

Certificato delle competenze

Formazione professionale di base biennale

Professione: **Addetto / addetta di cucina CFP**

Cognome:

Nome:

Data di nascita:

Attinenza (CH)/nazionalità:

Periodo di formazione:

Competenze metodologiche	▼ Valutazione
<input type="radio"/> Tecnica di lavoro	
<input type="radio"/> Capacità di riflessione ed esecuzione interdisciplinare	
<input type="radio"/> Gestione dei sussidi e dell'equipaggiamento dell'azienda	
<input type="radio"/> Strategia d'apprendimento e di lavoro	
Competenze sociali e personali	
<input type="radio"/> Capacità di lavorare in gruppo, collaborazione	
<input type="radio"/> Informazione e comunicazione	
<input type="radio"/> Autonomia	
<input type="radio"/> Affidabilità	
<input type="radio"/> Condotta	
<input type="radio"/> Motivazione	
Osservazioni	

Legenda:

A possiede competenze superiori a quelle richieste

B possiede le competenze richieste

C possiede competenze appena sufficienti

D non possiede le competenze richieste

Cognome:

Nome:

Competenze professionali

Cucina fredda, dolci

Zuppe / minestre, contorni amidacei, verdure

Pietanze a base di pesce

Pietanze a base di pollame e carne da macello

Economia e organizzazione aziendale

Sicurezza sul lavoro, protezione della salute, prevenzione incendi

Igiene

Conoscenze dei menu, matematica settoriale

Formatore/
formatrice responsabile:

Azienda formatrice:

Indirizzo:

Luogo e data:

Firma: