditta.
 So che il ferro deve essere programmato correttamente.
 Conosco le regole per la sicurezza sul lavoro che si applicano alla stiratura.
 Conosco alcuni termini tecnici relativi la stiratura.

Abilità:

Con molto aiuto posso eseguire la stiratura intermedia.
 E la stiratura finale.
 Con molto aiuto posso preparare il ferro a vapore.
 Posso selezionare i giusti supporti per stirare e posso usarli.
 Posso usare un ferro correttamente.
 Posso usare alcune tecniche per la stiratura a mano.
 Posso usare alcuni termini correttamente.
 Posso rispettare le regole per la sicurezza sul lavoro per stirare.
 Posso avere la postura corretta per stirare.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
 Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
 Sono consapevole che la stiratura è importante.
 Capisco che la stiratura intermedia appropriata rende la cucitura più facile.
 E dà un risultato di migliore qualità.
 Capisco che la stiratura finale rende il prodotto più attraente.
 Così provo sempre con attenzione a stirare le cose correttamente.

Modulo 6: Gestire correttamente le proprietà dei materiali durante la lavorazione

Obiettivi di apprendimento per l'unità 16:

Considerare le proprietà dei materiali in modo appropriato durante la lavorazione

Conoscenze rilevanti:

So che ci sono fibre naturali e fibre sintetiche.
 So che ci sono tessuti intrecciati, lavorati a maglia e non intrecciati.
 E so riconoscerli.
 So che i materiali si comportano diversamente quando sono lavorati.
 So quali effetti ha.
 Conosco alcuni termini tecnici relativi i materiali.

Abilità:

Con molto aiuto posso riconoscere le proprietà dei materiali.
E maneggiare il materiale in accordo ad esse.
Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che i materiali possono avere proprietà diverse.
Ciò deve essere considerato durante la lavorazione.
Capisco che devo sempre lavorare nel verso giusto ogni materiale.

Modulo 7: Impegnarsi socialmente e in modo indipendente al lavoro

Obiettivi di apprendimento per l'unità 17: Impegnarsi socialmente al lavoro

Conoscenze relative al comportamento sociale:

So cosa significa "comportamento sociale".
Posso fare alcuni esempi.
Posso elencare lavori in cui le persone si devono comportare in modo più socievole.
O meno.
So come dire se qualcuno si sta comportando socialmente.
So come dire se io stesso mi comporto socialmente.
So che posso vedere quali compiti sono giusti per me.
E quali no.

Abilità sociali connesse:

Con molto supporto posso imparare in gruppo.
O lavorare con altre persone.
Con molto aiuto posso imparare in un gruppo.
O lavorare insieme ad altre persone.
Con molto aiuto posso chiedere agli altri le varie cose.
E dire agli altri lo stesso.
Con molto aiuto posso vedere quando qualcuno ha bisogno di aiuto.
E offrirlo.
Con molto aiuto posso accettare le critiche.

E cercare di agire di conseguenza.
Con molto aiuto posso fare una critica in un tono amichevole.
Con molto aiuto posso comportarmi socialmente al lavoro.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che devo comportarmi in modo diverso al lavoro e a casa.
Capisco l'autorità che possiede il mio superiore.
E cosa può accadere se non la rispetto.
So che devo comportarmi in modo socievole nel lavoro di cucitura.
Ma anche che ci sono alcuni compiti in cui non è così importante.
So che è importante che ognuno abbia il suo posto.

**Obiettivi di apprendimento per l'unità 18:
Comportarsi autonomamente nel lavoro****Conoscenze collegate al termine "autonomo":**

So cosa significa "autonomo".
Posso fare degli esempi.
So quanto è importante essere capaci di lavorare in modo autonomo.
So che devo imparare ad essere autonomo.
So cosa dire se qualcuno sta lavorando in modo autonomo.
So cosa dire se io stesso sto lavorando in modo autonomo.
E quali compiti posso fare autonomamente.
So quali supporti usare per poterlo fare.

