Procedura di qualificazione

Impiegata/impiegato d'economia domestica AFC

Conoscenze professionali, esame scritto

CCO 1 Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela

Serie zero 2020

Modello per i periti

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	Punteggio 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.

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. ***Per esempio:*** • ***Tipo di evento: giornata porte aperte*** • ***Data: 5 luglio*** • ***Nome dell'azienda: albergo "Bellavista Wellness"*** • ***Indirizzo: Via Lago 5, Marelago*** • ***Particolarità, innovazioni: presentazione del percorso Kneipp*** *Per ogni informazione conforme alla situazione iniziale 0.5 punti.*	2	
Oltre al volantino ci sono altre possibilità per pubblicizzare l'evento. b) Elenchi in parole chiave <u>quattro</u> ulteriori possibilità pubblicitarie adatte. ***Per esempio:*** • ***Inserzione nel giornale*** • ***Passaparola*** • ***Espositori / cartoncini pubblicitari sui tavoli per gli ospiti interni*** • ***Social media (web, FB, ecc…)*** • ***Pubblicità tramite manifesti*** • ***Servizio radiofonico*** *Per ogni parola chiave corretta 0.5 punti.* *"Il volantino" non da punti.*	2	
Compito 2 Per la buona riuscita dell'evento è importante che tutte le persone coinvolte siano informate correttamente e abbiamo una buona collaborazione. Il suo superiore diretto le chiede di contattare i responsabili dei reparti coinvolti e di organizzare l'evento. Completi la tabella. **Per esempio:**	3	

Da organizzare:	Responsabile:
Prenotazione dei locali ***Piano dell'occupazione degli spazi***	Segretariato
Fabbisogno di personale	***Responsabile dell'economia domestica, ufficio del personale, risorse umane***
Ristorazione, pianificazione menù	Capo cucina / resp. economia domestica
Programma generale	***Direzione, team organizzativo***
Budget / finanze	Finanze, contabilità
Pubblicità, inviti	***Team organizzativo/direzione/ segretariato/economia domestica***

Per ogni parola chiave corretta 0.5 punti.

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. ***Per esempio:*** • ***pianificare degli orari per le conferenze sul tema Kneipp.*** • ***Allestire una parete informativa con fotografie sul tema percorso Kneipp.*** • ***Invitare gli ospiti a sperimentare il percorso Kneipp.*** • ***Cartelli indicatori per attirare l'attenzione sul percorso Kneipp.*** • ***Regalare agli ospiti alla fine del percorso dei piccoli asciugamani intestati.*** • ***Ecc….*** *Per ogni proposta giusta 1 punto.*	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> ulteriori regole che dovrà osservare per la pianificazione. ***Per esempio:*** • ***ripartizione dei compiti per i rispettivi reparti/settori*** • ***Pianificare i tempi di lavoro in modo scaglionato*** • ***Considerare le conoscenze professionali del personale.*** *Per ogni regola giusta 0.5 punti.* *"rispettare i diversi turni" non viene valutato, perché è menzionato nella situazione iniziale.*	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.

Per esempio:

- ***spiegare alla collaboratrice già in anticipo che questo evento è qualcosa di speciale e che avremo bisogno di ogni aiuto possibile.***
- ***Le chiedo in quale fascia oraria sarebbe disposta a lavorare e cerco una soluzione.***

Per ogni frase condivisibile 1 punto. — 1

b) Descriva con <u>due</u> criteri come lei affronta la situazione.

Per esempio:

- ***guardo la collaboratrice.***
- ***Ascolto attentamente la collaboratrice.***
- ***Mostro comprensione.***

Per ogni regola giusta 1 punto. — 2

c) Descriva una soluzione del problema.

Per esempio:

- ***in accordo con il suo superiore diretto, ricompensare le ore supplementari .***
- ***Trovare una soluzione nel team: qualcuno che la sostituisce.***

Per ogni proposta condivisibile 1 punto. — 1

d) Anche l'igiene personale fa parte di un servizio ineccepibile. Lei controlla anche questo aspetto durante la riunione preliminare del servizio.

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

Per la combinazione di affermazioni giuste 1 punto. — 1

Riporto	16	

	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto
Riporto	16	

Compito 6

Affinché tutto funzioni al meglio, vengono spiegate le giuste regole per il servizio e vengono date tutte le indicazioni sui rischi specifici. Lei è responsabile per questa introduzione.

a) Scriva in parole chiave ulteriori <u>sei</u> regole importanti per il servizio. — 3

Per esempio:
- ***rifornire regolarmente il buffet***
- ***Svolgimento logico***
- ***Mettere i piatti all'inizio***
- ***Pianificare abbastanza spazio per il servizio***
- ***Disporre le insalate assortite per colore***
- ***Preparare posate di servizio adatte***
- ***Lasciare lo spazio per le pietanze della griglia***
- ***Conoscere le pietanze, per poter dare informazioni***
- ***Tenere il buffet pulito e ordinato***

Per ogni regola giusta 0.5 punti.

