



Elenco dei materiali per i corsi interaziendali

relativo all'ordinanza della SEFRI del 6 luglio 2023 sulla formazione professionale di base

**Impiegata del settore alberghiero-economia domestica /
Impiegato del settore alberghiero-economia domestica
con attestato federale di capacità (AFC)**

N. professione 78404

Indice

Impiegata del settore alberghiero-economia domestica / Impiegato del settore alberghiero-economia domestica con attestato federale di capacità (AFC)	1
1 Introduzione	3
2 Corso interaziendale 1	4
2.1 Pulizia	4
2.2 Lavanderia	4
3 Corso interaziendale 2	2
3.1 Servire bevande e pietanze	2
4 Corso interaziendale 3	3
4.1 Pulizia	3
4.2 Lavanderia	4
5 Corso interaziendale 4	5
5.1 Servizio di bevande e pietanze	5
6 Corso interaziendale 5	6

1 Introduzione

L'elenco dei materiali per i corsi interaziendali (CI) specifica le attrezzature necessarie per i corsi interaziendali.

In futuro, l'elenco dei materiali farà parte del regolamento per lo svolgimento dei corsi interaziendali alberghiero-economia domestica.

2 Corso interaziendale 1

2.1 Pulizia

Compiti	Materiale	Osservazioni
Pulizia visiva e pulizia di manutenzione - Pulizia bagni - Spolverare superfici lisce - Smaltimento rifiuti - Rivestimenti per pavimenti non tessili: scopatura a umido, lavaggio, aspirare a secco	- Detersivo: acido, neutro, alcalino - Panni in microfibra: rosso, giallo, blu - Carrello di pulizia attrezzato - Panno per spolverare - Macchina lava-asciuga - Macchina monospazzola Duo Speed - Set pulizia finestre - Attrezzo per la scopatura a umido - Aspirapolvere - Mop con carrello lavapavimento: p.es. doppio secchio e pressa, flat mop pre-umidificato, applicatore spray mop ecc.	- Pavimenti lisci come linoleum o PVC - Pavimenti semistrutturati come piastrelle
Pulizia intermedia - Finestre - Rivestimenti per pavimenti non tessili: pulire con lava-asciuga, spray parziale	- Guanti monouso - Occhiali di sicurezza - Scala conforme agli standard - Cartello di avvertimento	
Osservare le norme di sicurezza ed ergonomia in vigore.		

2.2 Lavanderia

Compiti	Materiale	Osservazioni
Smistare biancheria aziendale e biancheria privata secondo: - etichette di cura - colore - grado di sporcizia - ulteriore trattamento	- Lavatrice - Asciugatrice a tamburo - Contenitore per lo smistamento - Tavolo di smistamento - Ferro da stiro - Mangano - Detersivi: liquidi, in polvere - Prodotti ausiliari per il lavaggio - Smacchiatori	- Stirare a mano: t-shirt, camicie da cuoco, camicie da uomo - Stirare al mangano: biancheria per stoviglie, tovaglioli
Preparare biancheria sporca Svuotare le tasche ecc.		
Eliminazione delle macchie		
Osservare le norme di sicurezza ed ergonomia in vigore.	- Guanti monouso - Occhiali di sicurezza - Grembiuli monouso	
Vari lavori di cucito - Orlo - Cucitura dritta - Cucitura del bottone - Sostituzione nastri	- Macchina da cucire attrezzata - Kit di cucito attrezzato	

3 Corso interaziendale 2

3.1 Servire bevande e pietanze

Compiti	Materiale	Osservazioni
Preparazione di bevande e pietanze a seconda dell'occasione • Acqua minerale • Caffè, tè • Piccoli buffet: spuntino (ciotola per frutta ecc.) • Aperitivo • Servizio al piatto • Servizio a buffet: bagnomaria	• Macchina da caffè • Bollitore • Bagnomaria	
Applicare i principi dell'igiene (igiene sul posto di lavoro, igiene alimentare) • Concetto di colore dei taglieri • Non interrompere catena del freddo Rischi di incidenti • Decorazione (candele) • Scaldavivande • Bevande calde • Pericolo di caduta Ergonomia • Organizzazione del posto di lavoro		
Pulizia di • Macchina da caffè • Cassetto frigorifero, frigoriferi • Bagnomaria • Vassoi gastronomi • Carrello di servizio • Carrello porta stoviglie • Forno a microonde • Lavastoviglie • Armadio per stoviglie	• Materiale di pulizia adatto per la lavorazione • Guanti monouso • Occhiali di sicurezza	
Ciclo di lavaggio delle stoviglie • Smaltire resti alimentari e rifiuti • Smistare stoviglie sporche • Lavare stoviglie nella giusta sequenza • Caricare lavastoviglie • Riporre le stoviglie	• Lavastoviglie • Carrello porta stoviglie • Guanti monouso • Grembiuli monouso	

4 Corso interaziendale 3

4.1 Pulizia

Compiti	Materiale	Osservazioni
Arredare spazi e locali - Arredare sale riunioni, sale conferenze, stanze degli ospiti - Arredare la zona d'ingresso e la reception	Mobili	
Disporre e decorare spazi e locali	Materiale per decorazioni	
Cura di piante, fiori recisi ed elementi decorativi - Cura di piante - Cura di fiori recisi	- Piante in vaso - Fiori recisi - Vasi - Forbici - Coltello fiorista - Filo metallico, nastro da decorazione	
Pulizia intermedia e pulizia di fondo - Bagni - Camere - Mobili - Superfici in vetro Disinfezione - Camere di isolamento	- Detersivo: acido, neutro, alcalino - Panni in microfibra: rosso, giallo, blu - Carrello di pulizia attrezzato - Panno per spolverare - Macchina lava-asciuga - Macchina monospazzola Duo Speed - Attrezzo per la scopatura a umido - Aspirapolvere a secco - Aspiraliquidi - Macchina a spruzzo-estrazione - Mop con carrello lavapavimento: p.es. doppio secchio e pressa, pre-umidificato - Set per la pulizia dei vetri	- Rivestimenti di pavimenti tessili - Rivestimenti di pavimenti non tessili
Osservare le norme di sicurezza ed ergonomia in vigore.	- Guanti da pulizia in nitrile - Occhiali di sicurezza - Scala conforme agli standard - Cartello di avvertimento	

4.2 Lavanderia

Compiti	Materiale	Osservazioni
Smistare biancheria aziendale e biancheria privata secondo - Etichette di cura - Tipo di tessuto - Colore - Grado di sporcizia - Ulteriore trattamento	- Lavatrice - Asciugatrice a tamburo - Contenitore per lo smistamento - Tavolo di smistamento - Ferro da stiro - Mangano - Detersivo: liquido, in polvere - Prodotti ausiliari per il lavaggio - Smacchiatori	- Stirare a mano: giacca da cuoco, camicetta da donna, pantaloni con le pinze - Stirare al mangano: grembiule da bistrot, federa per cuscino, copripiumino
Preparare biancheria sporca Svuotare le tasche ecc.		
Eliminazione delle macchie		
Biancheria particolare - Biancheria settica - Trattamento chimico-termico	- Grembiule monouso con maniche - Mascherina - Guanti monouso - Occhiali di protezione	
Osservare le norme di sicurezza ed ergonomia in vigore.	- Guanti monouso - Occhiali di sicurezza - Grembiuli monouso	
Vari lavori di cucito - Punto festone - Rinforzo bordi - Cuciture (cucitura nascosta, cucitura abito e tasche applicate)	- Macchina da cucire attrezzata - Kit di cucito attrezzato	

5 Corso interaziendale 4

5.1 Servizio di bevande e pietanze

Compiti	Materiale	Osservazioni
Preparazione di bevande e pietanze a seconda dell'evento • Acqua minerale • Caffè, tè • Vini • Bevande analcoliche • Piccoli buffet: spuntini (ciotola per frutta ecc.) • Aperitivo • Servizio al piatto • Servizio al vassoio (ripasso) • Servizio a buffet: pietanze calde, insalate, dessert, aperitivi	• Macchina da caffè • Bollitore • Bagnomaria • Montalatte • Piatti / scodelle • Mestoli	
Applicare i principi dell'igiene (igiene sul posto di lavoro, igiene alimentare) • Concetto di colore per i taglieri • Non interrompere la catena del freddo Rischi di incidenti • Decorazione (candele) • Scaldavivande • Bevande calde • Pericolo di caduta Ergonomia • Organizzazione del posto di lavoro		

Compiti	Materiale	Osservazioni
Pulizia di • Macchina da caffè • Cassetto del frigorifero • Frigoriferi • Bagnomaria • Vassoi gastronorm • Carrello di servizio • Dispositivo di rigenerazione • Rechaud (scaldavivande) • Forno a microonde • Montalatte • Lavastoviglie • Carrello delle stoviglie • Armadio per stoviglie	• Materiale di pulizia adatto per la lavorazione degli alimenti • Guanti monouso • Occhiali di sicurezza	
Ciclo di lavaggio delle stoviglie • Smaltire resti alimentari e rifiuti • Smistare stoviglie sporche • Lavare stoviglie nella giusta sequenza • Caricare lavastoviglie • Riporre le stoviglie	• Lavastoviglie • Carrello porta stoviglie • Contenitori per rifiuti • Guanti monouso • Grembiuli monouso	

6 Corso interaziendale 5

È richiesto tutto il materiale dei corsi da 1 a 4.