Abilità collegate all'autonomia:

Con molto aiuto cerco di essere autonomo.
Quando ho bisogno di aiuto lo chiedo.
Chiedo se non capisco qualcosa.
Faccio vedere che sono pronto ad imparare.

Grado di autonomia:

Capisco che ho ancora molto da imparare.
Che posso lavorare autonomamente solo quando non ho più bisogno di aiuto.
Capisco che posso diventare autonomo se davvero lo voglio.
E che avrò bisogno di fare degli sforzi.
Capisco anche che non posso ricevere delle responsabilità fino a quando non sono autonomo.

Nome della qualifica: Operai di cucitura

Livello EQR / DQR: 2 di 8

Qualifiche Associate:

Assistente nel settore tessile (EQF / DQF livello 1)

Campo di attività:

Produzione industriale di prodotti tessili

Descrizione:

Gli impiegati nei lavori di cucito aiutano a produrre i prodotti tessili. Svolgono compiti di ausilio, cuciture semplici e stirature semplici. Gli operai di cucitura lavorano per ditte che producono vestiti, decorazioni e biancheria da letto. Anche vele, tende o bandiere. Ciò può essere ovunque le cose siano fatte di o con tessuti. Gli impiegati di cucitura in genere lavorano nello stesso luogo di lavoro. E' dove lavorano meglio e più velocemente. Può essere un tavolo per taglio o una sala da cucito. O la stanza per stirare.

Lavorano sempre totalmente secondo le istruzioni di un supervisore.

Moduli di apprendimento:

Modulo 1 Tagliare e forare pezzi modello

Modulo 2 Sistemare pezzi modello

Modulo 3 Compiti di cucitura e di assistenza

Modulo 4 Pulizia e manutenzione delle macchine

Modulo 5 Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Modulo 6 Gestire correttamente le proprietà dei materiali durante la lavorazione

Modulo 7 Impegnarsi socialmente e in modo indipendente al lavoro

Modulo 1: Tagliare e forare pezzi modello

Obiettivi di apprendimento per l'unità 1: Preparare la postazione di lavoro

Conoscenze rilevanti:

So come preparare il tavolo per il taglio.

Conosco gli attrezzi necessari per il taglio.

So come usarli.

Lo stesso è vero per gli strumenti e gli ausili.

Posso spiegare perché preparare la mia postazione di lavoro in modo appropriato è importante.

Conosco alcuni termini tecnici relativi al taglio.

Abilità:

Con poco aiuto posso preparare il tavolo per il taglio.

Posso scegliere gli attrezzi giusti per il mio compito.

E i giusti strumenti e ausili.

Posso scegliere il tessuto giusto e il giusto modello per il taglio.

Posso sistemare tutto nella mia postazione di lavoro così che possa facilmente prenderlo o riporlo.

E così niente cade dal tavolo.

Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

Capisco perché una postazione di lavoro deve essere preparata in modo appropriato.

Penso che sia importante avere una postazione di lavoro ordinata.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 2: Distendere il tessuto

Conoscenze rilevanti:

So come distendere uno strato singolo o multiplo di tessuto.

Posso spiegare perché abbiamo scelto l'uno o l'altro.

So come distendere il tessuto sul tavolo per il taglio.

So come riconoscere la parte dritta dal rovescio.

So come riconoscere i difetti nel tessuto.

So che questi difetti devono essere segnati chiaramente.
Conosco alcuni termini tecnici relativi ai tessuti.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso selezionare il tessuto per il taglio.
E distendere il tessuto in uno strato o in multipli strati.
Posso dire quale è la parte dritta del tessuto e il rovescio.
Posso distendere il tessuto sul tavolo tutto dritto.
Posso vedere difetti evidenti nel tessuto e segnarli.
Anche i colori sbagliati.
Posso aiutare a distendere strati multipli di tessuto.
Posso usare i termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Capisco che devo distendere solo uno strato singolo di tessuto con motivo.
E gli strati multipli solo insieme a qualcuno.
So che distendere il tessuto è importante.
Così provo con impegno a distendere il tessuto correttamente.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 3: Preparare i pezzi modelli per il taglio

