

**Con certificato federale  
di formazione pratica (CFP)****Per esempio****Addetta di cucina CFP  
Addetto di cucina CFP****Durata della formazione**

2 anni

**Formazione**

4 giorni nell'azienda formatrice  
1 giorno presso la scuola professionale  
4 giorni di corsi interaziendali all'anno, organizzati dall'associazione professionale

**Salari raccomandati**

1020 franchi (1° anno di tirocinio)  
1250 franchi (2° anno di tirocinio)  
raccomandazioni dei cantoni BS / BL

**Vacanze**

5 settimane

**Condizioni richieste alle  
aziende formatrici**

Posto di lavoro con sostegno, in una cucina nella quale si preparino delle entrate, zuppe, farinacei, legumi, pesci, volatili e selvaggina.

**Esigenze richieste alle formatrici  
e ai formatori in azienda**

Cuochi qualificati con almeno tre anni di pratica professionale (o titolo equivalente), contatto facile con i giovani, capacità di trasmettere i contenuti della formazione in modo strutturato, frequentazione di corsi di formazione per formatori/formatrici (40 lezioni) o presentazione di un certificato equivalente.

**Sostegno**

In caso di difficoltà, le persone in formazione possono beneficiare di un sostegno individuale, pure i formatori e le formatrici.  
Tutti gli obiettivi della formazione sono fissati nell'ordinanza sulla formazione di base, il piano di formazione e la guida metodica.  
[www.berufe-gastgewerbe.ch/f/homes/fs.html](http://www.berufe-gastgewerbe.ch/f/homes/fs.html)

**Tempo dedicato al sostegno  
delle persone in formazione**

Risulta più importante all'inizio della formazione (ca. ½ giornata per settimana per i formatori e le formatrici) che dopo.  
Di regola, le persone in formazione contribuiscono presto (dopo quattro mesi) al buon funzionamento dell'azienda, se vengono ben istruite.

**Esame**

Se l'esame teorico e pratico organizzato alla fine della formazione è svolto con successo, la persona formata riceve un certificato federale di formazione pratica (CFP).

**Formazione continua**

I detentori del certificato hanno la possibilità di entrare nel 2° anno di tirocinio come specialista del settore alberghiero e prepararsi all'ottenimento del certificato federale di capacità.

**Informazioni**

Le aziende interessate a formare sono invitate a prendere contatto con l'ufficio o il servizio della formazione professionale del loro cantone:  
[www.afb.dbk.ch](http://www.afb.dbk.ch)

I lavori che devono essere appresi ed esercitati nell'azienda

## Contenuti della formazione

### Addetta / Addetto di cucina CFP

#### Cucina fredda, pietanze

- comprendere le caratteristiche e la composizione delle salse fredde e prepararle a regola d'arte
- preparare e presentare dei piatti freddi semplici, delle entrate fredde, delle insalate e delle guarnizioni
- preparare e presentare piatti freddi, delle paste e dei piatti misti
- riconoscere l'importanza di un'alimentazione sana e di un immagazzinamento corretto delle derrate alimentari, comprendere i differenti metodi di immagazzinamento.

#### Cucina calda: minestre, contorni amidacei, verdure

- descrivere le caratteristiche e la composizione dei pasti caldi semplici, prepararli e presentarli in modo autonomo, i prodotti «convenience food» compresi.
- conservare il latte, i prodotti lattieri e i frutti
- suddividere i frutti in differenti gruppi, descriverne l'utilizzo e valutarne la qualità

#### Cucina calda: pietanze a base di pesce

- comprendere i modi di preparazione di base e preparare delle salse di base
- preparare dei piatti semplici a base di pesce, conoscere le particolarità dei modi di cottura e prepararli a regola d'arte
- utilizzare e lavorare le patate, i funghi, cereali e le uova
- utilizzare giudiziosamente le erbe e le specie

#### Cucina calda: volatili e carni macellate

- conoscere le caratteristiche dei volatili e delle carni macellate, caratterizzare ed applicare i modi di preparazione di base
- descrivere le caratteristiche degli alimenti a base di carne e degli ingredienti della cucina calda e spiegarne l'utilizzazione e la conservazione.

#### Conoscenza dell'azienda

- descrivere l'organizzazione dell'azienda nell'ambito della cucina, conoscere le funzioni e gli annessi e connessi
- conoscere il dispositivo dell'assicurazione sulla qualità
- descrivere le norme economiche
- usare adeguatamente e pulire le macchine, gli apparecchi, gli equipaggiamenti e i materiali.
- conoscere e mettere in pratica le regole di comunicazione
- conoscere l'importanza dell'igiene del corpo, dei gioielli e dei vestiti.

#### Menu e calcolo professionale

- conoscere l'importanza e la funzione delle ricette, crearne o adattarne.
- concepire dei menu di stagione semplici e fare i calcoli in merito.

#### Igiene e sicurezza sul lavoro

- conoscere e mettere in pratica le regole d'igiene a titolo personale, nell'azienda e per quanto concerne le derrate alimentari
- descrivere ed applicare le regole della sicurezza sul posto di lavoro e della protezione della salute.

#### Progettazione e realizzazione

© Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Basel-Stadt

DBK

Deutscheschweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz  
Gütschstrasse 6, CH-6000 Lucerna 7

Telefono 041 248 50 60 fax 041 248 50 51 E-mail edition@dbk.ch www.dbk.ch