

Ramo di formazione e d'esame Casalinghi

**Catalogo degli obiettivi di apprendimento per i corsi interaziendali
Assistente del commercio al dettaglio CFP
per il campo di competenze operative**

C: Acquisizione, introduzione e ulteriore sviluppo di conoscenze su prodotti e servizi

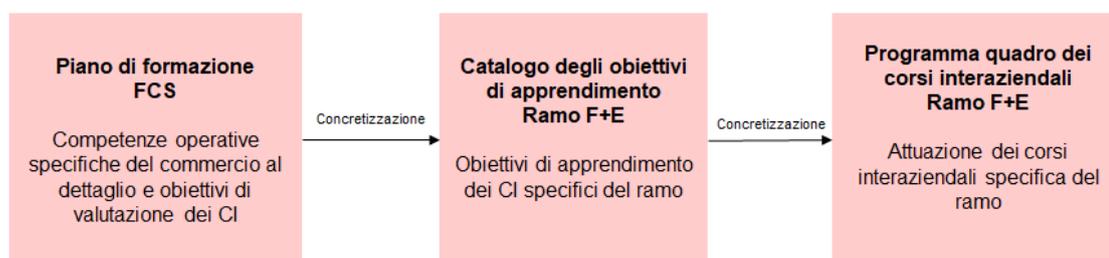
del 12 giugno 2020

Valido a partire dall'inizio della formazione di base nel 2022

1 Introduzione

Il presente documento si basa sulle competenze operative e sugli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali (CI) formulati nel piano di formazione per assistente del commercio al dettaglio con certificato federale di formazione pratica (CFP). Esso traduce gli obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali in obiettivi di apprendimento specifici del ramo. Questi ultimi sono strutturati tematicamente in aree di apprendimento e rappresentano la base sia per il programma quadro specifico del ramo dei corsi interaziendali sia per il filo conduttore delle singole unità didattiche.

Sulla base 1) del piano di formazione, 2) del catalogo degli obiettivi di apprendimento e 3) del programma quadro dei corsi interaziendali del ramo di formazione e d'esame (Ramo F + E) viene perseguito un conseguente orientamento delle competenze operative dei corsi interaziendali (vedi schema seguente).



1) Il **piano di formazione** illustra le competenze operative che si devono raggiungere al termine della formazione di base indipendentemente dal ramo di formazione e d'esame (cfr. nel piano di formazione il campo di competenze operative C relativo ai corsi interaziendali). Inoltre esso menziona gli obiettivi di valutazione da adempiere nel luogo di formazione CI per raggiungere la corrispondente competenza operativa. Sono queste le basi per ideare e organizzare i corsi interaziendali.

Esempio «Piano di formazione»:

Competenza operativa c1 Informarsi su prodotti e servizi del proprio ramo Gli assistenti del commercio al dettaglio svolgono ricerche su prodotti e servizi del loro ramo, della loro azienda e dei loro concorrenti. Grazie alle informazioni argomentano in modo convincente nei colloqui di vendita.		
Obiettivi di valutazione dell'azienda	Obiettivi di valutazione della scuola professionale	Obiettivi di valutazione dei corsi interaziendali
c1.az1 Fanno ricerche di informazioni su prodotti e servizi del loro ramo, della loro azienda e dei loro concorrenti. (C3)	c1.sp1a Con l'aiuto delle fonti usuali svolgono ricerche su prodotti e servizi. (C3)	c1.ci1a Cercano informazioni online e offline su prodotti, marche e fabbricanti operativamente rilevanti nonché su altri temi attuali del ramo. (C3)

2) Il **catalogo degli obiettivi di apprendimento** comprende la concretizzazione specifica del ramo degli obiettivi di valutazione strutturati in aree di apprendimento. Queste ultime sono attribuite agli obiettivi di valutazione per i corsi interaziendali stabilendo in tal modo il collegamento con il piano di formazione. L'insieme delle aree di apprendimento deve coprire tutti gli obiettivi di valutazione nel piano di formazione. È possibile che vi siano delle sovrapposizioni e che un obiettivo di valutazione nel piano di formazione venga trattato in più aree di apprendimento.