Conoscenze rilevanti:

Conosco le differenze tra preparazioni per il taglio sul tessuto.
E sulla carta.
Posso spiegare le differenze.
So che la preparazione per il taglio devono essere tali da non sprecare il tessuto.
E so che tagliare è facile da fare.
Posso spiegare cosa controllare quando distendo il tessuto per prepararlo al taglio.
Conosco i termini tecnici per distendere una preparazione per il taglio.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso creare una preparazione per il taglio semplice.
Sia sul tessuto, sia al computer.
Posso stare attento alla grana dritta del tessuto e alla direzione del pelo.
E fare in modo che la mia preparazione per il taglio non sprechi tessuto.
Posso evitare di usare zone che sono segnate.

Posso aiutare a distendere una sistemazione per il taglio di tessuti a strati multipli.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

Capisco che la preparazione per il taglio è molto importante.

E che non devo fare errori.

So che disegni sbagliati determino cuciture sbagliate.

E che ciò costa alla nostra ditta molti soldi.

Così provo con impegno a predisporre la preparazione per il taglio correttamente.

Faccio sempre controllare a qualcuno la mia sistemazione per il taglio prima che sia approvata per tagliare.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 4: Tagliare pezzi semplici e stampi**Conoscenze rilevanti:**

So che i pezzi possono essere tagliati in modi diversi.

Posso fare alcuni esempi.

Conosco l'attrezzatura per il taglio della nostra ditta.

So come e per cosa usarla.

Conosco termini tecnici per il taglio e la stampa.

Conosco le regole del lavoro in sicurezza.

So cosa significa taglio di buona qualità.

Abilità collegate al taglio e alla stampa:

Con un po' di aiuto posso tagliare e stampare pezzi modello.

Su un singolo strato posso fare un taglio grezzo rough.

E su uno o due strati di tessuto anche il taglio di finitura.

Quando taglio uso l'attrezzatura con attenzione.

E sto attento alle regole di sicurezza sul lavoro.

Riferisco a qualcuno se qualcosa non va con l'attrezzatura per il taglio.

Posso usare i termini tecnici correttamente.

Posso raggruppare i pezzi tagliati.

E portarli al posto giusto per il lavoro successivo.

Posso ordinare e pulire la postazione di lavoro.

Posso portare gli avanzati nel posto giusto.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che tagliare è un compito molto importante.
I pezzi tagliati male non possono essere rammendati.
So che posso risparmiarmi del tessuto quando taglio o perderlo.
E che il taglio non accurato misurerà in modo sbagliato.
Così cerco di impegnarmi molto per tagliare correttamente.
Non inizio a tagliare fino a quando non mi viene detto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 5: Segnare i pezzi modello

Conoscenze rilevanti:

So per che cosa sono usati i pezzi segnati.
Posso spiegarlo e dimostrarlo.
So che segnamo usando dei modelli.
Conosco l'attrezzatura per segnare della nostra ditta.
So come usarla.
Conosco alcuni termini tecnici usati per segnare.

Abilità collegate al segnare:

Con un po' di aiuto posso segnare i pezzi modello.
Posso usare l'attrezzatura per segnare della ditta.
Posso usare i termini tecnici correttamente.
Sto attento alle regole per il lavoro sicuro quando uso l'attrezzatura per il taglio per segnare.
Sto attento ad avere una buona postura.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che segni sbagliati provocano cuciture sbagliate.
Così provo a impegnarmi molto per segnare correttamente.
Prima di iniziare a segnare, chiedo sempre se ho preparato il tessuto correttamente.

