

Procedura di qualificazione

***Impiegata/impiegato
d'economia domestica AFC***

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 1 Accoglienza, consulenza e
servizio alla clientela**

Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo **45 minuti per 9 compiti**

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

**Tabella delle
note** **Punteggio massimo: 30**

28.5	-	30.0	Punti	=	Nota	6.0
25.5	-	28.0	Punti	=	Nota	5.5
22.5	-	25.0	Punti	=	Nota	5.0
19.5	-	22.0	Punti	=	Nota	4.5
16.5	-	19.0	Punti	=	Nota	4.0
13.5	-	16.0	Punti	=	Nota	3.5
10.5	-	13.0	Punti	=	Nota	3.0
7.5	-	10.0	Punti	=	Nota	2.5
4.5	-	7.0	Punti	=	Nota	2.0
1.5	-	4.0	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1.0	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti d'esame possono essere usati a scopo di esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Situazione iniziale			
Lei lavora come impiegata/o d'economia domestica presso l'albergo "Bellavista Wellness", in via al Lago 5, a Marelago. Una delle affermazioni della filosofia aziendale è:			
IL BENESSERE DEGLI OSPITI E DEI COLLABORATORI CI STA A CUORE. PROMUOVIAMO IL BENESSERE E LA SALUTE CON UN COMPORTAMENTO ADEGUATO.			
L'albergo è stato rinnovato e ampliato da poco. In giardino è stato creato un nuovo percorso Kneipp. Il 5 luglio è prevista una giornata di porte aperte e per quest'occasione il percorso Kneipp sarà presentato in maniera particolare. Per gli ospiti ci sarà una grigliata in giardino. Verranno offerte un ricco buffet d'insalate e delle pietanze dalla griglia sia di carne che vegetariane. Al buffet d'insalate saranno offerte insalata di cetrioli, pomodori e mozzarella, carote, patate, pasta e insalata verde. L'offerta della carne comprende salsicce di vitello e di maiale, petto di pollo e hamburger. Le varianti senza carne consistono in spiedini di verdura e formaggio alla griglia. Oltre agli ospiti del "Bellavista Wellness" sono attesi circa 150 visitatori. Per questo motivo sarà richiesto del personale supplementare per il servizio. Lei come impiegata/o d'economia domestica aiuta la direzione dell'economia domestica nella pianificazione e nell' esecuzione di questo evento.			
Giornata porte aperte Hotel "Bellavista Wellness"			
Dopo che il programma generale è stato fissato, la responsabile le chiede di preparare il piano operativo per il personale di servizio, rispettando i diversi turni. Durante la riunione del team una collaboratrice, che lavora a tempo parziale, si lamenta che non vuole lavorare di nuovo tutto il giorno. Per questo evento tutti collaboratori saranno di servizio. Affinché tutto funzioni al meglio, vengono spiegate le giuste regole per il servizio al buffet e vengono date tutte le indicazioni sui rischi specifici. Lei è responsabile per questa introduzione. Regole importanti sono "allestire da destra a sinistra" e "posizionare i piatti all'inizio del buffet". I primi ospiti sono arrivati e si servono al buffet. Il Signor Lardi, un ospite con le stampelle, la prega di comporgli un piatto con insalate e pietanze dalla griglia. L'ospite ha una mobilità limitata e desidera stare attento all'apporto calorico. Un'ora più tardi lei osserva come il Signor Lardi inciampa a causa di un cavo e, per non cadere, si appoggia alla griglia.			

		Punteggio															
		massimo	ottenuto														
Compito 1 La sua responsabile le chiede di creare un volantino per questo evento. a) Annoti quattro informazioni specifiche che devono essere incluse nel volantino. Descriva in parole chiave. • _____ • _____ • _____ • _____ Oltre al volantino ci sono altre possibilità per pubblicizzare l'evento. b) Elenchi in parole chiave <u>quattro</u> ulteriori possibilità pubblicitarie adatte. • _____ • _____ • _____ • _____		2															
Compito 2 Per la buona riuscita dell'evento è importante che tutte le persone coinvolte siano informate correttamente. La sua superiore le chiede di prendere contatto con i vari reparti coinvolti e di organizzare l'evento. Completì la tabella. Per esempio: <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Da organizzare:</td> <td>Responsabile:</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Segretariato</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno di personale</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Capo cucina / resp. economia domestica</td> </tr> <tr> <td>Programma generale</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>Finanze, contabilità</td> </tr> <tr> <td>Pubblicità, inviti</td> <td>_____</td> </tr> </table>		Da organizzare:	Responsabile:	_____	Segretariato	Fabbisogno di personale	_____	_____	Capo cucina / resp. economia domestica	Programma generale	_____	_____	Finanze, contabilità	Pubblicità, inviti	_____	3	
Da organizzare:	Responsabile:																
_____	Segretariato																
Fabbisogno di personale	_____																
_____	Capo cucina / resp. economia domestica																
Programma generale	_____																
_____	Finanze, contabilità																
Pubblicità, inviti	_____																
Riporto		7															