Esempio «Catalogo degli obiettivi di apprendimento» (specifico del ramo):

Area di apprendimento 1: Panoramica del ramo Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1a; c1.ci1b; c3.ci1b
Obiettivo di apprendimento 1.1 Rappresentano graficamente i risultati della loro ricerca sulle principali categorie di prodotti del ramo «casalinghi». (C2)
ecc.

3) Il **programma quadro dei corsi interaziendali** specifico del ramo si basa sugli obiettivi di apprendimento e disciplina l'attuazione sotto forma di blocchi dei corsi interaziendali, giorni e ore di corso (1 giorno di corso interaziendale = 8 ore di corso). Il programma quadro mostra esplicitamente quale area di apprendimento e quale competenza operativa nel piano di formazione sono trattate durante il corso interaziendale. In questo modo viene documentato il collegamento sia con il catalogo degli obiettivi di apprendimento sia con il piano di formazione.

2 Obiettivi di apprendimento per i corsi interaziendali (campo di competenze operative C)**Area di apprendimento 1: cottura**

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a

Obiettivo di apprendimento 1.1: spiegano per mezzo di un esempio pratico le funzioni e le caratteristiche di diversi piani cottura. (K2)

Obiettivo di apprendimento 1.2: spiegano vantaggi e svantaggi dei diversi materiali del pentolame. (K2)

Obiettivo di apprendimento 1.3: confrontano e spiegano i diversi tipi di preparazioni (stufare, brasare, cuocere al vapore ecc.) (K4)

Obiettivo di apprendimento 1.4: usano in simulazioni i diversi tipi di preparazioni (stufare, brasare, cuocere al vapore ecc.) (K3)

Obiettivo di apprendimento 1.5: spiegano i diversi tipi di grigliatura e metodi di grigliatura. (K2)

Obiettivo di apprendimento 1.6: applicano il corretto metodo di grigliatura sulla base dei piatti. (K3)

Obiettivo di apprendimento 1.7: spiegano i vantaggi e gli svantaggi delle diverse tecniche di grigliatura. (K2)

Area di apprendimento 2: cottura al forno

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a

Obiettivo di apprendimento 2.1: citano i diversi materiali per le diverse teglie da forno. (K1)

Obiettivo di apprendimento 2.2: motivano i vantaggi e gli svantaggi dei relativi materiali delle teglie da forno. (K2)

Obiettivo di apprendimento 2.3: impiegano in modo corretto le teglie da forno. (K3)

Obiettivo di apprendimento 2.4: spiegano per mezzo di un esempio pratico la cura corretta delle teglie da forno. (K2)

Obiettivo di apprendimento 2.5: illustrano la relativa applicazione degli utensili da cucina necessari. (K2)

Area di apprendimento 3: coltelleria

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci1a; c2.ci1b

Obiettivo di apprendimento 3.1: spiegano le corrette possibilità d'impiego dei coltelli. (K2)

Obiettivo di apprendimento 3.2: riportano la composizione dell'acciaio per coltelleria. (K1)

Obiettivo di apprendimento 3.3: spiegano la corretta cura della coltelleria. (K2)

Obiettivo di apprendimento 3.4: descrivono i singoli pezzi dei modelli di coltelli e forbici. (K2)

Obiettivo di apprendimento 3.5: illustrano i diversi tipi di produzione dei coltelli. (K2)

Obiettivo di apprendimento 3.6: dimostrano per mezzo di un esempio pratico la corretta riaffilatura dei coltelli. (K3)

Area di apprendimento 4: strumenti di misurazione

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a

Obiettivo di apprendimento 4.1: spiegano i vari tipi di termometri. (K2)

Obiettivo di apprendimento 4.2: descrivono e confrontano le corrette capacità d'impiego dei termometri. (K2)