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. — 2.5

Per esempio:
- ***insalata verde, insalata di carote, insalata di cetrioli, insalata pomodoro-mozzarella***
- ***Petti di pollo, spiedini di verdure o formaggio alla griglia***

Per ogni scelta giusta 0.5 punti.
La situazione iniziale (pietanze e apporto calorico).

b) Per la preparazione del piatto ci sono delle regole specifiche da osservare. Descriva <u>tre</u> regole principali che lei osserva. — 1.5

Per esempio:
- ***disposizione secondo i colori delle pietanze, appetitoso***
- ***Non sovraccaricare il piatto***
- ***La carne grigliata va posizionata nella parte bassa del piatto***
- ***Non mettere troppa salsa per l'insalata***
- ***Lasciare libero il bordo del piatto***

Per ogni punto principale 0.5 punti.
Le risposte della domanda 7a) devono essere considerate.
Per esempio: non possono essere annotate "patate" se non figurano come risposta al 7a).

	23	

	Punteggio massimo	ottenuto
Riporto	23	

Compito 8

C'è stato un incidente.

a) Descriva i due pericoli della situazione iniziale.

b) Spieghi per ognuno una misura prevenzione per evitarli.

a) Pericoli	b) Misura di prevenzione	
Inciampare	***Per esempio:*** ***fissare i cavi dei frigoriferi e renderli visibili con dei colori.***	1.5
Ustioni / bruciature	***Per esempio:*** ***mettere un dispositivo di protezione***	1.5

Per ogni pericolo giusto della situazione iniziale 0.5 punti.
Per ogni misura di prevenzione condivisibile 1 punto.

Compito 9

La responsabile controlla la messa in pratica della filosofia aziendale durante il giorno delle porte aperte.

a) Descriva due attività concrete durante la giornata delle porte aperte, dove lei ha messo in pratica la filosofia aziendale

Per esempio:

- ***Ho trovato una soluzione per il reclamo della collaboratrice.***
- ***Ho preparato il piatto per il Signor Lardi e gliel'ho servito al tavolo.***

2

Per ogni attività concreta della candidata 1 punto.
"Kneipp" e "incidente non danno punti perché nella situazione lei non è coinvolta concretamente.

b) Aggiunga alla filosofia aziendale altri due possibili principi.

Per esempio:

- ***Rispettiamo la sfera privata degli ospiti.***
- ***Vegliamo ad un utilizzo rispettoso delle nostre risorse.***
- ***Quando è possibile preferiamo utilizzare i prodotti regionali.***
- ***Ci impegniamo in ogni momento per il benessere dei nostri ospiti.***

2

Per ogni proposta giusta 1 punto.

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

Modello per i periti

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	Punteggio 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 e di rinnovare la decorazione 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. Durante i lavori di pulizia si rende conto che una lampada non funziona più. 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: *Pulizia corrente: 0.1 l – 0.2 l in 10 litri di acqua* 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 per lo svolgimento della pulizia a fondo del tappeto nella camera no 14.		

	Punteggio massimo	Punteggio 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 due esempi per ognuno, prendendo come esempio l'entrata principale. Nessuna ripetizione.

Regola di sicurezza per …	Esempi tratti dalla situazione iniziale	
… effettuare i lavori	• ***Portare guanti*** • ***Esporre il segnale di pericolo*** • ***Utilizzare scopino e paletta per togliere i frammenti di vetro*** • ***Si lavora con attrezzature/accessori adatti***	1
… l'arredamento e le attrezzature	• ***Illuminazione sufficiente nell'entrata principale*** • ***Apparecchiature non difettose (cavo dell'aspirapolvere)*** • ***Mobili che non traballano***	1

Per ogni esempio corretto 0.5 punti.
Gli esempi devono essere tratti dalla situazione iniziale.

Compito 2

Lei prepara il carrello delle pulizie. Quali prodotti di pulizia sceglie per pulire l'entrata principale?

Ne citi uno e ne giustifichi la scelta.

Per esempio:

Detergente	Giustificazione	
Detergente neutro per pavimento	***Pulisce le superfici impermeabili, mite***	1
Detergente a base di alcol	***Pulisce le superfici lucide / di vetro senza aloni***	
Detergente neutro per superfici	***Pulisce le superfici, mite***	

Per ogni detergente giusto 0.5 punti.
Per giustificazione giusta 0.5 punti.

