



**Profilo di competenze pretirocinio
d'integrazione
Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage
d'intégration**

**RIESCO «Gastronomia»
RIESCO «Gastronomie»
RIESCO «Hôtellerie-Restaurations»**

Di Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Indice

Indice	2
1 Scopo	3
2 Caratteristiche e premesse fondamentali	3
2.1 Caratteristiche del campo professionale	3
2.1.1 Che cos'è il pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»?.....	3
2.1.2 Ambito di lavoro	3
2.1.3 Condizioni di lavoro	4
2.2 Req uisiti di partecipazione individuali	4
2.2.1 Analisi dei partecipanti	4
2.2.2 Requisiti di partecipazione personali e relative al campo	4
2.2.3 Esigenze linguistiche.....	4
2.2.4 Ulteriori condizioni di partecipazione.....	5
3 Campi di attività del pretirocinio d'integrazione RIESCO-«Gastronomia»	6
3.1 Campo di attività 1: «Cucina».....	6
3.2 Campo di attività 2: «Servizio»	7
3.3 Campo di attività 3: «Economia domestica»	7
3.4 Campo di attività 4: «Integrazione nel mercato del lavoro»	8
4 Lista delle competenze perseguite con il pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»	9
4.1 Introduzione	9
4.2 Campo di attività 1: «Cucina».....	9
4.3 Campo d'attività 2: «Servizio»	19
4.4 Campo d'attività 3: «Economia domestica»	29
4.5 Campo di attività 4: «Integrazione nel mercato del lavoro»	40
5 Elaborazione e presa di posizione	52

1 Scopo

Il profilo di competenze pretirocinio d'integrazione RIESCO descrive le competenze che i partecipanti devono acquisire nel corso della formazione di un anno per ogni campo professionale. Si tratta delle competenze e delle conoscenze di base previste per il relativo campo professionale e delle competenze linguistiche, scolastiche e trasversali a esso connesse. Il profilo contiene i principi per la definizione degli obiettivi e dei contenuti e per lo sviluppo dei modelli e dei programmi di formazione. La conferma della partecipazione al pretirocinio d'integrazione si riferisce anch'essa al profilo delle competenze.

2 Caratteristiche e premesse fondamentali

2.1 Caratteristiche del campo professionale

2.1.1 Che cos'è il pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»?

Il pretirocinio d'integrazione RIESCO offre ai rifugiati e alle persone ammesse provvisoriamente la possibilità di frequentare, per un periodo di dodici mesi, una formazione professionale orientata alla pratica nell'ambito della gastronomia. I tirocini nel primo mercato del lavoro sono fondamentali per questo tipo di misura perché permettono ai rifugiati di mettere in pratica le conoscenze acquisite e, nel contempo, di ottenere certificati e referenze e di potersi costruire una rete di relazioni personali. Si presta particolare attenzione alla scelta delle modalità d'impiego per garantire che i tirocini siano qualificanti, ovvero che offrano la possibilità di sfruttare il più possibile quanto appreso a livello teorico durante la formazione.

Al termine del pretirocinio d'integrazione RIESCO deve essere possibile accedere a una formazione professionale di base biennale o iniziare un'altra formazione, aumentare la propria concorrenzialità sul mercato del lavoro e in seguito trovare un'occupazione nel settore Gastronomia/Alberghi.

2.1.2 Ambito di lavoro

Nella ristorazione:

i collaboratori della ristorazione si adoperano affinché gli ospiti siano serviti in maniera ottimale e possano sentirsi a proprio agio. Apparecchiano tavoli e li decorano per l'occasione. Accolgono gli ospiti al loro arrivo e li accompagnano al tavolo. Servono pietanze e bevande in maniera professionale. Nel settore buffet, preparano pietanze, panini, bevande, drink. Gestiscono il magazzino e ne curano l'ordine. Curano la pulizia degli arredi, delle apparecchiature e delle attrezzature del proprio ambito di attività. Rispettano le prescrizioni relative alla sicurezza sul lavoro, alla tutela della salute e alla protezione contro gli incendi.

In cucina:

i collaboratori di cucina assistono il cuoco nella produzione delle pietanze. I loro compiti comprendono il taglio della frutta, della verdura e delle insalate, la produzione di dolci, di salse di base, di contorni amidacei e di marinate. Elaborano anche piatti freddi e preparano semplici pietanze.

Riordinano e puliscono, usano macchine da cucina e lavorano nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza.

Nell'economia domestica:

I collaboratori di economia domestica lavorano sotto supervisione e svolgono in maniera competente e autonoma le molteplici attività di economia domestica previste all'interno di grosse aziende come ospedali, case di cura o hotel. Conoscono bene i vari settori dell'economia domestica: acquisto e stoccaggio, vitto, servizio, servizi di portineria, cura della biancheria, assistenza degli ospiti e attività amministrative.

Nell'organizzazione del lavoro tengono costantemente conto degli aspetti ecologici ed economici. Le attività possano variare in base all'azienda in cui sono impiegati, ma, in ogni caso, si occupano di creare un'atmosfera accogliente e gradevole per ospiti, pazienti o residenti, di curare la pulizia dei locali e di organizzare e preparare eventi particolari.

2.1.3 Condizioni di lavoro

Da diversi anni, il settore alberghiero e della ristorazione dispone di un contratto collettivo d'avanguardia che consente l'organizzazione delle parti sociali. Ciò consente inoltre la sovvenzione di buona parte delle formazioni e delle formazioni continue attraverso il contratto collettivo di lavoro. Per i partecipanti di RIESCO «Gastronomia» questo è un vantaggio non indifferente perché permette loro di farsi strada fino a raggiungere un diploma federale anche con scarsi mezzi finanziari.