Modulo 2: Fissaggio dei pezzi modello

Obiettivi di apprendimento per l'unità 6: Fissaggio dei pezzi modello

Conoscenze rilevanti:

So perché fissiamo le cose e posso fare un esempio.
So che l'attrezzatura per il fissaggio deve essere posizionata propriamente.
E dove si effettua la programmazione.
So che è importante lasciare raffreddare i tessuti fissati.
Conosco l'attrezzatura per il fissaggio della nostra ditta e so come usarla.
Conosco le regole per lavorare in sicurezza che si applicano al fissaggio.
Conosco i termini tecnici che sono usati per il fissaggio.

Abilità:

Con molto aiuto posso fissare i pezzi modello.
Posso scegliere l'attrezzatura giusta per il fissaggio per svolgere il mio compito.
Date le istruzioni, posso programmarla.
Posso azionare una pressa per il fissaggio.
Posso preparare il ferro e la postazione di lavoro per il fissaggio.
Posso usare un ferro per fissare.
Posso lasciare i pezzi fissati a raffreddare per un momento.
Posso raggruppare i pezzi fissati.
E portarli nel giusto posto per la lavorazione successiva.
Posso usare termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che il fissaggio deve essere fatto correttamente.
Altrimenti i tessuti non intrecciati saranno lenti in seguito.
Così devo seguire le istruzioni attentamente quando programmo l'attrezzatura per il fissaggio.
Non posso cambiare niente da solo.
Così provo con molto impegno a fissare le cose correttamente.
Non passo oltre i pezzi fissati fino a quando non mi viene detto.

Modulo 3: Compiti di cucitura e di assistenza

Obiettivi di apprendimento per l'unità 7: Preparare la macchina da cucire Overlock:

Conoscenze rilevanti: la macchina da cucire Overlock

Conosco la macchina da cucire Overlock e posso mostrare che tipi di punti fa. So per quali lavori viene usata.

Conosco le parti importanti della macchina da cucire e posso nominarle.

So che ha una taglierina mobile con cui mi posso ferire.

Conosco il modo sicuro e facile per rimettere il filo da cucire.

So che il test di cucitura mostra se la macchina da cucire è stata programmata correttamente.

So che la macchina non deve essere usata per cucire fino a che tutto è corretto.

Conosco le regole per il lavoro in sicurezza che si applicano per preparare le macchine.

Abilità collegate alla preparazione della macchina da cucire Overlock:

Riconosco una macchina da cucire overlock e la seleziono.

Posso scegliere il giusto filo per cucire in base al mio compito.

Posso rimettere il filo da cucire annodando e tirando.

Posso riconoscere quando un ago è chiaramente rotto.

Posso rimetterli e sistemarli.

Avverto qualcuno se qualcosa non va con la macchina da cucire.

Sto attento alle regole per il lavoro in sicurezza quando preparo la macchina da cucire.

Competenze:

So che preparare una macchina da cucire overlock è molto difficile per me.

Quindi rimetto solo il filo da cucire.

E non provo ad aggiustare niente.

Lascio che gli altri infilino e riparino.

Uso la macchina da cucire overlock solo quando qualcuno me lo dice.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 8: Preparare la macchina da cucire a doppia impuntura:

Conoscenze collegate alla macchina da cucire a doppia impuntura:

Conosco la macchina da cucire a doppia impuntura e posso mostrare che tipi di punti può fare.

So per quali lavori viene usata.

So come preparare la macchina da cucire a doppia impuntura.

So quali impostazioni possono essere cambiate.

So dove le impostazioni sono fatte.

Conosco le parti importanti della macchina e posso nominarle.

Conoscenze collegate al piede pressatore:

So che ci sono diversi tipi di piedi pressatori.

Posso spiegare o mostrare a cosa serve almeno un piede pressatore.

So come è chiamato un piede pressatore.

Conoscenze collegate agli accessori:

So che gli accessori possono cucire più facilmente.

So spiegare o mostrare per cosa sono usati almeno due accessori.

So come gli accessori sono chiamati.

Conoscenze collegate alla macchina da cucire:

So che ci sono diversi tipi di aghi per macchine da cucire.

Posso spiegare all'incirca come sono diversi.

Possa fare almeno un esempio per cosa usiamo ogni tipo di ago.