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. ***Per esempio:*** • ***togliere le foglie appassite dalle piante verdi*** • ***Se necessario annaffiare la pianta*** • ***Togliere le riviste strappate e lo sporco non aderente*** • ***Svuotare il cestino della carta*** • ***Togliere le impronte dal tavolino*** • ***Rimettere a posto i cuscini sul divanetto*** • ***Rimettere in ordine le riviste e i libri, smistare i giornali*** • ***Togliere le impronte dalle superfici*** • ***Smaltire i frammenti del bicchiere e le bottiglie*** *Per ogni risposta giusta 0.5 punti.* *La sequenza non viene valutata.* *I lavori devono riferirsi alla situazione iniziale.*	2.5	
b) Quale tipo di pulizia ha svolto? Nomini il termine specifico. • ***Pulizia corrente*** *Per ogni risposta giusta 0.5 punti.*	0.5	
Compito 4 Nell' entrata 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. ***Per esempio:*** • ***la composizione dei colori non va bene.*** • ***I fiori che perdono molto polline non vanno così bene/non si adattano.*** • ***Le rose sono care.*** • ***I fiori non corrispondono alla stagione.*** • ***Le rose profumano tanto e non sono adatte per gli allergici.*** *Per ogni risposta giusta 0.5 punti.*	2	
b) Proponga un'altra possibile decorazione per il tavolino all'entrata. ***Per esempio:*** • ***composizione con rami, bacche e pigne*** • ***Recipiente con pupazzi in ceramica*** • ***Decorazione invernale*** *Per ogni risposta giusta 1 punto.* *Deve essere adatta alla stagione.*	1	
Riporto	9	

	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto
Riporto	9	

Compito 4 (continuazione)

c) Motivi la sua risposta con <u>due</u> argomenti. — 1

Per esempio:

- ***la decorazione corrisponde alla stagione (febbraio).***
- ***La decorazione può rimanere fino in primavera.***

Per ogni risposta corretta 0.5 punti.

Compito 5

I rifiuti nell'entrata principale devono essere smaltiti.

Elenchi in parole chiave come smaltisce i <u>quattro</u> rifiuti. — 2

Per esempio:

- ***mettere i vecchi giornali strappati nella raccolta per la carta e il cartone.***
- ***Svuotare il cestino nell'immondizia.***
- ***Gettare la bottiglia vuota nel bidone per il vetro.***
- ***Gettare gli scarti verdi nel compostaggio.***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

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 pavimentodell'entrata principale.

b) Paragoni i due metodi di pulizia ed elenchi <u>tre</u> vantaggi.

a) Metodo di pulizia	b) Tre vantaggi	
Scopatura bagnata	***Per esempio:*** • ***risparmio di costi (utensili costano poco).*** • ***È possibile la pulizia sotto i mobili senza muoverli.*** • ***La preparazione degli utensili è breve.*** • ***Il livello di pulizia è ragionevolmente compatibile ai costi.***	1.5
Lavaggio meccanico	***Per esempio:*** • ***Efficiente per superfici grandi.*** • ***Meccanica più intensa.*** • ***Il livello di pulizia è alto.*** • ***Il pavimento è subito accessibile.***	1.5

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

Riporto	15	

	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto
Riporto	15	

Compito 6 (continuazione)

c) Per quale scopo vengono effettuati questi lavori di pulizia per la zona dell'entrata? Li motivi con tre argomenti.

Per esempio:
- ***garantire lo standard di qualità***
- ***Risparmio di tempo***
- ***Evitare conflitti***
- ***Igiene***

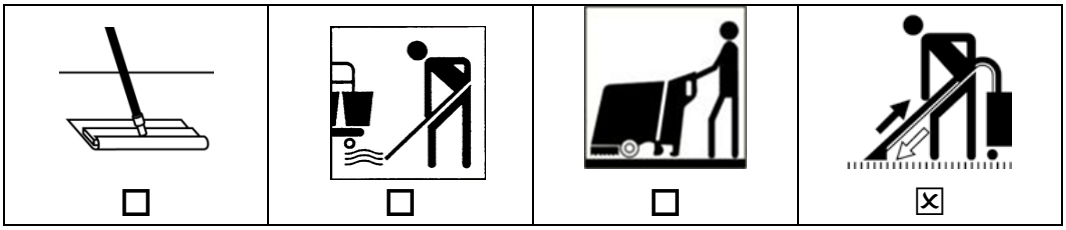
Per ogni argomento condivisibile 0.5 punti. — 1.5

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) Uno di questi metodi di pulizia può essere impiegato nelle camere senza bagno. Metta una crocetta sul metodo corretto.



Per la risposta corretta 0.5 punti. — 0.5

b) Nomini il termine per questo metodo.

Metodo iniezione/estrazione

Per la risposta corretta 0.5 punti. — 0.5

c) Per quale tipo di pulizia viene utilizzato?