2.2 Requisiti di partecipazione individuali

2.2.1 Analisi dei partecipanti

Al pretirocinio possono partecipare i rifugiati riconosciuti o le persone ammesse provvisoriamente, che hanno probabilmente una scarsa conoscenza dell'italiano, a cui serve una qualifica professionale di base approfondita per aumentare le proprie possibilità di accesso al mondo del lavoro. Per molti di loro questa è la prima qualifica in assoluto in Svizzera e si parte dal presupposto che l'interesse la motivazione dei partecipanti si attesti nella media.

Spesso i valori e le norme personali di questo target non corrispondono ai nostri e ciò influisce negativamente sull'integrazione, sul rendimento e, in un certo modo, anche sulla disponibilità a fornire buone prestazioni di lavoro, rallentando lo sviluppo della forza motivazionale intrinseca. La maggior parte dei partecipanti — che non è scolarizzata o lo è scarsamente — inizia il pretirocinio d'integrazione con aspettative professionali irraggiungibili. Le barriere linguistiche, così come il nesso causale negativo tra la società e la capacità di affermarsi nel mercato nel lavoro, aggravano ulteriormente la situazione. Nei nuovi gruppi di lavoro si ritrovano partecipanti con alle spalle i percorsi di vita più disparati, dal Paese di provenienza alla regione e lingua d'origine, dalla religione alla cultura, senza tralasciare esperienze e culture di apprendimento tra loro divergenti.

Si tratta quindi di gruppi eterogenei e multiculturali. Le persone sono spinte a frequentare i cicli di studio per migliorare l'idoneità al collocamento e il posizionamento professionale grazie a un ampliamento delle competenze professionali, oltre dalla necessità di aumentare il grado di fiducia in sé stessi, di migliorare le relazioni sociali e di rapportarsi con altre persone con un'esperienza di vita analoga. L'età dei partecipanti è compresa tra i 18 e i 55 anni.

2.2.2 Requisiti di partecipazione personali e relative al campo

- Disponibilità a indossare un'uniforme;
- nessuna malattia trasmissibile;
- disponibilità a lavorare in piedi per buona parte del tempo;
- disponibilità a lavorare durante la fine settimana, i giorni festivi e la sera;
- disponibilità a lavorare in team;
- disponibilità a lavorare con carne di maiale e alcool;
- il volto non può essere coperto con un velo;
- aspetto curato e irreprensibile;
- disponibilità a lavorare nel rispetto delle prescrizioni d'igiene;
- disponibilità a ricevere incarichi da persone più giovani o da donne.

2.2.3 Esigenze linguistiche

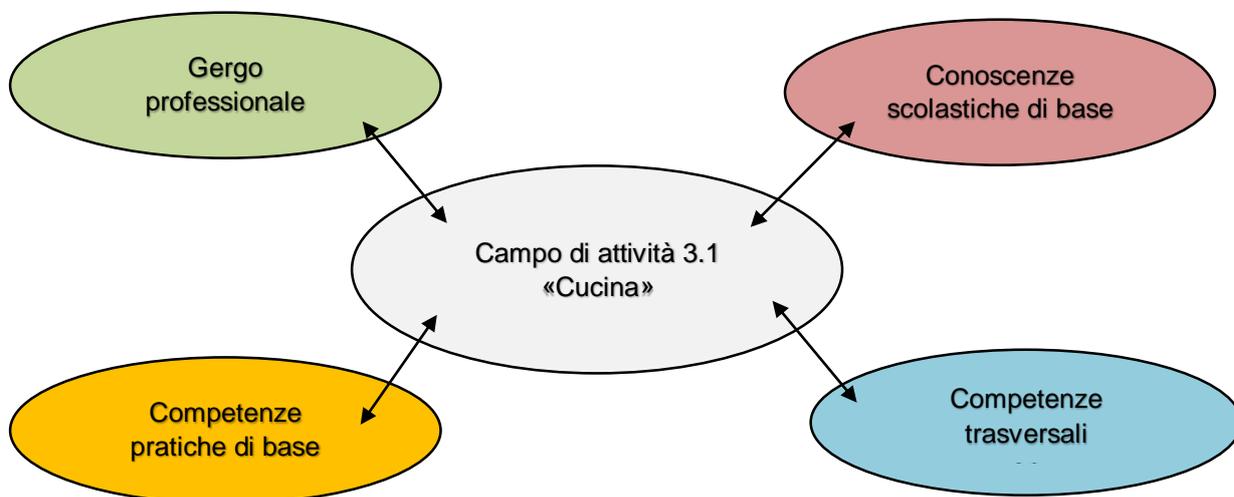
- *Livello di conoscenza della lingua orale:* A2;
- *livello di conoscenza della lingua scritto:* A2;
- *comprensione del testo :* A2.

2.2.4 Ulteriori condizioni di partecipazione

- Disponibilità a rispettare il regolamento aziendale;
- disponibilità a frequentare le lezioni limitando al massimo le assenze;
- è garantita la custodia dei bambini;
- è possibile che non possano essere concesse ferie durante il pretirocinio a seconda delle modalità di attuazione decise dal Cantone;
- le aziende formatrici non possono essere scelte autonomamente ma vengono assegnate;
- disponibilità a utilizzare solo la lingua nazionale locale durante il pretirocinio d'integrazione;
- la puntualità è fondamentale;
- essere disposti a svolgere i compiti per casa;
- gli appuntamenti di carattere privato devono essere fissati prima o dopo le lezioni;
- soddisfare le condizioni fisiche preliminari, si veda anche il punto 2.2.2;
- partecipare al pretirocinio di integrazione e a un'attività nel settore della gastronomia;
- disponibilità temporale completa sin dall'inizio del pretirocinio d'integrazione;
- in base alle modalità di attuazione del Cantone: superamento della giornata di prova valutazione (Assessments).