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		7	
Compito 3 In occasione della giornata delle porte aperte sarà presentata la nuova offerta al servizio della clientela. Descriva <u>tre</u> proposte per presentare questa nuova prestazione per gli ospiti. • _____ • _____ • _____		3	
Compito 4 Dopo che il programma generale è stato fissato, la sua responsabile le chiede di preparare il piano operativo per il personale in servizio. Elenchi <u>due</u> criteri da osservare nella pianificazione. • _____ • _____		1	
Riporto		11	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
		11	
Compito 5			
Ora ha luogo la riunione del team.			
a) Descriva con una frase, come avrebbe potuto evitare il reclamo della collaboratrice.		1	
b) Descriva con due affermazioni il comportamento corretto durante il colloquio con la collaboratrice.		2	
• •			
c) Descriva brevemente una possibile soluzione.		1	
d) Anche l'igiene personale fa parte di un servizio ineccepibile. Lei controlla anche questo aspetto.			
A Portare gioielli vistosi è sempre permesso. B Le mani e i capelli devono essere puliti. C Le unghie devono essere tagliate corte. D I capelli possono essere sciolti durante la giornata delle porte aperte. E É permesso un trucco discreto.			
Metta una crocetta sulla combinazione di affermazioni giuste.			
☐ A + B + D ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E		1	
Riporto		16	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		16	
Compito 6 Scriva in parole chiave ulteriori <u>sei</u> regole di servizio importanti riguarda la distribuzione di alimenti. • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____		3	
Compito 7 Lei lavora al buffet. a) Descriva le possibili pietanze che può servire all'ospite Signor Lardi. Sul piatto devono esserci almeno <u>tre</u> tipi d'insalate e <u>due</u> pietanze dalla griglia. _____ _____ _____ b) Per la preparazione del piatto ci sono delle regole specifiche da osservare. Descriva <u>tre</u> regole principali che lei osserva. • _____ • _____ • _____		2.5	
		1.5	
		23	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		23	
Compito 8 C'è stato un incidente. a) Descriva due possibili pericoli che potrebbero derivare dalla situazione iniziale. b) Spieghi per ognuno <u>una</u> misura di prevenzione per evitarli.			
a) Pericolo	b) Misura di prevenzione		
		1.5	
		1.5	
Compito 9 La responsabile del servizio alberghiero controlla la messa in pratica della filosofia aziendale. a) Descriva due attività concrete durante la giornata delle porte aperte, dove lei ha messo in pratica la filosofia aziendale		2	
• _____ _____ • _____ _____		2	
b) Aggiunga alla filosofia aziendale altri due possibili principi.			
• _____ _____ • _____ _____			
Totale		30	

Procedura di qualificazione

**Impiegata/impiegato
d'economia domestica AFC**

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 2 Pulizia e allestimento
dei locali e degli arredi**

Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo **45 minuti per 12 compiti**

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

**Tabella
delle note** **Punteggio massimo: 37**

32.5	-	37.0	Punti	=	Nota	6.0
29.0	-	32.0	Punti	=	Nota	5.5
25.5	-	28.5	Punti	=	Nota	5.0
22.5	-	25.0	Punti	=	Nota	4.5
19.0	-	22.0	Punti	=	Nota	4.0
15.5	-	18.5	Punti	=	Nota	3.5
12.0	-	15.0	Punti	=	Nota	3.0
8.5	-	11.5	Punti	=	Nota	2.5
5.5	-	8.0	Punti	=	Nota	2.0
2	-	5.0	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti d'esame possono essere usati a scopo di esercitazione.