Per esempio:
- **pulizia intermedia**
- **Pulizia a fondo**

Per la risposta corretta 0.5 punti. — 0.5

Compito 8

Lei rifornisce il carrello delle pulizie e sceglie i rispettivi prodotti di pulizia.
Elenchi due prodotti di pulizia che lei utilizza e li motivi.

Per esempio:
- ***detergente neutro: per le superfici nella camera, le superfici non vengono corrose.*** — 1.5
- ***Detergente sanitario: per la pulizia corrente per eliminare calcare e deposito di urina.***
- ***Spray per i vetri: per la pulizia degli specchi, ev. finestre per togliere i segni delle impronte.*** — 1.5

Per ogni risposta corretta 0.5 punti.

Riporto	21	
	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto

Riporto	21	

Compito 9

Pulisce la camera no 14.

a) Citi il tipo di aspirapolvere più adatto per la pulizia del pavimento.

Aspirapolvere a spazzola con rullo — 0.5

Per la risposta corretta 0.5 punti.

b) Motivi la sua scelta.

Per esempio:

- ***spazzola con rullo che pettina e solleva la moquette***
- **Con la spazzola le sporcizie vengono estratte più a fondo.**

1

Per la risposta corretta 1 punto.

c) Citi <u>uno</u> svantaggio per il metodo di pulizia scelto per il pavimento della camera.

Per esempio:

- ***rumoroso***
- ***Fattore di costo nell'acquisto***
- ***Ingombrante, grande, richiede spazio***

0.5

Per la risposta corretta 0.5 punti.

d) Citi <u>tre</u> caratteristiche positive e <u>tre</u> caratteristiche negative per il rivestimento del pavimento.

Per esempio:

Tre caratteristiche positive	Tre caratteristiche negative
Da un ambiente confortevole, comodo	***Poco igienico***
Isolante acustico	***Pulizia impegnativa***
Isolante calore	***Sensibile all'umidità***
?	***Pericolo di inciampare***

3

Per ogni risposta corretta 0.5 punti.

Riporto	26	
	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto

Riporto	26	

Compito 10

Lei ha scelto il detergente per la pulizia dei bagni e prepara la miscela.

a) Ha bisogno solo 5 litri d'acqua. Quanto detergente deve dosare?

100 ml / 1 dl / 0,1 l

1

Per la risposta corretta 1 punto.
La risposta deve riferirsi alla situazione iniziale.

b) La causa della lamentela del Signor Marazzi potrebbe essere il dosaggio.
Citi una possibile ragione e la motivi.

Dosaggio eccessivo. I residui sul pavimento lo rendono scivoloso.

1

Per la risposta corretta 1 punto.

Compito 11

Per la pulizia delle camere lei utilizza diversi panni in microfibra e diversi prodotti.
Metta una crocetta sulla combinazione corretta.

A) Per i bagni vengono utilizzati dei tessili 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.

1

È corretto:

- ☐ A + B
- ☒ A + C + D
- ☐ C + D + E
- ☐ B + D + E

Per la risposta corretta 1 punto

Riporto	29	
	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto

Riporto	29	

Compito 12

Per la settimana prossima lei pianifica la pulizia del pavimento nella camera no 14.

a) Citi <u>due</u> metodi di pulizia.

Per esempio:
- ***smacchiatura dei rivestimenti tessili,***
- ***Iniezione/estrazione (metodo indiretto = a fondo)***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti — 1

b) Elenchi in parole chiave <u>quattro</u> punti che lei chiarisce ancora questa settimana.

Per esempio:
- ***l'orario – quando è libera la camera?***
- ***Chi svolgerà il lavoro – quali collaboratori specializzati?***
- ***Quante persone svolgeranno il lavoro?***
- ***Il macchinario è a disposizione?***
- ***La pulizia corrente della camera, e quella della moquette, potrebbero essere svolte insieme?***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.
Le risposte devono riferirsi al metodo scelto. — 2

Lei prepara l'istruzione per la pulizia del pavimento.
Scelga uno dei metodi del compito 12 a).