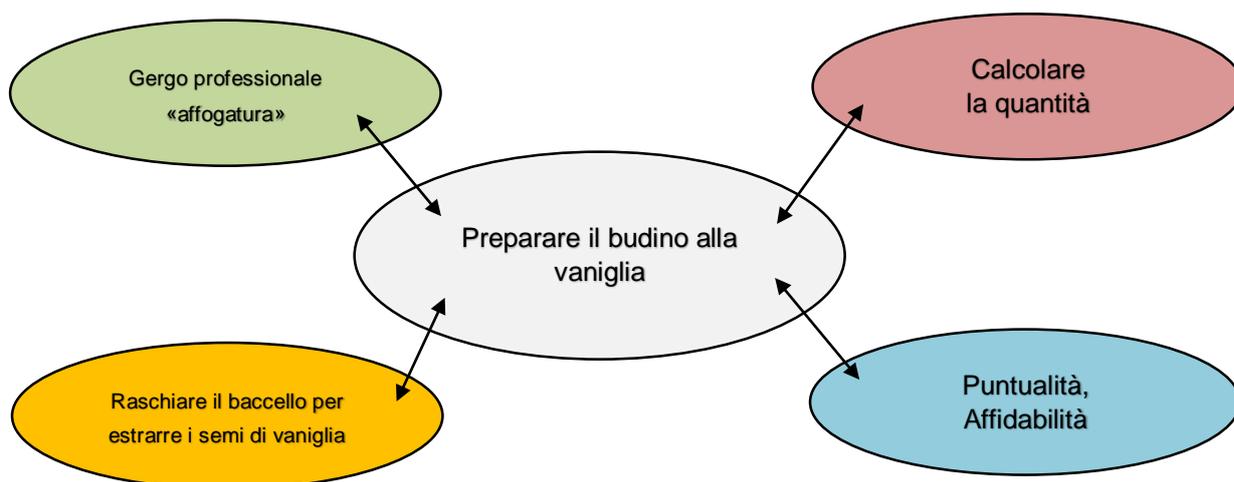
3 Campi di attività del pretirocinio d'integrazione RIESCO- «Gastronomia»

[Introduzione]



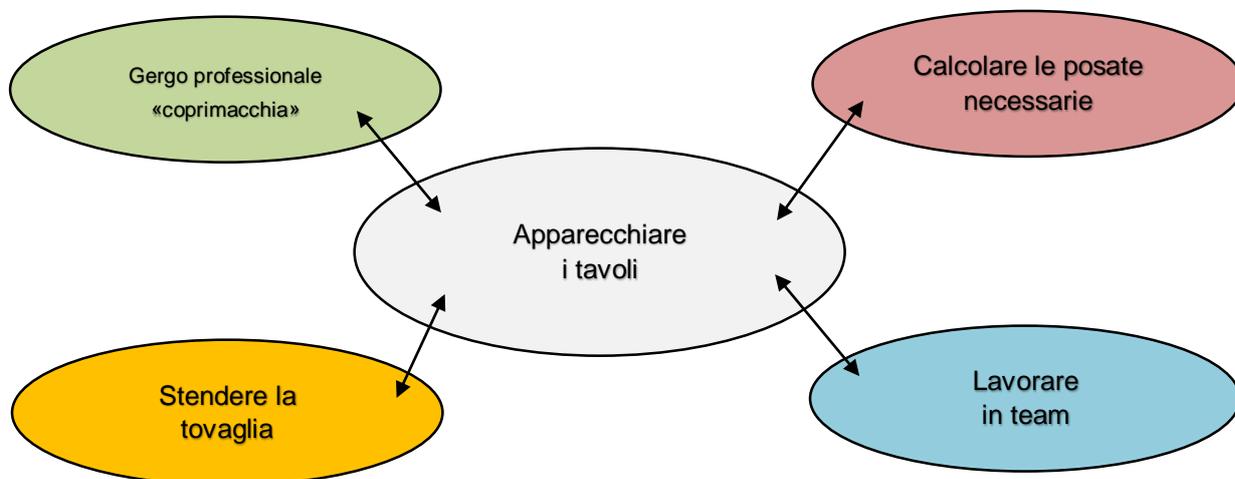
3.1 Campo di attività 1: «Cucina»

Esempio: preparare il budino alla vaniglia



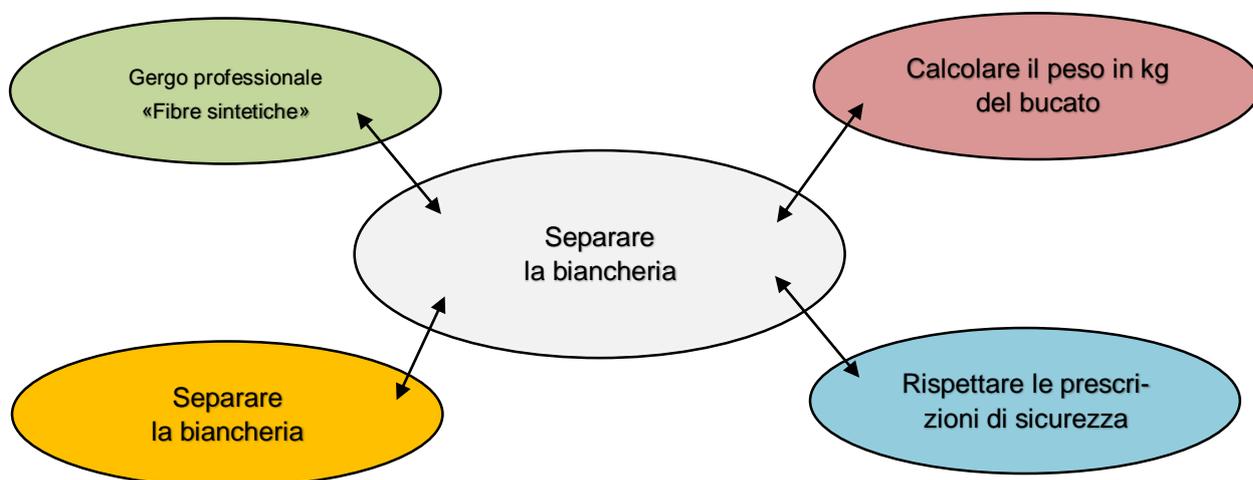
3.2 Campo di attività 2: «Servizio»