Posso fare almeno un esempio di come riconoscere che un ago è rotto.

So che occorre sostituire gli aghi rotti nella macchina da cucire.

E so perché.

So come rimettere gli aghi nella macchina da cucire.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso preparare la macchina da cucire a doppia impuntura.

Posso selezionare il piede pressatore e gli aghi da cucire che conosco.

Posso montarli entrambi sulla macchina da cucire.

Posso montare gli accessori che conosco.

Posso scegliere il filo da cucire giusto per il mio compito e infilarlo nella macchina.

Posso cambiare l'importazione della macchina da cucire che conosco.

Posso riconoscere quando gli aghi nella macchina da cucire sono rotti.

Posso rimetterli e sistemarli.

Posso riconoscere quando qualcosa non va con la macchina e avvisare qualcuno.

Sto attento alle regole per il lavoro in sicurezza mentre preparo la macchina da cucire.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

Capisco che è importante che io prepari la macchina da cucire da solo.

Così posso vedere come la preparazione influenzi i risultati della cucitura.

E quando sono utili gli accessori e i piedini pressatori speciali.

So che la macchina deve essere sempre spenta mentre viene preparata.

Altrimenti potrei toccare il pedale e farmi male.

Capisco che posso usare la macchina da cucire a doppia impuntura solo quando mi viene detto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 9: Preparare strumenti e supporti

Conoscenze rilevanti:

Conosco gli strumenti e i supporti usati per cucire. E i loro nomi.

So per cosa sono usati e come usarli.

So che li devo avere sempre a portata di mano.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso scegliere gli strumenti e i supporti adatti per il mio compito.

Posso disporli così che li possa prendere facilmente.

E così non intralciano il mio lavoro.

E così sono disposti in modo chiaro e ordinato.

Li uso con attenzione e li tengo sotto controllo.

Mi assicuro che non cadano a terra.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

Capisco che gli strumenti e i supporti devono essere facilmente prendibili.

E per questo la postazione di lavoro ordinata è importante.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 10: Disporre il materiale per cucire

Conoscenze rilevanti:

So da dove prendere il materiale per il mio compito.

So che devo sistemare tutto dove posso facilmente raggiungerlo.
E che ogni cosa deve essere distesa e ordinata.
E niente diventa sporco.
Conosco i termini tecnici collegati al materiale per cucire.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso scegliere i materiali per il mio compito.
Posso disporli sulla mia posizione di lavoro così
che li posso prendere facilmente.
E così sono disposti in modo chiaro e ordinato.
Posso disporli così che non caschino facilmente a terra.
Posso usare i termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
So che posso prendere solo i materiali di cui ho bisogno.
E che devo maneggiarli con attenzione così non vengano
danneggiati o sporcati.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 11: Aggiustare la sedia di lavoro

Conoscenze rilevanti:

So che si cuce generalmente stando seduti.
So che stare seduti troppo a lungo non è salutare.
E che una posizione sbagliata è ancora meno salutare.
So che è importante sistemare la mia sedia correttamente.
So come farlo.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso sistemare la mia sedia correttamente.
Posso sistemarla come è mostrato nel disegno.
Quando sono seduto, posso dire se la mia sedia è sistemata correttamente.
Posso sistemare la posizione se necessario.

Competenze:

So che ho bisogno di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che stare seduti in modo sbagliato non è salutare.