Obiettivo di apprendimento 4.3: illustrano per mezzo di un esempio pratico le unità di misura della temperatura più comuni. (K1)

Obiettivo di apprendimento 4.4: descrivono le possibilità d'impostazione delle stazioni meteorologiche. (K2)

Obiettivo di apprendimento 4.5: analizzano e spiegano i diversi materiali dei misurini. (K3)

Obiettivo di apprendimento 4.6: utilizzando un esempio pratico, illustrano le corrette possibilità di applicazione degli strumenti di misura di capacità. (K2)

Obiettivo di apprendimento 4.7: spiegano il funzionamento dettagliato delle diverse bilance pesapersone. (K2)

Obiettivo di apprendimento 4.8: spiegano le funzioni ausiliarie delle bilance pesapersone. (K2)

Area di apprendimento 5: piccoli elettrodomestici

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci2a; c2.ci3a

Obiettivo di apprendimento 5.1: spiegano l'utilità dei piccoli elettrodomestici da cucina più importanti. (K2)

Obiettivo di apprendimento 5.2: spiegano le funzioni corrette dei diversi piccoli elettrodomestici. (K2)

Obiettivo di apprendimento 5.3: utilizzando un esempio pratico, illustrano le corrette possibilità d'impiego dei piccoli elettrodomestici. (K3)

Obiettivo di apprendimento 5.4: utilizzando un esempio pratico analizzano soluzioni orientate ai clienti per piccoli elettrodomestici casalinghi. (K3)

Obiettivo di apprendimento 5.5: consigliano il prodotto fra i piccoli elettrodomestici adatto, tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 6: pulizia

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci3a

Obiettivo di apprendimento 6.1: utilizzando un esempio pratico, illustrano le possibilità d'impiego dei diversi articoli di pulizia. (K2)

Obiettivo di apprendimento 6.2: confrontano le caratteristiche di diversi materiali di pulizia. (K2)

Obiettivo di apprendimento 6.3: analizzano per mezzo di esempi pratici l'utilità di diversi panni in microfibra e li applicano. (K3)

Obiettivo di apprendimento 6.4: descrivono le procedure di fabbricazione di spazzole e scope. (K2)

Obiettivo di apprendimento 6.5: utilizzando un esempio pratico, illustrano le diverse funzioni degli stendibiancheria. (K2)

Obiettivo di apprendimento 6.6: descrivono i campi d'impiego degli stendibiancheria. (K2)

Obiettivo di apprendimento 6.7: consigliano il prodotto di pulizia adatto tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 7: cucinare a tavola
Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci1a; c2.ci3a
Obiettivo di apprendimento 7.1: descrivono i diversi apparecchi per la cottura sul tavolo. (K2)
Obiettivo di apprendimento 7.2: spiegano l'uso corretto dei diversi apparecchi. (K2)
Obiettivo di apprendimento 7.3: mostrano le possibilità d'impiego dei diversi apparecchi per la cottura sul tavolo. (K1)
Obiettivo di apprendimento 7.4: descrivono l'applicazione dei diversi tipi di bruciatori. (K2)
Obiettivo di apprendimento 7.5: confrontano per mezzo di un esempio pratico i diversi tipi di preparazione per la cottura sul tavolo. (K2)
Obiettivo di apprendimento 7.6: spiegano per mezzo di un esempio gli aspetti di sicurezza nella cottura sul tavolo. (K2)
Obiettivo di apprendimento 7.7: consigliano il prodotto adatto per la cottura sul tavolo tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K2)

