



Carta delle Abilità

Aiuto cuoco/a

Istruzioni preliminari:

La scheda è uno strumento per misurare *ex-ante*, *in itinere* ed *ex-post* le competenze del tirocinante o del lavoratore in prova. La scheda può essere usata anche come strumento di intervista per spiegare in modo chiaro quali sono le mansioni e cosa il datore di lavoro si attende.

La scheda è suddivisa in due sezioni:

- 1) **Checklist** preliminare su pre-condizioni di lavoro
- 2) **Competenze:** abilità **personali** e abilità **professionali**

Suggerimenti:

Utilizzare la **Check-list** durante il **colloquio di selezione** o di **orientamento** per spiegare bene la tipologia di compiti e le aspettative dell'azienda e poi di nuovo il primo giorno dello stage per riverificare le reciproche aspettative.

Utilizzare la **seconda sezione** durante il **tirocinio** o la **prova mestiere** per individuare i punti di forza e le abilità da migliorare, per monitorare il percorso di apprendimento del lavoro e per far capire al tirocinante/apprendista quanto sia lontano o vicino dal qualificarsi a pieno per la mansione e per l'impiego.

È bene che la scheda sia compilata **insieme dal tirocinante e dal suo supervisore**. Prima del colloquio di valutazione con il tirocinante il supervisore può scegliere le domande che ritiene più rilevanti per l'attuale livello di qualifica del tirocinante.

Aiuto cuoco

L'aiuto cuoco esegue le istruzioni dello chef, prepara gli ingredienti e pulisce le verdure, prepara piatti semplici, utilizza strumenti e macchinari da cucina (pentole, padelle, taglieri, affettatrici...), pulisce gli utensili, tiene in ordine gli spazi di lavoro. L'aiuto cuoco conserva gli alimenti e ne controlla la qualità; può occuparsi dei rifornimenti in base alle indicazioni del cuoco. In situazioni di emergenza, l'aiuto cuoco deve essere in grado di sostituire il cuoco senza che la qualità della cucina ne risenta.

Può lavorare in ristoranti, pizzerie, bar con tavola calda, mense di ospedali, aziende o scuole; alberghi...

Nei ristoranti di grandi dimensioni può specializzarsi nella preparazione di piatti specifici (piatti di carne, piatti di pesce, pasticceria...).

Invece nei piccoli ristoranti gli può essere richiesto di lavare i piatti o di aiutare in sala e servire ai tavoli.

CHECKLIST PRELIMINARE SU PRE-CONDIZIONI DI LAVORO

	Pre-condizioni	NO	SI
1	So che posso lavorare fino a tardi la sera, nei fine settimana e nei giorni di festa		
2	So che è richiesta molta resistenza fisica (lunghi periodi di lavoro in piedi, esposizione a fonti di calore, uso di pentole pesanti)		
3	So che è un lavoro che richiede tempi frenetici		
4	So che può essere un lavoro stagionale in base ai flussi turistici e ai periodi di ferie		
5	So che potrebbero chiedermi di usare alcolici, carne di suino e prodotti di origine animale (uova, burro, strutto di derivazione suina) per preparare le ricette		
6	So che devo lavorare con l'uniforme pulita e i dispositivi di protezione per garantire igiene e sicurezza		
7	So che se mi sento male e non riesco a lavorare chiamo il mio supervisore prima dell'inizio del mio turno e comunque appena possibile. Se richiesto, devo inviare al datore di lavoro il mio congedo per malattia.		
8	So che dopo che sono stato male quando incomincio a sentirmi meglio devo avvisare il mio supervisore per dirgli/dirle che sono pronto/a a tornare a lavorare.		
9	So che è molto importante che pratichi l'italiano durante il tirocinio e impari i termini tecnici		
10	So che devo imparare a conoscere le ricette locali		

ABILITÀ PERSONALI E PROFESSIONALI

ABILITÀ PERSONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	Sono puntuale					
2	So affrontare la fatica					
3	Non mi pesa lavorare fino a tarda sera e nei festivi					
4	Sono pulito/a e ordinato/a					
5	So lavorare con cura anche in tempi molto rapidi					
6	So lavorare in gruppo					
7	So svolgere più compiti contemporaneamente					
ABILITÀ PROFESSIONALI						
	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
1	So lavorare in base alle istruzioni dei miei superiori					

	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
2	So come si conserva la merce nelle dispense e nelle celle frigorifere					
3	So controllare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime					
4	So disossare la carne					
5	So lavare e affettare le verdure e la frutta					
6	So cucinare secondo le indicazioni del cuoco					
7	So fare interventi di correzione se necessario					
8	So monitorare e controllare la cottura rispetto ai tipi di prodotto					
9	Conosco le norme di sicurezza e igiene					
10	So pulire e tenere in ordine utensili, stoviglie e macchinari					

Data tirocinante (nome e firma)

Data responsabile (nome, firma e timbro)