Capisco anche che devo controllare me stesso per stare seduto in modo corretto.
Quindi penso che sia importante che la mia sedia sia sistemata correttamente.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 12: Eseguire compiti di cucitura

Conoscenze rilevanti:

Conosco i diversi tipi di punti e so nominarli.
So quali punti facciamo usando la macchina da cucire overlock.
E quali usando la macchina da cucire a doppia impuntura.
So come usare queste macchine.
So che devo assicurare la buona qualità della cucitura.
So cosa significa la buona qualità della cucitura.
Posso spiegarlo e dimostrarlo.
So come usare gli strumenti e gli ausili per cucire.
So come lavorare facilmente.
Conosco molte tecniche per cucire a mano.
Conosco i termini relativi al lavoro di cucitura.
Conosco le regole per il lavoro in sicurezza mentre cucio.
Conosco le regole per la postura corretta.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso fare compiti di cucitura.
Posso cucire con una macchina overlock.
E con una macchina da cucire a doppia impuntura.
Posso fare gli orli imbastiti.
E cucire pezzi insieme, se la cucitura non è molto curvata.
Posso cucire e fare orli decorativi se uso uno speciale piedino pressatore.
O se uso accessori adatti.
Ma posso anche farlo senza un piedino speciale o altri accessori.
Posso usare i termini tecnici correttamente.
Posso usare tecniche adatte per cucire a mano.
Posso rispettare le regole per la sicurezza durante il lavoro di cucito.
Posso stare attento alla mia postura.
Posso dire se sono teso e ho bisogno di muovermi.
Con un po' di aiuto posso fare gli esercizi di rilassamento.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
 So che posso fare solo compiti di cucitura molto facili.
 Capisco che posso ricevere solo sotto-compiti.
 E che faccio solo prodotti molto semplici da solo.
 E che la mia cucitura deve essere di alta qualità.
 Così provo con molto impegno a cucire le cose correttamente.
 Capisco che passo oltre i miei pezzi cuciti solo quando mi viene detto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 13: Eseguire compiti di ausilio

Conoscenze rilevanti:

So quali compiti di ausilio devono essere fatti su un pezzo di lavoro.
 So che sono parte del processo di produzione.
 Posso elencarli e dimostrare alcuni esempi.
 So che questi compiti sono ugualmente importanti della cucitura.
 So che eseguendoli aiuto il cucitore.
 So anche che questi compiti sono in genere più facili del cucire.
 Conosco i termini tecnici relativi i compiti di ausilio.

Abilità

Con un po' di aiuto posso eseguire compiti di ausilio.
 Posso usare un modello per tagliare la lunghezza.
 Posso spillare qualcosa al tessuto. O cucirlo a mano.
 Posso etichettare o stampare qualcosa. E attaccare gli occhielli.
 Posso attaccare cerniere.
 Posso inserire fibbie di plastica nelle cinture.
 Posso mettere al rovescio i pezzi. E riempire le cose con l'ovatta.
 Posso confezionare i prodotti in buste. E molte altre cose.
 Posso usare i termini tecnici correttamente.
 E posso rispettare le regole sulla sicurezza del lavoro.
 E lavorare con una buona postura.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
 Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
 So che è importante eseguire i compiti ausiliari esattamente.
 Così provo con impegno a eseguire i compiti ausiliari correttamente.
 Capisco che posso passare oltre il mio lavoro solo quando mi viene detto di farlo.

Modulo 4: Pulizia e manutenzione delle macchine

Obiettivi di apprendimento per l'unità 14: Pulizia e manutenzione delle macchine

Conoscenze legate alla manutenzione delle macchine:

Posso spiegare perché è importante fare la manutenzione regolare delle macchine da cucire.

Posso spiegare cosa significa pulire e fare la manutenzione delle macchine. So cosa usare per farla e come farla.

Conosco le regole per lavorare in sicurezza facendo la manutenzione della macchine.

Abilità:

Con un po' di aiuto posso pulire e fare manutenzione alle macchine.

Posso selezionare i giusti supporti per farlo.

Posso disporre gli stracci di olio nel modo giusto.

Posso rispettare le regole per la sicurezza del lavoro.

Alla fine della giornata lavorativa posso pulire le macchine e proteggerli dalla polvere.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.

Così faccio sempre ciò che mi viene detto.

So quanto è importante pulire e fare la manutenzione delle macchine.

E anche quanto è importante proteggerle da danneggiamenti e polvere.

Così sto attento a farlo regolarmente.