Esempio: apparecchiare i tavoli



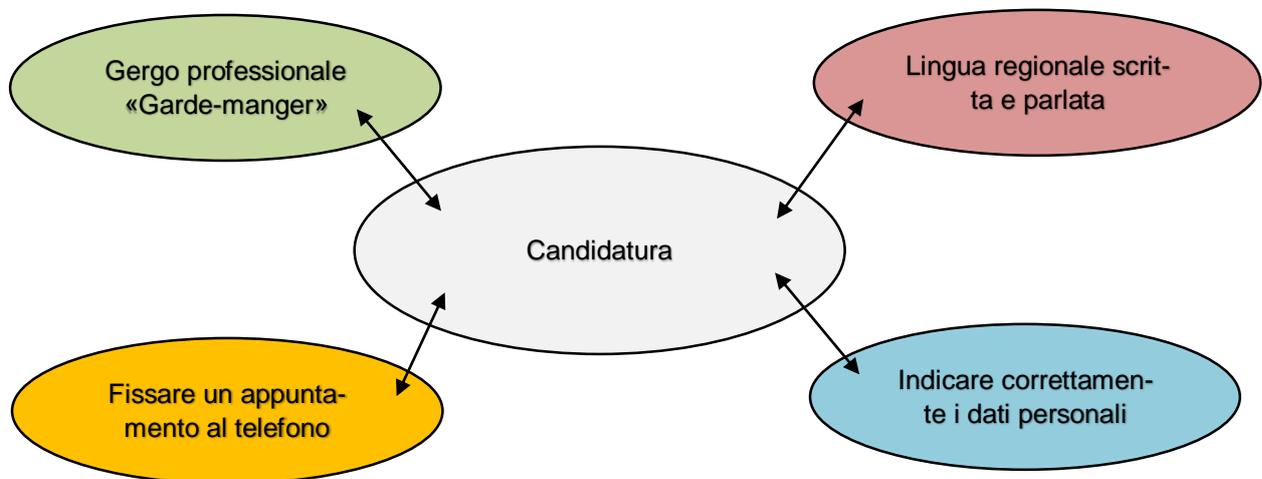
3.3 Campo di attività 3: «Economia domestica»

Esempio: separare la biancheria



3.4 Campo di attività 4: «Integrazione nel mercato del lavoro»

Esempio: candidatura



4 Lista delle competenze perseguite con il pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»

4.1 Introduzione

4.2 Campo di attività 1: «Cucina»

Campo d'attività 1: <i>Cucina</i> Ricevere e controllare le derrate alimentari; preparare scrupolosamente e presentare in maniera creativa pietanze calde, fredde e dolci; garantire l'organizzazione aziendale; agevolare le fasi di lavoro tra la cucina e il servizio.					
	Competenze pratiche di base	Gergo professionale	Conoscenze scolastiche di base (Eeguire calcoli, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (Competenze metodologiche, sociali, personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento con esperienze lavorative presso un'azienda: x = sì
1.1	<i>Produzione e presentazione di pietanze calde e dolci</i> Elaborare e preparare pietanze fredde e calde, dolci freddi e congelati nonché impasti e miscele, immagazzinare le derrate alimentari della cucina fredda; presentazione di pietanze fredde e di dolci secondo le disposizioni aziendali.				x
1.1.1	Produrre varie salse fredde, semplici pietanze fredde, antipasti freddi e insalate su istruzione e sotto sorveglianza. Disporre le pietanze in maniera adeguata e secondo le disposizioni aziendali.	Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali.	Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere le ricette. Utilizzare la lingua regionale. Scrivere. Leggere il piano di lavoro.	Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità). Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficoltose, rispettando i	

				<p>termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
1.1.2	<p>Produrre dolci freddi e surgelati, impasti e miscele su istruzione e sotto sorveglianza. Disporre le pietanze in maniera adeguata e secondo le disposizioni aziendali.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali.</p>	<p>Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere le ricette. Utilizzare la lingua regionale. Scrivere. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la</p>	

				<p>qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>
1.1.3	<p>Conoscere le caratteristiche e le modalità di conservazione corrette delle derrate alimentari e applicarle secondo le direttive aziendali.</p>	<p>Ricevere le merci per la cucina. Comprendere il contenuto dei bollettini di consegna. Svolgere brevi discussioni con i fornitori.</p>	<p>Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p>

Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»

				<p>lità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
--	--	--	--	---	--

1.2	<p><i>Preparazione e presentazione di pietanze calde</i></p> <p>Elaborazione e presentazione di pietanze calde a base di pesce, carne, pollame, contorni amidacei, pietanze a base di verdure e zuppe secondo le disposizioni aziendali.</p>			x
1.2.1	<p>Spiegare la composizione di fumetti e zuppe. Preparare fumetti e zuppe su istruzione e sotto sorveglianza.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali.</p>	<p>Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere la ricetta. Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne at-</p>

				teggiami situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).	
1.2.2	Comprendere e applicare i principali tipi di preparazione di base. Elaborare correttamente pietanze calde su istruzione e sotto sorveglianza.	Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali.	Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere la ricetta. Utilizzare la lingua regionale.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio si-</p>	

				stemico, capacità di riflessione).	
1.2.3	Conoscere l'importanza della corretta conservazione delle derivate alimentari e applicarla secondo le direttive aziendali.	Conoscere ed elencare i luoghi di deposito. Comprendere le istruzioni.	Conoscere le unità di misura. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	