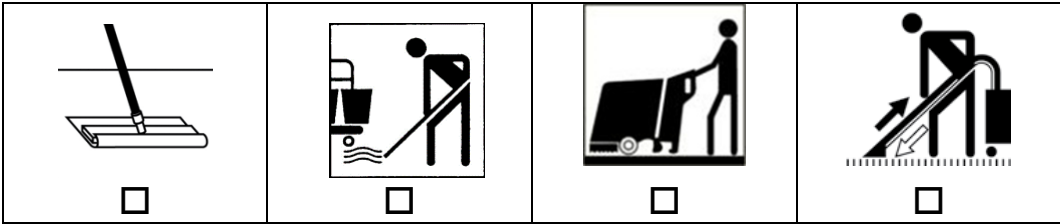
Elaborato da: Gruppo di lavoro Procedura di qualificazione Economia Domestica Svizzera
Editore: SDBB, sezione Procedura di qualificazione, Berna

	Punteggio massimo ottenuto	
Situazione iniziale		
Lei lavora come impiegata d'economia domestica in una casa per anziani ed è il mese di febbraio. Questa mattina riceve dalla sua responsabile il compito di svolgere la pulizia nell'entrata principale. Il giorno precedente ha avuto luogo un aperitivo perciò l'entrata principale si presenta più disordinata del solito. Nella grande entrata c'è un divanetto blu con dei cuscini gialli sparsi in giro disordinatamente. Ci sono anche: • un portagiornale con alcune vecchie riviste strappate, • un cestino per i rifiuti pieno • tre piante verdi con delle foglie appassite • dei bicchieri usati, dei quali uno rotto, e una bottiglia di vino vuota. Sul tavolino di vetro c'è un vaso di fiori con delle rose rosa dal profumo intenso e dei girasoli che perdono tanto polline. Una delle due sedie accanto traballa. Il pavimento è rivestito con un rivestimento duro e resistente all'acqua, sporco di macchie di vino rosso Durante i lavori di pulizia si rende conto che una lampada non funziona più. Dopo aver pulito l'entrata principale porta i tessuti di pulizia utilizzati, in lavanderia, smaltisce i rifiuti e sistema il carrello delle pulizie. Dopo pranzo, le è stato assegnato il compito di svolgere la pulizia corrente delle camere compresi i bagni. I pavimenti delle camere sono rivestiti di moquette in feltro. Per la pulizia ha a disposizione tre tipi di aspirapolvere. Sul tappeto della camera no 14 ci sono grandi macchie di caffè e dovrà essere pulito a fondo la settimana prossima. I bagni sono piastrellati e in alcuni bagni ci sono delle macchie tenaci. Per rimuoverle utilizza un detergente sanitario con la seguente diluizione: <i>Pulizia corrente: 0.1 l – 0.2 l in 10 litri di acqua</i> Il Signor Marazzi si lamenta di scivolare spesso sul pavimento del suo bagno. Il suo superiore diretto le dà il compito di preparare un'istruzione all'impiegata di economia domestica al primo anno di formazione, per lo svolgimento della pulizia a fondo del tappeto nella camera no 14.		

		Punteggio							
		massimo	ottenuto						
Compito 1 Prima di iniziare a riordinare e a pulire l'entrata principale, rifletta se si attiene a tutte le regole di sicurezza riguardanti le pulizie che sta facendo. Spieghi i termini sottostanti con <u>due</u> esempi per ognuno, prendendo come esempio l'entrata principale. Nessuna ripetizione. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Regola di sicurezza per ...</th> <th>Esempi tratti dalla situazione iniziale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>... effettuare i lavori</td> <td> • _____ • _____ </td> </tr> <tr> <td>... l'arredamento e le attrezzature</td> <td> • _____ • _____ </td> </tr> </tbody> </table>		Regola di sicurezza per ...	Esempi tratti dalla situazione iniziale	... effettuare i lavori	• _____ • _____	... l'arredamento e le attrezzature	• _____ • _____	1	
Regola di sicurezza per ...	Esempi tratti dalla situazione iniziale								
... effettuare i lavori	• _____ • _____								
... l'arredamento e le attrezzature	• _____ • _____								
Compito 2 Lei prepara il carrello delle pulizie. Quali prodotti di pulizia sceglie per pulire l'entrata principale? Elenchi due prodotti di pulizia e motivi la sua scelta. Nessuna ripetizione Per esempio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Detergente</th> <th>Giustificazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td> _____ _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> _____ _____ </td> </tr> </tbody> </table>		Detergente	Giustificazione	_____	_____ _____	_____	_____ _____	1	
Detergente	Giustificazione								
_____	_____ _____								
_____	_____ _____								
Riporto		3							