Modulo 5: Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Obiettivi di apprendimento per l'unità 15: Eseguire compiti di stiratura intermedia e finale

Conoscenze rilevanti:

Posso spiegare lo scopo della stiratura.

Posso spiegare o mostrare cosa è la stiratura intermedia. E la stiratura finale.

Posso elencare tre elementi per stirare.

Posso spiegare perché è importante che le cose vengano fatte asciugare e raffreddare.
 So che si può stirare con attrezzatura per stirare diverse.
 So che gli elementi per stirare devono essere quelli giusti in base al tipo di tessuto.
 So che il ferro deve essere impostato correttamente.
 Conosco le regole per la sicurezza sul lavoro che si applicano alla stiratura.
 Conosco i termini tecnici relativi la stiratura.

Abilità:

Con molto aiuto posso eseguire la stiratura intermedia. E la stiratura finale.
 Posso distinguere tra l'attrezzatura per stirare che conosco e scegliere quella giusta per il mio compito.
 Con un po' di aiuto posso preparare l'attrezzatura per stirare.
 Posso usare l'attrezzatura per stirare correttamente
 Posso selezionare i giusti supporti per stirare e posso usarli.
 Posso usare tecniche adatte per la stiratura a mano.
 Posso usare i termini correttamente
 Posso rispettare le regole per la sicurezza sul lavoro per stirare.
 Posso avere la postura corretta per stirare.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
 Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
 Sono consapevole che la stiratura è importante.
 Capisco che la stiratura intermedia appropriata rende la cucitura più facile.
 E dà un risultato di migliore qualità.
 Capisco che la stiratura finale rendo il prodotto più attraente.
 Così provo sempre con attenzione a stirare le cose correttamente.

Modulo 6: Gestire correttamente le proprietà dei materiali durante la lavorazione

Obiettivi di apprendimento per l'unità 16: Considerare le proprietà dei materiali in modo appropriato durante la lavorazione

Conoscenze rilevanti:

Posso spiegare la differenza principale tra fibre naturali e fibre sintetiche.
 Posso nominare la differenza principale tra tessuto, tessuto a maglia, e tessuti non intrecciati.

E come sono fatti i tessuti a maglia e quelli non intrecciati.
So come i diversi materiali si comportano durante la lavorazione.
E cosa devo controllare quando li lavoro.
E quando usare trucchi speciali.
Conosco i termini tecnici relativi i materiali.

Abilità:

Con molto aiuto posso riconoscere le proprietà dei materiali.
Posso considerare le proprietà dei materiali mentre li lavoro.
Posso usare tecniche di lavoro adatte ai materiali.
Posso usare alcuni termini tecnici correttamente.

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che i materiali possono avere proprietà diverse.
Ciò deve essere considerato durante la lavorazione.
Capisco che devo sempre lavorare nel verso giusto ogni materiale.

Modulo 7: Impegnarsi socialmente e in modo indipendente nel lavoro

Obiettivi di apprendimento per l'unità 17: Impegnarsi socialmente nel lavoro

Conoscenze relative al comportamento sociale:

So cosa significa "comportamento sociale".
Posso fare alcuni esempi.
Posso elencare lavori in cui le persone si devono comportare in modo più socievole. O meno.
So come dire se qualcuno si sta comportando socialmente.
So come dire se io stesso mi comporto socialmente.
So che posso vedere quali compiti sono giusti per me. E quali no.

Abilità sociali:

Con molto supporto posso imparare in gruppo. O lavorare con altre persone.
Con un po' di aiuto posso chiedere agli altri le varie cose.
E dire agli altri lo stesso.
Con un po' di aiuto posso vedere quando qualcuno ha bisogno di aiuto.
E offrirlo.

Con un po' di aiuto posso accettare le critiche.
E cercare di agire di conseguenza.
Con un po' di aiuto posso fare una critica in un tono amichevole.
Con un po' di aiuto posso comportarmi socialmente al lavoro .