Metodo: per esempio: i**niezione**/**estrazione** — 1

c) Citi i singoli passi.
d) Spieghi un punto di istruzione/osservazione per ogni passo.

	c) Passo	d) Punti di osservazione	
1	• ***Preparazione***	***Spiegare l'obbiettivo: tappeto pulito senza macchie.***	1
2	• ***Mostrare e spiegare***	***S piegare precisamente perché si lavora così e non diversamente.***	1
3	• ***Far svolgere il lavoro e lasciarlo spiegare***	***Rispettare le indicazioni ergonomiche e correggere.***	1
4	• ***Esercitare e consolidare ciò che è stato appreso / controllo***	***Farsi spiegare dalla persona istruita come si utilizza correttamente la lancia.***	1

Per ogni risposta giusta 0.5 punti

Riporto	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

Modello per i periti

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	Punteggio 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) Per le divise professionali l'igiene è particolarmente importante. La biancheria da letto viene lavata esternamente. • Nel corridoio incontra la Signora Bianchi. Questa mattina ha consegnato alla lavanderia una camicetta in 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 di lino con una gomma da masticare incollata. 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 tessili 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. ***Per esempio:*** • ***tipo di lavaggio*** • ***Tipo di fibra tessile*** • ***Temperatura di lavaggio*** • ***Programma di lavaggio*** • ***Tipo e grado di sporcizia*** • ***Eventuali trattamenti speciali*** • ***Tipo di trattamento successivo*** *Per ogni citazione corretta 0.5 punti.* *" capi colorati " non viene valutato perché si tratta solo di capi bianchi.*	2	

Compito 2

Le fibre tessili della tovaglia e del giacchettino di lana hanno caratteristiche diverse che incidono sul trattamento nel circuito di lavaggio.

Completi la tabella.

a) Nomini le fibre dei rispettivi tessili.
b) Nomini <u>due</u> caratteristiche di ciascuno.
c) Nomini <u>due</u> caratteristiche per chi le indossa ciascuno.
d) Nomini <u>due</u> possibili capi di biancheria privata ciascuno.

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: **di lino**	**Per esempio:** ***- se bianco lavabile ad alta temperatura*** ***- candeggiabile se bianco*** ***- da stirare su •••*** ***- igienico*** ***- resistente agli strappi*** ***- resistente alle abrasioni***	**Per esempio:** ***- comodo da indossare*** ***- molto assorbente*** ***- termo regolarizzante***	**Per esempio:** ***- Tovaglia*** ***- Vestiti estivi*** ***- Camicie*** ***- Camicette*** ***- Pantaloni*** ***- Tovaglioli*** ***- Asciugapiatti***
Giacchet-tino **lana**	***- sensibile al caldo*** ***- quasi ingualcibile*** ***- si può stirare su• e ••*** ***- lavaggio chimico possibile*** ***- non asciugare nel tumbler*** ***- non candeggiare*** ***-lavabile a mano o con il programma delicato a 30°C***	***- traspirante*** ***- isolante*** ***- assorbente*** ***- elastico*** ***- quasi ingualcibile*** ***- deformabile*** ***- sensibile alle abrasioni/all'usura***	***- Giacchettino*** ***- Pullover*** ***- Scialle*** ***- Mantello*** ***- Berretto/cappello*** ***- Guanti***

Per ogni citazione giusta 0.5 punti.

3.5		
3.5		
Riporto	9	

	Punteggio massimo	ottenuto
Riporto	9	

Compito 3

Il giacchettino di lana, la camicetta e la tovaglia della Signora Bianchi appartengono al gruppo delle fibre naturali.

Questo gruppo viene suddiviso ulteriormente secondo la provenienza. Completi la tabella.

a) Elenchi due gruppi
b) Elenchi per ognuno di questi gruppi due ulteriori fibre tessili.

Per esempio:

	a) Gruppi	b) Fibre tessili
Fibre naturali	- **Fibre animali**	- **Lana di cammello** - **Lana angora** - **Cachemire**
	- Fibre vegetali	- ***Cotone*** - ***Canapa, Juta*** - ***Ramia/Ramiè***
	- fibre metalliche	- ***Ceramica*** - ***Titanio***

1.5

1.5

Per ogni gruppo giusto 0.5 punti.
Per ogni fibra tessile giusta 0.5 punti.

"Lana" e "lino" non vengono valutati, perché già menzionati nella situazione iniziale.

Compito 4

Ha smistato la biancheria degli ospiti. Un capo di biancheria della Signora Rossi necessita un trattamento preliminare.

a) Nomini capo di biancheria

Tovaglia

0.5

b) Descriva il trattamento necessario.

Per esempio:

- ***Trattare con ghiaccio spray e poi raschiare via.***

0.5

Per ogni risposta condivisibile 0.5 punti.

Riporto	13	

	Punteggio massimo	Punteggio 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

a) Capi di biancheria	b) Programma di lavaggio	c) Motivazione	d) Riempimento della lavatrice
Tovaglia	***Programma di lavaggio normale ad alta temperatura***	**Per esempio:** ***le macchie vengono candeggiate***	
Collant/ Ghette	***Programma di lavaggio delicato***	***- Miglior rendimento nel lavaggio e nel risciacquo*** ***- meno pieghe***	
Giacchet-tino di lana	***Programma di lavaggio per la lana***	***- Meno abrasione nelle pieghe dei capi da lavare*** ***- Meno pericolo di infeltrimento (lana)***	

Per ogni capo giusto 0.5 punti.
Per ogni programma giusto 0.5 punti.
Per ogni disegno giusto 0.5 punti.
Per ogni motivazione giusta 0.5 punti.