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		3	
Compito 3 Lei inizia il suo lavoro all'entrata principale. Ha già preparato il carrello delle pulizie con tutte le attrezzature e i mezzi ausiliari necessari. a) Descriva in brevi frasi <u>cinque</u> lavori concreti che svolgerà per primi. • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ b) Quale tipo di pulizia ha svolto? Nomini il termine tecnico della pulizia che ha svolto. • _____		2.5	
		0.5	
Compito 4 Sul tavolino di vetro c'è un mazzo di fiori. a) Come valuta il mazzo di fiori? Descriva in parole chiave <u>quattro</u> effetti causati dalla sua composizione. • _____ • _____ • _____ • _____ b) Proponga un'altra possibile decorazione per il tavolino all' entrata. _____ _____		2	
		1	
Riporto		9	

		Punteggio															
		massimo	ottenuto														
Riporto		9															
Compito 4 (continuazione) c) Motivi la sua proposta con <u>due</u> argomenti. • _____ • _____		1															
Compito 5 Elenchi i quattro rifiuti che si trovano nell'entrata e spieghi brevemente come smaltirli correttamente • _____ • _____ • _____ • _____		2															
Compito 6 Ha terminato con la pulizia delle superfici e la scopatura asciutta del pavimento. a) Elenchi <u>due</u> metodi di pulizia che in seguito possono essere impiegati per il pavimento dell'entrata principale. b) Paragoni i due metodi di pulizia ed elenchi <u>tre</u> vantaggi. Nessuna ripetizione																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">a) Metodo di pulizia</th> <th style="width: 70%;">b) Tre vantaggi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td> • _____ </td> </tr> </tbody> </table>		a) Metodo di pulizia	b) Tre vantaggi	_____	• _____	_____	• _____	_____	• _____	_____	• _____	_____	• _____	_____	• _____	1.5	
a) Metodo di pulizia	b) Tre vantaggi																
_____	• _____																
_____	• _____																
_____	• _____																
_____	• _____																
_____	• _____																
_____	• _____																
		1.5															
Riporto		15															

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		15	
Compito 6 (continuazione)			
c) A quale scopo vengono effettuati questi lavori di pulizia per la zona dell'entrata? Li motivi con tre argomenti. • _____ • _____ • _____		1.5	
Compito 7			
Si dirige sul piano per la pulizia delle camere. Nel locale dove sono depositati il carrello delle pulizie e il materiale per riempire i vari distributori, è affissa una tabella con tutti i metodi di pulizia. a) <u>Uno</u> di questi metodi di pulizia può essere impiegato nelle camere senza bagno. Metta una crocetta sul metodo corretto.			
			
b) Nomini il termine tecnico per questo metodo. _____		0.5	
c) Per quale tipo di pulizia viene utilizzato questo metodo? _____		0.5	
		0.5	
Compito 8			
Lei rifornisce il carrello delle pulizie e sceglie i rispettivi prodotti per la pulizia delle camere. Elenchi <u>due</u> prodotti di pulizia che lei utilizza e motivi la sua scelta.		1.5	
• _____ • _____		1.5	
Riporto		21	

		Punteggio									
		massimo	ottenuto								
Riporto		21									
Compito 9 Pulisce la camera no 14. a) Citi il tipo di aspirapolvere più adatto per la pulizia del pavimento. b) Motivi la sua scelta. c) Nomini due svantaggi per il metodo di pulizia scelto per il pavimento della camera. d) Citi <u>tre</u> caratteristiche positive e <u>tre</u> caratteristiche negative per il rivestimento del pavimento. <table><tr><th>Tre caratteristiche positive</th><th>Tre caratteristiche negative</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Tre caratteristiche positive	Tre caratteristiche negative							0.5	
Tre caratteristiche positive	Tre caratteristiche negative										
		1									
		0.5									
		3									
Riporto		26									

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		26	
Compito 10 Lei ha scelto il detergente per la pulizia dei bagni e prepara la soluzione. a) Ha bisogno solo 5 litri d'acqua. Scriva quanto detergente le serve. _____ b) Il reclamo del Signor Marazzi potrebbe essere legato al dosaggio del prodotto per il pavimento. Nomini un possibile motivo e lo giustifichi. _____		1	
		1	
Compito 11 Per la pulizia delle camere utilizza diversi tessuti e prodotti di pulizia. Metta una crocetta alla combinazione corretta. A) Per i bagni vengono utilizzati dei tessuti in microfibra rossi. B) Per togliere la colla nelle camere vengono utilizzati dei prodotti acidi. C) I prodotti universali con alcol permettono un risultato senza aloni nella pulizia delle superfici. D) I prodotti alcalini vengono utilizzati raramente per le superfici nelle camere. E) Più il valore pH è basso, più il risultato è migliore nella pulizia delle impronte. È corretto: ☐ A + B + C ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E		1	
Riporto		29	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		29	
Compito 12 Per la settimana prossima pianifica la pulizia del pavimento nella camera no 14. a) Nomini <u>due</u> metodi di pulizia che utilizzerà. • _____ • _____ b) Elenchi in parole chiave <u>quattro</u> punti che vanno chiariti prima di poter effettuare questa pulizia. • _____ • _____ • _____ • _____ Lei prepara l'istruzione per la pulizia del pavimento. Scelga uno dei metodi del compito 12 a). Metodo: _____ c) Denomini i singoli passi. d) Spieghi un punto di osservazione ciascuno in riferimento al metodo scelto.		1	
		2	
		1	
		1	
		1	
		1	
Totale		37	

