

Carta delle Abilità

Lavapiatti / tuttofare in cucina

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.

Lavapiatti

È una figura indispensabile in ogni cucina professionale, a cui sono richieste rapidità e precisione. Senza il suo operato il lavoro si intaserebbe e a cucina sarebbe inutilizzabile.

Si occupa della pulizia di piatti, bicchieri, posate, padelle, pentole e utensili utilizzati in cucina. Carica la lavastoviglie e sistema le stoviglie. Lava a mano gli oggetti delicati e le attrezzature (affettatrici, friggitrice, forni, macchine del caffè...). Assicura una fornitura costante di piatti puliti pronti per l'uso.

Gli addetti lavapiatti trovano lavoro presso ristoranti, pizzerie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, servizi di catering.

CHECKLIST PRELIMINARE SU PRE-CONDIZIONI DI LAVORO

	Pre-condizioni	NO	SI
1	So che devo lavorare con cura e rapidità perché il mio lavoro ricade sul buon funzionamento della cucina		
2	So che devo essere accurato perché il mio lavoro è garanzia di igiene e sicurezza		
3	So che il lavoro richiede resistenza fisica (si lavora in piedi tra vapori e acqua bollente, si sollevano grandi quantità di piatti e pentole pesanti)		
4	So che devo lavorare con l'uniforme pulita e i dispositivi di protezione per garantire igiene e sicurezza		
5	So che nei bicchieri, piatti e pentole da lavare potrebbero esserci traccia di alcoolici o di prodotti animali di origine suina		
6	So che devo lavorare fino a tarda notte, nei fine settimana e nei giorni di festa.		
7	So che è molto importante che pratici l'italiano durante il tirocinio per capire cosa mi viene chiesto		
8	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.		
9	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.		

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 accurato					
2	Sono pulito/a e ordinato/a					
3	Sono organizzato/a					
4	So lavorare in squadra					
5	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					
2	So controllare le scorte dei prodotti di pulizia (detersivi e detergenti, spugne, scope, panni, guanti...) e avvisare il responsabile degli acquisti					



	Ambito di formazione	Ci devo ancora lavorare	Ho iniziato!	Sono a metà strada	Vicino alla meta	Meta raggiunta
3	So come pulire il pavimento e ogni superficie della cucina, la dispensa, e le celle frigorifere					
4	So come igienizzare i bidoni della spazzatura					
5	So gestire la raccolta differenziata dei rifiuti					
6	Se mi è richiesto so lavare e tagliare frutta e verdura					
7	So usare la lavastoviglie					
8	So lavare a mano gli oggetti delicati e i macchinari					
9	So lavorare in emergenza senza andare in ansia					
10	So verificare e controllare il funzionamento dei macchinari					
11	Se noto un malfunzionamento in un macchinario lo dico subito al mio responsabile					

Data _____ tirocinante (nome e firma)

Data _____ responsabile (nome, firma e timbro)