	2	
	2	
	2	

Compito 6

Lei asciuga i capi d'abbigliamento della Signora Bianchi.

a) Nomini <u>due</u> capi d'abbigliamento.
b) Nomini l'asciugatura consigliabile. Nessuna ripetizione.
c) Motivi la sua scelta

Per esempio:

a) Capo d'abbigliamento	b) Asciugatura	c) Motivazione
Camicetta (di seta)	***Appesa alla gruccia/ometto***	***Le fibre non si danneggiano***
Giacchettino (di lana)	***Disteso sullo stendi biancheria***	***Non si deforma***
Collant/ghette di nylon	***Appese allo stendi biancheria***	***Non si caricano di elettricità statica, sono gradevoli da indossare.***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

	3	
Riporto	22	

	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto
Riporto	22	

Compito 7

Per la cura della biancheria da letto è stato scelto un'altro tipo di organizzazione.

Elenchi <u>quattro</u> possibili motivi per questa scelta.

Per esempio:

- ***C'è troppo poco spazio per un mangano***
- ***Non sono disponibili delle grandi macchine***
- ***Investimento e ammortamento del parco macchine (mangano)***
- ***Basso costo del personale e della gestione del personale***
- ***Cade la responsabilità per l'acquisto e il trattamento della biancheria***
- ***Riduzione degli spazi logistici e dei costi di stoccaggio***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

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.

Filosofia aziendale	Misure di prevenzione
Sicurezza	***- Le collaboratrici/i collaboratori ricevono una formazione per l'utilizzo dei diversi apparecchi elettrici.*** ***- Sono a disposizione i manuali d'istruzione, le istruzioni d'uso per ogni macchina e le schede di sicurezza dei detersivi e dei prodotti ausiliari di lavaggio.*** ***- Lavorare con calma e attenzione, i tamburi girevoli e la chiusura degli sportelli richiedono particolare prudenza.*** ***- Durante l'utilizzo dei detersivi e dei prodotti ausiliari portare i guanti e gli occhiali protettivi.***
Ecologia (riempimento/caricamento delle macchine)	***- Fare attenzione alla quantità corretta del carico.*** ***- Utilizzare dei prodotti biodegradabili.*** ***- Osservare le istruzioni di dosaggio.*** ***- Un dosaggio automatico è raccomandabile.*** ***- Non utilizzare ammorbidenti.*** ***- Adattare la temperatura e il programma di lavaggio al grado di sporcizia della biancheria.*** ***- Lavare alle temperature più basse possibili.***

Per ogni dichiarazione giusta 0.5 punti.
Per ogni risposta comprensibile 0.5 punti.
Nessuna deduzione in caso di errori di sequenza.

1.5

1.5

Riporto	27	

	Punteggio massimo	Punteggio 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 due processi con i quali possono essere soddisfatte le prescrizioni igieniche) richieste (disinfezione della biancheria).
b) Spieghi i vari processi.
c) Nomini il tipo di biancheria di questa azienda, adatto ai processi e motivi la sua scelta.

a) Processo	b) Spiegazione	c) Tipo di biancheria/ Motivazione
Disinfezione chimica	***La biancheria viene trattata con dei prodotti chimici che eliminano/uccidono gli agenti patogeni.***	***Per i capi di biancheria del personale di cura: non possono essere sottoposti ad alta temperatura***
Disinfezione termica	***La biancheria viene sottoposta ad alte temperature che eliminano/uccidono gli agenti patogeni.***	***Per le giacche da cuoco:*** ***I capi possono essere lavati a 95°***

2.5

2.5

Per ogni processo 0.5 punti
Per ogni spiegazione giusta 0.5 punti.
Per ogni capo di biancheria giusto 0.5 punti.
Per ogni spiegazione 0.5 punti.

Compito 10

Quali lavori di riparazione effettua al capo difettato?

a) Nomini i danni.
b) Elenchi per ogni danno un possibile metodo di riparazione. Nessuna ripetizione.

a) Danno	b) Metodo di riparazione
• ***Strappo sotto la tasca strappata***	**Per esempio:** • ***Cucitura a serpentina*** • ***Applicazione termo fissaggio*** • ***Cucitura rammendo***
• ***Elastico rotto***	• ***Sostituire e cucire a mano*** • ***Sostituire e cucire a macchina e cucitura a zig zag***

1

1

Per ogni tipo di danno 0.5 punti.
Per ogni metodo di riparazione 0.5 punti.

c) Quali criteri devono essere soddisfatti affinché valga la pena svolgere una riparazione? Elenchi in parole chiave due possibili criteri.