Procedura di qualificazione

***Impiegata/impiegato
d'economia domestica AFC***

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 3 Svolgimento delle attività
del circuito biancheria**

Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo **45 minuti per 10 compiti**

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

**Tabella
delle note** **Punteggio massimo: 35**

33.5	-	35.0	Punti	=	Nota	6.0
30.0	-	33.0	Punti	=	Nota	5.5
26.5	-	39.5	Punti	=	Nota	5.0
28.0	-	26.0	Punti	=	Nota	4.5
23.0	-	27.5	Punti	=	Nota	4.0
19.5	-	22.5	Punti	=	Nota	3.5
12.5	-	19.0	Punti	=	Nota	3.0
9.0	-	12.0	Punti	=	Nota	2.5
5.5	-	8.5	Punti	=	Nota	2.0
1.5	-	5.0	Punti	=	Nota	1.5
0.0	-	1.0	Punii	=	Nota	1.0

Questi compiti d'esame possono essere usati a scopo di esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

	Punteggio massimo ottenuto	
Situazione iniziale		
Lei lavora in una casa per anziani e ha appena terminato di servire la colazione in sala da pranzo. In seguito, si reca in lavanderia per lavare dapprima gli indumenti personali degli ospiti. Dopodiché lava • I pantaloni professionali bianchi del reparto delle cure (fibra mista) • Le casacche bianche del reparto delle cure (fibra mista) • Le giacche da cuoco bianche (cotone) che si stirano a mano • I grembiuli bianchi della cucina (cotone) I requisiti di igiene per la biancheria professionale sono particolarmente elevati e per questo viene trattata in modo speciale. La biancheria da letto viene lavata esternamente. • Nel corridoio incontra la Signora Bianchi. Questa mattina ha consegnato alla lavanderia una camicetta di seta, • un giacchettino di lana • dei collant/ghette in nylon. La signora è molto preoccupata che la camicetta e il giacchettino di lana subiscano dei danni. Inoltre, desidera sapere se può portare anche la tovaglia bianca di lino, sulla quale è attaccata una gomma da masticare secca Secondo la filosofia aziendale la sicurezza dei collaboratori, l'ecologia e la qualità dei servizi prestati è molto importante. Questo rappresenta ciò che lei deve comunicare ai nuovi collaboratori impiegati. I requisiti di igiene sono elevati in tutti i settori. Spieghi a un nuovo collaboratore che i requisiti di igiene sono molto elevati in tutti reparti e che vengono raggiunti anche grazie ad una procedura di lavaggio appropriata. Nella sartoria trova un paio di pantaloni di un infermiere da riparare. I danni sono i seguenti: • Uno strappo sotto una tasca applicata che si è staccata parzialmente. • L'elastico rotto.		

				Punteggio													
				massimo	ottenuto												
Compito 1 Allo scopo di assegnare i tessuti al giusto circuito di lavaggio, smista dapprima la biancheria privata degli anziani e in seguito la biancheria aziendale. Secondo quali criteri può suddividere la biancheria aziendale di oggi? Elenchi <u>quattro</u> criteri.				2													
Compito 2 Le fibre tessili della tovaglia e del giacchettino di lana hanno caratteristiche diverse che incidono sul trattamento nel circuito di lavaggio. Completati la tabella. a) Nomini le fibre dei rispettivi tessuti. b) <u>Nomini due</u> caratteristiche di cura ciascuno. c) <u>Nomini due</u> caratteristiche per chi le indossa ciascuno. d) <u>Nomini due</u> possibili capi di biancheria privata ciascuno. <table><tr><th>a) Fibre tessili</th><th>b) due caratteristiche di cura per ognuna</th><th>c) due caratteristiche per chi le indossa</th><th>d) due possibili capi di biancheria privata</th></tr><tr><td> Tovaglia: </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> Giacchet-tino: </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table> Per ogni citazione giusta 0.5 punti.				a) Fibre tessili	b) due caratteristiche di cura per ognuna	c) due caratteristiche per chi le indossa	d) due possibili capi di biancheria privata	Tovaglia:				Giacchet-tino:				3.5	3.5
a) Fibre tessili	b) due caratteristiche di cura per ognuna	c) due caratteristiche per chi le indossa	d) due possibili capi di biancheria privata														
Tovaglia:																	
Giacchet-tino:																	
Riporto				9													