1.3	<p><i>Agire secondo criteri di economia aziendale basandosi su principi d'igiene e di sicurezza sul lavoro</i></p> <p>Uso e conservazione del valore di apparecchiature, macchinari e attrezzature nel settore della cucina; trattare le derrate alimentari e utilizzare il materiale di consumo tenendo conto degli aspetti ecologici ed economici; effettuare le manipolazioni rispettando la sicurezza igienica e del lavoro.</p>			x
1.3.1	<p>Conoscere la struttura e il funzionamento dei macchinari, delle apparecchiature, delle attrezzature e dei materiali nel settore della cucina. Garantire l'impiego, la pulizia e la conservazione del valore di tutte le attrezzature.</p>	<p>Elencare i macchinari e i relativi componenti. Comprendere le istruzioni. Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse</p>

				naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).	
1.3.2	<p>Applicare i principi d'igiene personale, aziendale e alimentare nel proprio ambito di lavoro seguendo le istruzioni aziendali</p>	<p>Comprendere le direttive per l'igiene Comprendere le istruzioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>	

				Coniugare in maniera proficua e convincente nella pratica aziendale etica e comportamento professionale. (Orgoglio professionale).
1.3.3	Applicare i principi e le norme per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute secondo le direttive aziendali.	Comprendere le prescrizioni di sicurezza.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.	<p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Prestare attenzione per individuare le situazioni di pericolo tenendo conto della propria sicurezza personale. Prevenire gli infortuni e prestare adeguato soccorso in caso di necessità. Disponibilità / prestare i primi soccorsi.</p>

4.3 Campo d'attività 2: «Servizio»

<p>Campo d'attività 2: <i>Servizio</i></p> <p>Consigliare gli ospiti nella scelta di pietanze e bevande; assistere gli ospiti durante la permanenza nel ristorante, servire pietanze e bevande con professionalità, emettere la fattura.</p>					
	Competenze pratiche di base	Gergo professionale	Conoscenze scolastiche di base (Eeguire calcoli, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (Competenze metodologiche, sociali, personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento con esperienze lavorative presso un'azienda: x = sì
2.1	<p><i>Produrre e distribuire bevande e pietanze</i></p> <p>Preparare bevande e pietanze; servire secondo le disposizioni aziendali; applicare le regole e le tecniche di servizio nella distribuzione di bevande e pietanze.</p>				x
2.1.1	<p>Preparare e distribuire bevande e pietanze secondo i metodi e le tecniche indicate, su istruzione e sotto sorveglianza.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali. Comprendere i desideri degli ospiti.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi,</p>	

				<p>fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
2.1.2	<p>Svolgere i compiti e le funzioni previste per il settore del buffet in maniera coscienziosa su istruzione e sotto sorveglianza.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Comprendere il contenuto delle ricette. Rispondere a domande supplementari sugli ingredienti e sui tipi di preparazione. Svolgere discussioni professionali. Comprendere i desideri degli ospiti.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di ac-</p>	

				<p>cettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
2.1.3	Preparare tavoli e coperti per vari eventi, su istruzione e sotto sorveglianza.	Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Svolgere discussioni professionali. Comprendere i desideri degli ospiti.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità. Leggere il piano di lavoro.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di ac-</p>	

				<p>cettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi)</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
2.2	<p><i>Consigliare, raccomandare e vendere bevande e pietanze</i></p> <p>Conoscere i prodotti gastronomici e i servizi nel settore delle derrate alimentari e delle bevande proposti dall'azienda, consigliare gli ospiti nella scelta delle bevande e delle pietanze; promuovere le vendite supplementari e i servizi.</p>			x	
2.2.1	<p>Applicare le regole della comunicazione e di comportamento per relazionarsi con i propri superiori e colleghi durante lo svolgimento dei compiti.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Svolgere discussioni professionali.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e</p>	

				<p>situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Agire in conformità al compito e alla funzione. Accettare le gerarchie e assumere responsabilità adeguate al livello. Capacità di inquadarsi e di subordinarsi.</p>	
2.2.2	Utilizzare differenti forme di servizio. Applicare in maniera corretta e adeguata agli ospiti i vari tipi di servizio delle bevande e delle pietanze, su istruzione e	Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Svolgere discussioni professionali.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Effettuare calcoli. Leggere il piano di lavoro.	Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità.	

<p>sotto sorveglianza, secondo le direttive aziendali.</p>			<p>(Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Agire in conformità al compito e alla funzione. Accettare le gerarchie e assumere responsabilità adeguate al livello. Capacità di inquadrarsi e di subordinarsi.</p>	
--	--	--	--	--

2.2.3	<p>Conoscere le regole relative all'aspetto personale e al comportamento con gli ospiti e capire l'importanza. Gestire il contatto con gli ospiti usando la lingua regionale.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Prendere le prenotazioni. Accogliere gli ospiti. Sostenere semplici colloqui con gli ospiti. Spiegare la carta del menù e delle bevande. Prendere le ordinazioni. Sostenere un semplice colloquio di vendita. Reagire ai reclami dei clienti. Reagire in maniera adeguata a un contrattempo. Incassare. Accomiatarsi dagli ospiti.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Effettuare calcoli. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Essere consapevoli della propria responsabilità, dei propri compiti e dell'immagine professionale all'interno della società. Adottare tutte le misure necessarie per evitare danni all'immagine professionale.</p>	
2.3	<p><i>Agire secondo criteri di economia aziendale basandosi su principi d'igiene e di sicurezza sul lavoro</i></p> <p>Comprendere le principali relazioni economiche, sociali ed ecologiche all'interno dell'azienda. Svolgere le procedure di lavoro secondo le disposizioni aziendali e nell'ottica degli ospiti. Adottare comportamenti che tengano conto della sicurezza del lavoro, della protezione dagli incendi e della protezione della salute e dell'igiene.</p>				x
2.3.1	<p>Comprendere i regolamenti relativi alla sicurezza sul lavoro, alla protezione dagli incendi e della salute, per l'igiene personale e aziendale. Attuare i regolamenti nel proprio ambito di attività.</p>	<p>Comprendere le prescrizioni di sicurezza.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p>	