Per esempio:

- ***Lo stato generale***
- ***I costi di riparazione***
- ***I metodi di giudizio dell'azienda***
- ***La posizione dell'azienda nei confronti dell'ecologia.***

1

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

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

Modello per i periti

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	Punteggio 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. La cucina proporrà due menù: uno di questi è 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.

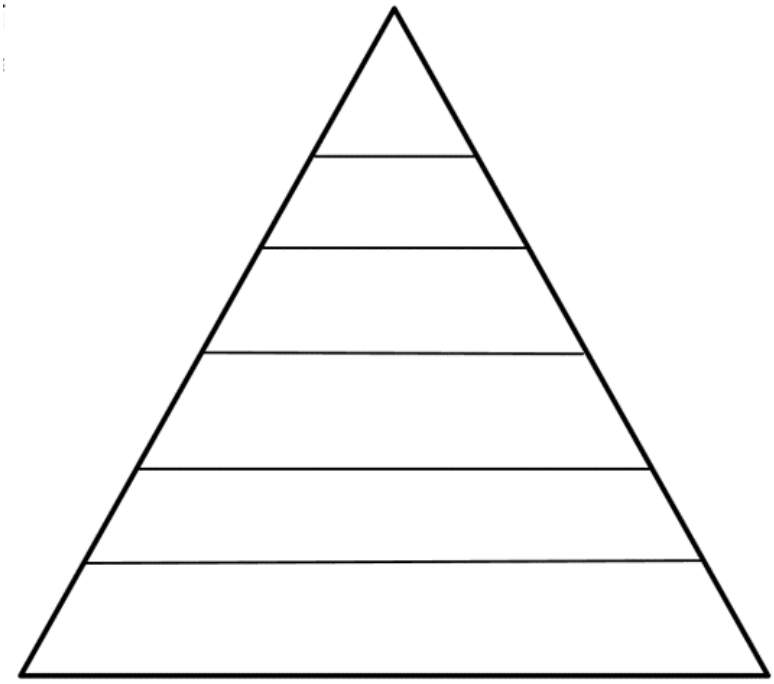
Sono attesi ca. 500 ospiti e bisogna organizzare anticipatamente il servizio delle vivande.

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	Punteggio ottenuto
Compito 1 Elabori <u>una</u> proposta per il secondo menù. ***Per esempio:*** • ***Spiedino di verdura primaverile, patate lesse con salsa al quark*** • ***Risotto alla rucola con parmigiano*** • ***Asparagi al forno gratinati, fave in fricassea con erba cipollina ecc …*** *Per la proposta completa (proteine, carboidrati e verdura) 1 punto.* *Per il prodotto stagionale citato 1 punto.* *L'aspetto della salute e vegetariano è stato osservato 1 punto.*	3	
Compito 2 Elenchi in parole chiave <u>quattro</u> motivazioni per le quali propone queste pietanze allo chef di cucina. ***Per esempio:*** • ***contenuto ridotto di calorie,*** • ***ricche di proteine,*** • ***povere di grassi,*** • ***si differenziano dall'altra pietanza,*** • ***preparazione semplice,*** • ***raggiungono un altro tipo di clientela,*** • ***rispettano la stagionalità,*** • ***facili da servire.*** *Per ogni motivazione sensata 0.5 punti.*	2	
Compito 3 a) Nella pietanza "salsiccia con patate fritte" domina una sostanza nutritiva. La nomini. • ***Grasso*** *Per la risposta giusta 0.5 punti.* b) Elenchi in parole chiave <u>tre</u> funzioni di questa sostanza nutritiva. ***Per esempio:*** • ***Funzione termica*** • ***Funzione energetica e di deposito*** • ***Protezione degli organi interni*** • ***Assorbimento delle vitamine A D E K*** *Per ogni parola chiave corretta 0.5 punti.*	0.5 1.5	
Riporto	7	

	Punteggio massimo	Punteggio 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.  ***Per esempio: verdure sul penultimo livello, patate sul terzultimo, quark sul terzo dall'alto …*** *Vedi piramide alimentare* *Per ogni risposta giusta 0.5 punti.*	2	
Compito 5 Gianni desidera avere un piatto per il suo ospite. a) Lo consigli e componga il piatto con due pietanze. ***Per esempio:*** • ***spiedini di verdura con patate lesse*** • ***Invece della salsa al quark, offrire ketchup oppure condimenti alle erbe aromatiche*** *Per ogni proposta giusta 0.5 punti.*	1	
b) Al mercatino deve dare informazioni ai clienti sugli ingredienti contenuti nelle pietanze. Descriva con una frase come potrebbe avere queste informazioni. ***Per esempio:*** • ***andare a chiedere allo chef di cucina*** • ***consultare la lista dei prodotti con le indicazioni dei contenuti,*** • ***consultare le etichette.*** *Per la risposta sensata 1 punto.*	1	
Riporto	11	