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		9	
Compito 3 Il giacchettino di maglia, la camicetta e la tovaglia della Signora Bianchi appartengono al gruppo delle fibre naturali. Questo gruppo viene ancora suddiviso secondo la sua provenienza. Completate la tabella. a) Elenchi <u>due</u> gruppi b) Elenchi per ognuno di questi gruppi <u>due</u> ulteriori fibre tessili.		1.5	
Fibre naturali	a) Gruppi		
	- _____		
	- _____		
	- _____		
	b) Fibre tessili	1.5	
	- _____		
	- _____		
	- _____		
Compito 4 Ha smistato la biancheria degli ospiti. Un capo di biancheria della Signora Rossi necessita un trattamento preliminare. a) Nomi capo di biancheria _____ b) Descriva il trattamento necessario. _____		0.5	
		0.5	
Riporto		13	

		Punteggio																	
		massimo	ottenuto																
Riporto		13																	
Compito 5 Ora carica le lavatrici con la biancheria che ha smistato. A quali diversi programmi di lavaggio ha assegnato i capi di biancheria della Signora Bianchi? a) Annoti nella tabella i tre capi di biancheria. b) Annoti i programmi di lavaggio scelti. Nessuna ripetizione. c) Motivi la scelta del programma. d) Disegni per i diversi programmi di lavaggio il riempimento corretto della lavatrice.		2 2 2																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Capi di biancheria</th> <th>b) programma di lavaggio</th> <th>c) motivazione</th> <th>d) riempimento della lavatrice</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td></td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	a) Capi di biancheria	b) programma di lavaggio	c) motivazione	d) riempimento della lavatrice	_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____				
a) Capi di biancheria	b) programma di lavaggio	c) motivazione	d) riempimento della lavatrice																
_____	_____	_____																	
_____	_____	_____																	
_____	_____	_____																	
Compito 6 Lei asciuga i capi d'abbigliamento della Signora Bianchi. a) Nomi <u>due</u> capi d'abbigliamento. b) Nomi l'asciugatura consigliabile. Nessuna ripetizione. c) Motivi la sua scelta.		3																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Capo d'abbigliamento</th> <th>c) Asciugatura</th> <th>d) Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>	a) Capo d'abbigliamento	c) Asciugatura	d) Motivazione	_____	_____	_____	_____	_____	_____										
a) Capo d'abbigliamento	c) Asciugatura	d) Motivazione																	
_____	_____	_____																	
_____	_____	_____																	
Riporto		22																	

		Punteggio							
		massimo	ottenuto						
Riporto		22							
Compito 7 Per la cura della biancheria da letto è stato scelto un'altro tipo di organizzazione. Elenchi quattro possibili motivi per questa scelta		2							
Compito 8 Nel trattamento degli indumenti professionali, riceve supporto da una nuova collaboratrice. Oltre agli aspetti igienici, le spiega come vengono attuate le dichiarazioni della filosofia aziendale in lavanderia. a) Annoti due dichiarazioni della filosofia aziendale. b) Descriva <u>due</u> misure di prevenzione per ogni dichiarazione. <table><tr><th>Filosofia aziendale</th><th>Misure di prevenzione</th></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>		Filosofia aziendale	Misure di prevenzione					1.5	1.5
Filosofia aziendale	Misure di prevenzione								
Riporto		27							

			Punteggio								
			massimo	ottenuto							
Riporto			27								
Compito 9 Lei spiega alla nuova collaboratrice che le prescrizioni igieniche da osservare per gli indumenti professionali sono particolarmente elevate. a) Elenchi <u>due</u> processi con i quali possono essere soddisfatte le prescrizioni igieniche richieste (disinfezione della biancheria). b) Spieghe i processi. c) Nomini il tipo di biancheria di questa azienda, adatto ai processi e motivi la sua scelta.			2.5								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Processo</th> <th>b) Spiegazione</th> <th>c) Tipo di biancheria / Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>					a) Processo	b) Spiegazione	c) Tipo di biancheria / Motivazione	_____	_____	_____	_____
a) Processo	b) Spiegazione	c) Tipo di biancheria / Motivazione									
_____	_____	_____									
_____	_____	_____									
Compito 10 Quali lavori di riparazione effettua al capo difettato? a) Nomini i danni. b) Elenchi per ogni danno <u>un</u> possibile metodo di riparazione. Nessuna ripetizione.			2.5								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>a) Danno</th> <th>Metodo di riparazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• _____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>					a) Danno	Metodo di riparazione	• _____	_____	_____	_____	
a) Danno	Metodo di riparazione										
• _____	_____										
_____	_____										
a) Quali criteri devono essere soddisfatti affinché valga la pena svolgere una riparazione? Elenchi in parole chiave <u>due</u> possibili criteri.			1								
• _____ • _____			1								
Totale			35								