				<p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Essere consapevoli della propria responsabilità, dei propri compiti e dell'immagine professionale all'interno della società. Adottare tutte le misure necessarie per evitare danni all'immagine professionale.</p> <p>Individuare situazioni pericolose lega-</p>	
--	--	--	--	---	--

				te all'attività lavorativa e in caso di infortunio intervenire con altruismo, secondo le disposizioni e fin dove possibile tenendo conto della propria sicurezza personale.
2.3.2	Curare la pulizia e le conservazione del valore dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, delle apparecchiature e dei materiali d'esercizio nel settore della ristorazione, su istruzione e sotto sorveglianza.	Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti e i materiali d'esercizio. Comprendere le istruzioni. Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta elaborazione delle bevande e delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, essere in grado di organizzarsi).</p>

				<p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>	
2.3.3	<p>Conoscere vari prodotti per la pulizia e utilizzarli in modo corretto secondo le istruzioni e sotto sorveglianza. Considerare gli aspetti ecologici ed economici.</p>	<p>Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti e i materiali d'esercizio..</p> <p>Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei</p>	

				<p>termini fissati, per la corretta elaborazione delle pietanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
--	--	--	--	---	--

4.4 Campo d'attività 3: «Economia domestica»

<p>Campo d'attività 3: <i>Economia domestica</i> Tenere pulite le stanze degli ospiti e i locali collettivi; pulire i locali aperti al pubblico; garantire la cura della biancheria; assistere gli ospiti durante la colazione e i banchetti.</p>					
	Competenze pratiche di base	Gergo professionale	Conoscenze scolastiche di base (Eseguire calcoli, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (Competenze metodologiche, sociali, personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento con esperienze lavorative presso un'azienda: x = sì
3.1	Conservazione del valore e allestimento dei locali nei settori dei piani, dell'albergo, dei seminari, dell'office e dell'economia domestica.				x

	Effettuare la manutenzione e la pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi; curare la conservazione del valore delle attrezzature ai piani; lavorare secondo principi economici ed ecologici; organizzare i locali in base alle necessità degli ospiti; creare un ambiente confortevole e rendere accoglienti i locali.			
3.1.1	Eseguire le fasi di lavoro per la pulizia su istruzione e sotto sorveglianza. Considerare le necessità ecologiche ed economiche nella pulizia e nella conservazione del valore.	Accogliere i reclami e i desideri degli ospiti. Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti e i materiali d'esercizio. Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Comprendere le prescrizioni di sicurezza.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.	Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità). Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità). Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare). Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne at-

				<p>teggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>
3.1.2	<p>Organizzare i locali destinati agli ospiti e quelli collettivi secondo le direttive aziendali, su istruzione e sotto sorveglianza. Considerare il benessere degli ospiti.</p>	<p>Accogliere i reclami e i desideri degli ospiti. Utilizzare termini tecnici. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti e i materiali d'esercizio. Comprendere le istruzioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere un piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sa-</p>

				<p>persi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
3.1.3	<p>Rilevare semplici danni e guasti alle attrezzature aziendali e ai locali nel settore dei piani e avvertire i responsabili all'interno dell'azienda.</p>	<p>Accogliere i reclami degli ospiti Utilizzare termini tecnici. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti e i materiali d'esercizio. Comprendere le istruzioni.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere un piano di lavoro.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per il corretto svolgimento dei compiti.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondi-</p>	

				mento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).	
3.2	<i>Cura della biancheria</i>				x
	Preparazione, pulizia e cura della biancheria negli esercizi alberghieri e nelle aziende di ristorazione secondo principi economici ed ecologici; allestimento dei locali nel settore dei seminari; organizzazione dei propri processi di lavoro per la cura e la manutenzione della biancheria.				
3.2.1	Utilizzare i macchinari, le apparecchiature e i prodotti chimici per pulire correttamente vari tipi di biancheria e tessili, su istruzione e sotto vigilanza.	Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti, i materiali d'esercizio e i capi di biancheria. Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Comprendere le prescrizioni di sicurezza e di pulizia.	Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.	Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità). Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità). Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza	

				<p>dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>	
3.2.2	<p>Svolgere con consapevolezza i compiti legati alla cura della biancheria, su istruzione e dietro sorveglianza. Considerare le esigenze economiche ed ecologiche.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti, i materiali d'esercizio e i capi di biancheria. Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Comprendere le prescrizioni di sicurezza e di pulizia.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p>	

				<p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>
3.2.3	<p>Conoscere, almeno in parte, le caratteristiche e le particolarità dei prodotti per la pulizia. Utilizzare i metodi, i macchinari, le apparecchiature e i prodotti per la cura della biancheria.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia. Elencare i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti, i materiali d'esercizio e i capi di biancheria. Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Comprendere le prescrizioni di sicurezza e di pulizia.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabi-</p>

				<p>lità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>	
3.3	<p><i>Assistere gli ospiti nel settore colazione</i></p> <p>Assistere gli ospiti nel settore «colazione»; padroneggiare i processi di lavoro e di conservazione del valore nel buffet e nel settore colazione; svolgere i compiti del settore office.</p>			x	
3.3.1	<p>Svolgere le fasi di lavoro nel settore colazione su istruzione e sotto sorveglianza. Applicare le principali regole del servizio.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere le istruzioni. Accogliere gli ospiti. Sostenere semplici colloqui con gli ospiti.</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità.</p>	