	Punteggio massimo	Punteggio 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>. — 1

b) Per quali metodi di cottura vengono impiegate? Elenchi un tipo di cottura per ogni attrezzatura da cucina. — 1

c) Descriva il tipo di cottura. — 2

Per esempio:

a) Attrezzatura da cucina	b) metodo di cottura per le sue pietanze	b) Descrizione
Grill	***grigliare***	***Per esempio: grigliare è cucinare su sopra o davanti ad una griglia che è stata scaldata tramite energia elettrica, gas o carbone***
Friggitrice	***Friggere***	***Friggere è cucinare immergendo l'alimento nell'olio riscaldato a 160° - 180°C***

Per ogni citazione giusta 0.5 punti.
Per ogni metodo giusto 0.5 punti.
Per ogni descrizione giusta 0.5 punti.

Compito 7

Riflette in merito alla preparazione e al servizio della pietanza prestabilita nel menu principale. Quale sistema di distribuzione dei pasti sceglie?

a) Descriva in parole chiave il sistema di distribuzione dei pasti. — 0.5

Per esempio: le patate fritte vengono servite al cliente direttamente e subito dopo la cottura.

Per la descrizione 0.5 punti.

b) Nomini il termine specifico corrispondente a questo sistema di distribuzione dei pasti. — 0.5

Cook and serve (linea calda).

Per il termine specifico cook and serve, cook and chill and hold 0.5 punti.
La descrizione e il termine specifico devono corrispondere.

Riporto	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'impiantamento. 1.5

b) Elenchi <u>due</u> vantaggi per ognuno. 1.5

Per esempio:

a) Possibilità per l'impiattamento	b) due vantaggi
• ***Stoviglie monouso***	***Per esempio:*** • ***pratiche*** • ***richiedono meno lavoro*** • ***infrangibili***
• ***Stoviglie riutilizzabili***	• ***ecologiche*** • ***belle, rendono bene*** • ***più comode per gli ospiti***

Per ogni tipo di stoviglia 0.5 punti.
Per ogni citazione di vantaggi 0.5 punti.

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
Per esempio: • ***Rivestire la bancarella nella zona delle derrate alimentari con una tovaglia di plastica*** • ***Mettere una protezione contro gli sputi nella zona di servizio*** • ***Separare la cassa dalla zona del servizio delle derrate alimentari*** • ***Frigorifero al buffet nel cortile***	***Per esempio:*** • ***Guanti a disposizione*** • ***Possibilità di lavare le mani*** • ***Tessili di pulizia*** • ***Disinfezione delle mani*** • ***Legare i capelli*** • ***copricapo***

2

2

Per ogni citazione giusta 0.5 punti.
Le risposte devono riferirsi alla situazione iniziale.

Riporto	23	

	Punteggio massimo	Punteggio ottenuto
Riporto	23	

Compito 10

Al buffet nel cortile sono stati prodotti diversi rifiutiche devono essere smaltiti. Inoltre bisogna portare le stoviglie sporche alla postazione del lavaggio.

a) Nomini tre tipi di rifiuti che si sono accumulati durante la preparazione delle pietanze.
b) Nomini la possibilità corretta per smaltirli.

Per es.:

3

a) Tipi di rifiuti	b) Possibilità di smaltimento
• ***Patate scongelate***	• ***Biogas***
• ***Cartone (di pommes frites surgelate)***	• ***Raccolta della carta/cartone***
• ***Bottiglie PET***	• ***Raccolta del PET***
• ***Plastica per la copertura della carne***	• ***Immondizie***

Per ogni risposta giusta 0.5 punti.

c) Come avrebbe potuto essere evitato il tipo di rifiuto che ha visto nella scatola di cartone?

1

Per esempio:
- **Rispettando la catena del freddo**
- **Non andare a prendere grandi quantità dal congelatore**

1

d) Nomini il termine specifico per il tipo di rifiuto visto che ha nel cartone.

Scarti alimentari / Food waste

Per la risposta giusta 0.5 punti.

Quali punti vanno osservati nel ritorno delle stoviglie alla postazione di lavaggio?

c) Elenchi quattro punti in parole chiave.

Per esempio:

2

- ***carrello a disposizione,***
- ***tenere libere le vie di trasporto,***
- ***smistare,***
- ***togliere i rifiuti,***
- ***smistare le stoviglie.***

Per ogni citazione giusta 0.5 punti.

Totale	**30**	