Procedura di qualificazione

***Impiegata/impiegato
d'economia domestica AFC***

Conoscenze professionali, esame scritto

**CCO 4 Composizione, preparazione e
distribuzione dei menù**

Serie zero 2020

Nome, Cognome	No. Candidata/o	Data
.....		

Tempo **45 minuti per 10 compiti**

Indicazione Laddove è richiesto un numero preciso di risposte, conta solo il numero stabilito nell'ordine elencato.

Sussidi Nessuno

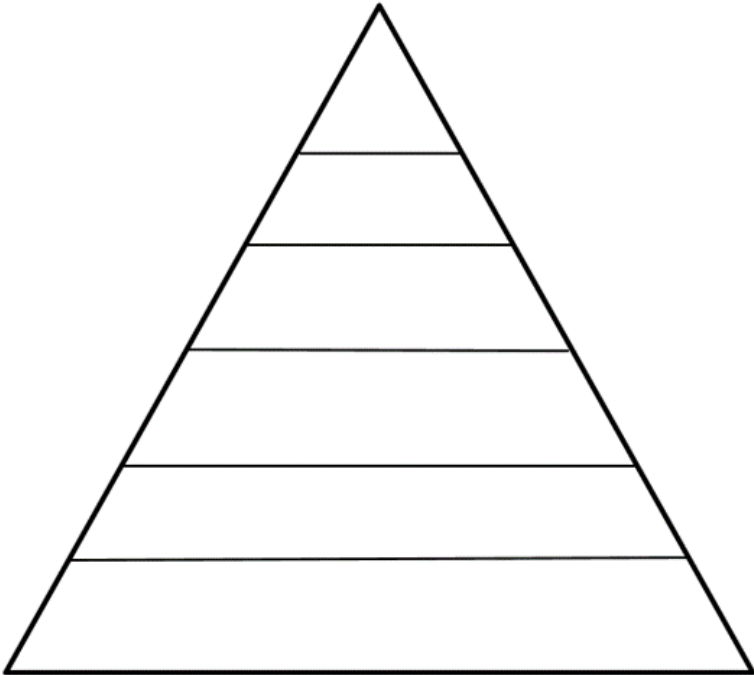
**Tabella
delle note** **Punteggio massimo: 30**

28.5	-	30.0	Punti	=	Nota	6.0
25.5	-	28.0	Punti	=	Nota	5.5
22.5	-	25.0	Punti	=	Nota	5.0
19.5	-	22.0	Punti	=	Nota	4.5
16.5	-	19.0	Punti	=	Nota	4.0
13.5	-	16.0	Punti	=	Nota	3.5
10.5	-	13.0	Punti	=	Nota	3.0
7.5	-	10.0	Punti	=	Nota	2.5
4.5	-	7.0	Punti	=	Nota	2.0
1.5	-	4.0	Punti	=	Nota	1.5
0	-	1.0	Punti	=	Nota	1.0

Questi compiti d'esame possono essere usati a scopo di esercitazione.

Elaborato da: Gruppo di lavoro procedura di qualificazione oml economia domestica svizzera
Editore: CSFO, sezione procedura di qualificazione, Berna

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Situazione iniziale			
Nella sua azienda, un istituto per 40 giovani dai 13 ai 18 anni, ha luogo un mercatino di primavera. Diverse bancarelle e punti vendita sono allestiti e vengono vendute prelibatezze culinarie della cucina e bibite. Il mercatino ha luogo sabato dalle 9.00 alle 17.00. Per questo evento che avrà luogo nel cortile, la cucina prepara la griglia e una friggitrice. Il menù principale è salsiccia e salsiccia alla griglia con patate fritte. Lo chef di cucina le chiede di elaborare una seconda proposta adatta alla clientela che desidera del cibo più sano, vegetariano e di stagione. Sono attesi ca. 500 ospiti e bisogna organizzare anticipatamente il servizio delle vivande. Durante l'evento lei lavora al buffet. Gianni, uno dei giovani, si occupa di un ospite vegano e si fa consigliare da lei per il pranzo. Più tardi, lei è responsabile per il ritorno delle stoviglie sporche alla postazione del lavaggio, e dello smistamento dei rifiuti che si sono accumulati durante la preparazione e la distribuzione delle pietanze. Non le sfugge il cartone con le patate fritte quasi scongelate che non potranno più essere utilizzate.			
			