		<p>Prendere le ordinazioni. Sostenere un semplice colloquio di vendita. Reagire ai reclami dei clienti. Reagire in maniera adeguata a un contrattempo. Accomiatarsi dagli ospiti.</p>		<p>(Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p>	
3.3.2	Svolgere con consapevolezza le fasi di lavoro relative alla pulizia nel settore office su istruzione e sotto sorveglianza.	<p>Utilizzare termini tecnici. Comprendere manuali e istruzioni per la pulizia. Elencare le suppellettili, i macchinari, le apparecchiature con i relativi componenti, i materiali</p>	<p>Utilizzare la lingua regionale. Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Leggere il piano di lavoro. Conoscere le unità di misura. Calcolare le quantità.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, dispo-</p>	

		<p>d'esercizio e i capi di biancheria. Elencare i prodotti per la pulizia. Comprendere le istruzioni. Comprendere le prescrizioni di sicurezza e di pulizia.</p>		<p>nibilità).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Considerare gli aspetti legati all'igiene e alla sicurezza sul lavoro per la pianificazione del lavoro, nel rispetto dei termini fissati, per la corretta preparazione delle stanze. (Consapevolezza dell'igiene, sicurezza sul lavoro, sapersi organizzare).</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Assumere comportamenti consapevoli degli effetti economici ed ecologici e ridurre lo sfruttamento delle risorse naturali e aziendali. (Comportamento ecologico ed economico).</p>	
3.3.3	Gestire i contatti con gli ospiti	Utilizzare termini tecnici.	Utilizzare la lingua regionale.	Interagire con altre persone mostran-	

Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»

	<p>nella lingua nazionale regionale nell'interesse dell'azienda e degli ospiti stessi.</p>	<p>Accogliere gli ospiti. Sostenere semplici colloqui con gli ospiti. Prendere le ordinazioni. Sostenere un semplice colloquio di vendita. Reagire ai reclami dei clienti. Reagire in maniera adeguata a un contrattempo. Accomiatarsi dagli ospiti.</p>		<p>do empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p>	
--	--	--	--	--	--

4.5 Campo di attività 4: «Integrazione nel mercato del lavoro»

<p>Campo di attività 4: <i>Integrazione nel mercato del lavoro</i></p> <p>Conoscere i valori e le norme del paese e adeguare di conseguenza il proprio comportamento in tutti gli ambiti; risvegliare l'interesse e la curiosità del datore di lavoro per la propria persona; diventare consapevoli delle proprie forze e debolezze; disporre di conoscenze linguistiche regionali di base; comunicare durante l'attività di lavoro quotidiana; dimostrare motivazione ed energia; imparare a integrare le conoscenze pregresse con le nuove informazioni.</p>					
	Competenze pratiche di base	Gergo professionale	Conoscenze scolastiche di base (Eeguire calcoli, tecnologie dell'informazione e della comunicazione TIC)	Competenze trasversali (Competenze metodologiche, sociali, personali, lavorare in Svizzera, norme e valori)	Applicazione / Approfondimento con esperienze lavorative presso un'azienda: x = sì
4.1	<i>Valori e norme</i>				x
	Conoscere le differenti norme e valori del paese; integrare i valori e le norme nel settore di vita pubblico e privato; distinguere le norme e valori personali da quelli locali.				
4.1.1	Elencare i diritti e i doveri in Svizzera e indicare le divergenze con il proprio paese di origine. Rispettare le leggi. Valutare le conseguenze personali in caso di mancato rispetto delle regole o delle leggi.		Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento usando la lingua regionale. Chiedere e rispondere.</p> <p>Essere consapevole del ruolo all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne at-</p>	

				<p>teggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista, oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti.</p> <p>Tollerare l'ambiguità Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte. (Capacità di risolvere i conflitti).</p> <p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>	
--	--	--	--	--	--

4.1.2	<p>Seguire regole di comportamento utili per integrarsi in pubblico, in privato e sul posto di lavoro. Praticare le principali forme di comportamento e adeguarsi di conseguenza per evitare che sorgano fraintendimenti. Osservare un comportamento adeguato con i propri interlocutori.</p>		<p>Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Interpretare la postura e la gestualità dei propri interlocutori in relazione all'argomento del colloquio e valutare le possibilità di comportamento. (Interpretare il linguaggio non verbale e la mimica).</p> <p>Essere consapevole del ruolo all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di ac-</p>	
-------	---	--	---	---	--

				<p>cettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista, oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti.</p> <p>Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte. (Capacità di risolvere i conflitti).</p> <p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>	
4.1.3	<p>Individuare le principali regole aziendali. Riconoscere le aspettative del datore di lavoro. Risolvere semplici problemi con l'aiuto di strategie per svolgere il proprio lavoro nel miglior modo possibile. Risolvere i conflitti in maniera pacifica.</p>		<p>Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Interpretare la postura e la gestualità dei propri interlocutori in relazione alle parole usate e valutarne le necessità.</p> <p>Essere consapevole del ruolo</p>	

				<p>all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti senza sentirsi a disagio o reagire in maniera aggressiva.</p> <p>Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte.</p>	
--	--	--	--	---	--

Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione RIESCO «Gastronomia»

				Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.	
--	--	--	--	---	--

4.2	<p><i>Candidatura</i></p> <p>Convincere il datore di lavoro della propria idoneità per un tirocinio e/o per svolgere determinati lavori. Produrre documenti scritti come domande d'impiego, curriculum vitae, certificati scolastici e di lavoro, diplomi e referenze; prepararsi mentalmente e riflettere su un possibile posto di tirocinio/azienda formatrice e un potenziale datore di lavoro; sostenere un colloquio di candidatura telefonico; sostenere un colloquio di candidatura; cercare e trovare posti di tirocinio adeguati, di formazione intermedia o di lavoro; sostenere una prova di lavoro.</p>				
4.2.1	<p>Informare oralmente sul proprio curriculum. Redigere correttamente il proprio curriculum al computer, con l'aiuto di terzi. Preparare il dossier di candidatura.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici.</p>	<p>Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale. Principi TI.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Interpretare la postura e la gestualità dei propri interlocutori in relazione alle parole usate e valutarne le necessità.</p> <p>Essere consapevole del ruolo all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurre atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e</p>	

				<p>situazioni più difficoltose, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti senza sentirsi a disagio o reagire in maniera aggressiva.</p> <p>Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte.</p> <p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>
4.2.2	Sostenere un semplice colloquio telefonico. Trovare risposte con l'aiuto di domande aperte o chiuse.	Utilizzare termini tecnici.	Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale. Principi TI.	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Interpretare la postura e la gestualità</p>

				<p>dei propri interlocutori in relazione alle parole usate e valutarne le necessità.</p> <p>Essere consapevole del ruolo all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnalare problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti senza sentirsi a disagio o reagire in maniera aggressiva.</p> <p>Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva</p>
--	--	--	--	--

				<p>nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte.</p> <p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>	
4.2.3	<p>Rispettare le principali regole di comportamento durante un colloquio. Comunicare in forma semplice. Interpretare semplici elementi del linguaggio non verbale della nostra cultura e comprenderne il significato.</p>	<p>Utilizzare termini tecnici.</p>	<p>Comprendere la lingua regionale a livello scritto e orale. Parlare la lingua nazionale. Principi TI.</p>	<p>Interagire con altre persone mostrando empatia e nel rispetto delle norme comuni e di comportamento. Contribuire al lavoro in team per offrire agli ospiti un servizio di elevata qualità. (Capacità di lavorare in team, disponibilità).</p> <p>Interpretare la postura e la gestualità dei propri interlocutori in relazione alle parole usate e valutarne le necessità.</p> <p>Essere consapevole del ruolo all'interno dall'organizzazione e dei doveri e delle competenze che ne derivano; adottare un comportamento adeguato.</p> <p>Valutare nuovi compiti di approfondimento riflettendo sugli atteggiamenti adottati in precedenza e dedurne atteggiamenti situativi. (Approccio sistemico, capacità di riflessione).</p> <p>Chiedere in caso di dubbio e segnala-</p>	

				<p>re problemi per poter svolgere i compiti assegnati anche in condizioni e situazioni più difficili, rispettando i termini di consegna, le quantità e la qualità indicati o concordati. (Affidabilità, consapevolezza, capacità di accettare incarichi, segnalare problemi, fare domande, senso di responsabilità).</p> <p>Essere disposti ad accettare altri punti di vista oltre alle ambiguità e alle contraddizioni legate a situazioni e comportamenti senza sentirsi a disagio o reagire in maniera aggressiva.</p> <p>Accettare divergenze d'opinioni e posizioni differenti in maniera costruttiva nel rispetto delle norme di comportamento e delle regole, ricercando soluzioni sostenibili per tutte le parti coinvolte.</p> <p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>	
4.3	<p><i>Punti forti e punti deboli</i></p> <p>Acquistare consapevolezza, conoscere e indicare i propri punti forti e punti deboli; avviare cambiamenti personali; rinsaldare i propri punti forti; smussare i propri punti deboli.</p>			x	
4.3.1	Assumersi la responsabilità dei propri comportamenti.			<p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p>	

				Essere consapevole dei propri compiti, doveri e facoltà, delle proprie capacità e abilità e comportarsi in maniera adeguata.	
4.3.2	Riconoscere i propri punti forti, elencarli e usarli nel proprio lavoro.		Saper scrivere.	<p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p> <p>Essere consapevole dei propri compiti, doveri e facoltà, delle proprie capacità e abilità e comportarsi in maniera adeguata.</p>	
4.3.3	Concentrarsi sui propri punti deboli, elencarli e cercare possibilità di miglioramento. Fare dei propri punti deboli punti forti.		Parlare la lingua regionale.	<p>Verificare in via retrospettiva i vari comportamenti (aspetti principali) ed esserne consapevole.</p> <p>Essere consapevole dei propri compiti, doveri e facoltà, delle proprie capacità e abilità e comportarsi in maniera adeguata.</p>	

5 Elaborazione e presa di posizione

Il presente profilo di competenze pretirocinio d'integrazione [denominazione] è stato elaborato dalle seguenti parti:

[luogo], [data]

[Cantone]
Funzione]

[funzione]

[Nome cognome]

[Nome cognome]

[luogo], [data]

[nome dell'oml 1]
funzione]

[funzione]

[Nome cognome]

[Nome cognome]

[luogo], [data]

[nome dell'oml 2]
funzione]

[funzione]

[Nome cognome]

[Nome cognome]

[luogo], [data]

[nome dell'oml 3]
funzione]

[funzione]

[Nome cognome]

[Nome cognome]

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità [denominazione della formazione professionale di base] in occasione della riunione del [data] ha espresso la propria presa di posizione sul presente profilo d'integrazione pretirocinio d'integrazione [denominazione].

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità [denominazione della formazione professionale di base] in occasione della riunione del [data] ha espresso la propria presa di posizione sul presente profilo d'integrazione pretirocinio d'integrazione [denominazione].

La Commissione svizzera per lo sviluppo professionale e la qualità [denominazione della formazione professionale di base] in occasione della riunione del [data] ha espresso la propria presa di posizione sul presente profilo d'integrazione pretirocinio d'integrazione [denominazione].