Competenze:

So che ho bisogno di un po' di aiuto con tutto.
Così faccio sempre ciò che mi viene detto.
Capisco che devo comportarmi in modo diverso al lavoro e a casa.
Capisco l'autorità che possiede il mio superiore.
E cosa può accadere se non la rispetto.
So che devo comportarmi in modo socievole nel lavoro di cucitura.
Ma anche che ci sono alcuni compiti in cui non è così importante.
So che è importante che ognuno abbia il suo posto.

Obiettivi di apprendimento per l'unità 18: Comportarsi autonomamente al lavoro**Conoscenze collegate al termine "autonomo":**

So cosa significa "autonomo". Posso fare degli esempi.
So quanto è importante essere capaci di lavorare in modo autonomo.
So che devo imparare ad essere autonomo.
So cosa dire se qualcuno sta lavorando in modo autonomo.
So cosa dire se io stesso sto lavorando in modo autonomo.
E quali compiti posso fare autonomamente.
So quali supporti usare per poterlo fare.

Abilità collegate all'autonomia:

Con un po' di aiuto cerco di essere autonomo.
Quando ho bisogno di aiuto lo chiedo.
Chiedo se non capisco qualcosa.
Faccio vedere che sono pronto ad imparare.

Grado di autonomia:

Capisco che ho ancora molto da imparare.
Che posso lavorare autonomamente solo quando non ho più bisogno di aiuto.
Capisco che posso diventare autonomo se davvero lo voglio.
E che avrò bisogno di fare degli sforzi.
Capisco anche che non posso ricevere delle responsabilità fino a quando non sono autonomo.

Riferimenti sitografici

Questo Manuale è stato scritto in riferimento agli Standard Europei per rendere le informazioni facili da leggere e da capire.

Questi standard possono essere trovati qui:

Inclusion Europe, Project Pathways to Adult Education for People with Intellectual Disabilities:

http://inclusion-europe.eu/?page_id=185

(stato 2 Luglio 2015)

www.eqfmeetsecvet.eu

Contatti

Chance B – Holding GmbH

Contatto: Marion Bock

Indirizzo: Franz-Josef-Strasse 3, 8200 Gleisdorf, Austria

Tel.: +43 3112 4911 0

Email: marion.bock@chanceb.at, Webpage: www.chanceb.at

Varstveno delovni center POLŽ Maribor

Contatto: Aleška Knaflič Cijan

Indirizzo: Park mladih 4, 2000 Maribor, Slovenia

Tel.: +386 2 320 86 50

Email: vdc.polz@vdcpolz.si, Webpage: www.vdcpolz.si

FormAzione Co&so Network

Contatto: Patrizia Giorio

Indirizzo: Via Val di Pesa 4, 50127 Firenze, Italia

Tel.: +39 055 4476026

Email: giorio@formazione.net.eu, Webpage: www.formazione.net.eu

Chiemgau-Lebenshilfe-Werkstätten GmbH

Contatti: Marlies Krumböhrer

Indirizzo: Bodelschwinghstrasse 2, 83301 Traunreut, Germany

Tel.: +49 8669-86134-304

Email: marlies.krumboehmer@clw-traunreut.de, Webpage: www.clw-traunreut.de

Vytautas Magnus University

Contatti: Vidmantas Tūtlys

Indirizzo: Jonavos 66, LT-44191 Kaunas

Tel.: +370 37 327826

Email: v.tutlys@smf.vdu.lt, Webpage: www.vdu.lt

EASPD

Contatti: Sonia Staskowiak

Indirizzo: Oudergemselaan 63, 1040 Brussels, Belgium

Tel.: +32 2 282 4617

Email: sonia.staskowiak@easpd.eu, Webpage: www.easpd.eu

Ministero Austriaco Federale dell'Istruzione e le Politiche di genere

Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje, Slovenia

Regione Toscana - Settore Formazione e Orientamento, Italia



Questo progetto è stato finanziato con il supporto della Commissione Europea e del Ministero Austriaco Federale dell'Istruzione e le Politiche di genere.

L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto e delle informazioni in essa contenute.