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		7	
Compito 4 Lei conosce la piramide alimentare con i suoi diversi livelli. Inserisca nei livelli corrispondenti quattro dei alimenti utilizzati nel menù proposto da lei Al massimo <u>due</u> alimenti per livello.		2	
			
Compito 5 Gianni desidera avere un piatto per il suo ospite. a) Lo consigli e componga il piatto con due pietanze.		1	
		1	
b) Al mercatino deve dare informazioni ai clienti sugli ingredienti contenuti nelle pietanze. Descriva con una frase come potrebbe avere queste informazioni.			
Riporto		11	

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		11	
Compito 6 Rifletta su come dovranno essere preparate le pietanze che vengono offerte. a) Quali attrezzature da cucina utilizza? Ne elenchi <u>due</u> . b) Per quali metodi di cottura vengono impiegate? Elenchi un tipo di cottura per ogni attrezzatura da cucina. c) Descriva il tipo di cottura.		1 1 2	
a) Attrezzatura da cucina	b) metodo di cottura per le sue pietanze	b) Descrizione	
Compito 7 Riflette in merito alla preparazione e al servizio della pietanza prestabilita nel menù principale. Quale sistema di distribuzione dei pasti sceglie? a) Descriva in parole chiave il sistema di distribuzione dei pasti. 		0.5	
b) Nomini il termine specifico corrispondente a questo sistema di distribuzione dei pasti. 		0.5	
Riporto		16	

Compito 6

- Quali attrezzature da cucina utilizza? Ne elenchi due.
- Per quali metodi di cottura vengono impiegate? Elenchi un tipo di cottura per ogni attrezzatura da cucina.
- Descriva il tipo di cottura.

a) Attrezzatura da cucina	b) metodo di cottura per le sue pietanze	b) Descrizione

Compito 7

- a) Descriva in parole chiave il sistema di distribuzione dei pasti.
-
- b) Nomini il termine specifico corrispondente a questo sistema di distribuzione dei pasti.

16

		Punteggio	
		massimo	ottenuto
Riporto		16	
Compito 8 Le sue pietanze devono essere impiattate per la vendita e servite. Per questo esistono diverse tipologie di stoviglie. a) Elenchi <u>due</u> possibilità per l’impiattamento. b) Elenchi <u>due</u> vantaggi per ognuno.		1.5 1.5	
a) Possibilità per l’impiattamento	b) due vantaggi		
•	• •		
•	• •		
Compito 9 Per la preparazione e la vendita delle pietanze devono essere rispettate delle norme igieniche. Ne elenchi <u>quattro</u> per ogni tipologia indicata nella tabella sottostante, in parole chiave.			
Igiene aziendale	Igiene personale	2 2	
• • • •	• • • •		
Riporto		23	

		Punteggio									
		massimo	ottenuto								
Riporto		23									
Compito 10 Al buffet nel cortile sono stati prodotti diversi rifiuti che devono essere smaltiti. Inoltre bisogna portare le stoviglie sporche alla postazione del lavaggio. a) Nomini <u>tre</u> tipi di rifiuti che si sono accumulati durante la preparazione delle pietanze. b) Nomini la possibilità corretta per smaltirli. <table><tr><th>a) Rifiuti</th><th>b) Possibilità di smaltimento</th></tr><tr><td>•</td><td>•</td></tr><tr><td>•</td><td>•</td></tr><tr><td>•</td><td>•</td></tr></table> c) Come avrebbe potuto essere evitato il tipo di rifiuto che ha visto nella scatola di cartone? • • d) Nomini il termine specifico per il tipo di rifiuto che ha visto nel cartone. Quali punti vanno osservati nel ritorno delle stoviglie alla postazione di lavaggio? c) Elenchi <u>quattro</u> punti in parole chiave. • • • •		a) Rifiuti	b) Possibilità di smaltimento	•	•	•	•	•	•	3	
a) Rifiuti	b) Possibilità di smaltimento										
•	•										
•	•										
•	•										
	1										
	1										
	2										
Totale	30										