Area di apprendimento 8: vetro, ceramica, porcellana
Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c2.ci1a; c2.ci1b; c2.ci2a; c2.ci3a
Obiettivo di apprendimento 8.1: citano le materie prime impiegate per la produzione di vetro. (K1)
Obiettivo di apprendimento 8.2: spiegano i diversi tipi di vetro. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.3: spiegano la procedura di produzione del vetro. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.4: descrivono vari procedimenti per la finitura del vetro. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.5: assegnano le forme dei bicchieri alle relative bevande. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.6: presentano per mezzo di un esempio i suggerimenti per la cura appropriati per il vetro. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.7: citano le materie prime impiegate per la produzione di ceramica e porcellana. (K1)
Obiettivo di apprendimento 8.8: spiegano i diversi tipi di ceramica. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.9: spiegano la procedura di produzione di ceramica e porcellana. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.10: descrivono le diverse tecniche di smaltatura. (K2)
Obiettivo di apprendimento 8.11: consigliano i clienti sulla cura corretta degli articoli in ceramica e porcellana. (K3)
Obiettivo di apprendimento 8.12: consigliano il prodotto in vetro, ceramica o porcellana adatto, tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 9: posate

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci1a; c2.ci3a

Obiettivo di apprendimento 9.1: descrivono i diversi tipi e modelli di posate. (K2)

Obiettivo di apprendimento 9.2: citano le materie prime impiegate per la produzione delle posate. (K1)

Obiettivo di apprendimento 9.3: mostrano le più importanti caratteristiche delle posate. (K2)

Obiettivo di apprendimento 9.4: descrivono i diversi tipi di coltelli e lame. (K2)

Obiettivo di apprendimento 9.5: spiegano con un esempio pratico il corretto utilizzo della lavastoviglie. (K2)

Obiettivo di apprendimento 9.6: consigliano il servizio di posate adatto tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 10: boutique

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c2.ci2a; c2.ci3a

Obiettivo di apprendimento 10.1: descrivono le varie materie prime per la produzione di prodotti tessili per la casa. (K2)

Obiettivo di apprendimento 10.2: descrivono la corretta destinazione d'impiego dei più importanti prodotti tessili per la casa. (K2)

Obiettivo di apprendimento 10.3: interpretano il significato dei vari simboli dell'etichetta di manutenzione. (K2)

Obiettivo di apprendimento 10.4: descrivono i diversi tipi di produzione delle candele. (K2)

Obiettivo di apprendimento 10.5: distinguono le varie forme di candele. (K2)

Obiettivo di apprendimento 10.6: assegnano correttamente gli effetti delle fragranze per ambienti. (K3)

Obiettivo di apprendimento 10.7: assegnano il settore d'impiego corretto delle fragranze per ambienti. (K4)

Obiettivo di apprendimento 10.8: consigliano la fragranza per ambienti adatta tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 11: conservazione

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1b; c1.ci3a; c1.ci4a; c2.ci3a; c2.ci2a

Obiettivo di apprendimento 11.1: descrivono i più comuni metodi di conservazione. (K2)

Obiettivo di apprendimento 11.2: spiegano il funzionamento dei diversi apparecchi di conservazione. (K2)

Obiettivo di apprendimento 11.3: nominano gli apparecchi ausiliari necessari per la conservazione. (K1)

Obiettivo di apprendimento 11.4: consigliano il prodotto per la conservazione adatto tenendo conto delle esigenze dei clienti e dei generi alimentari. (K3)

Area di apprendimento 12: utensili da cucina meccanici

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci4a; c2.ci3a

Obiettivo di apprendimento 12.1: descrivono l'uso corretto dei più importanti utensili da cucina meccanici. (K2)

Obiettivo di apprendimento 12.2: spiegano la corretta pulizia degli utensili da cucina. (K2)

Obiettivo di apprendimento 12.3: consigliano gli utensili da cucina adatti, tenendo conto delle esigenze dei clienti. (K3)

Area di apprendimento 13: sicurezza sul lavoro e tutela della salute

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci4a; c2.ci1a; c2.ci2a

Obiettivo di apprendimento 13.1: spiegano i principi per proteggersi dagli incidenti nell'uso di elettrodomestici/nei lavori domestici. (K3)

Obiettivo di apprendimento 13.2: interpretano il significato della sicurezza sul lavoro e la attuano nell'uso di elettrodomestici/nei lavori domestici. (K3)

Obiettivo di apprendimento 13.3: applicano i principi di primo soccorso in modo efficace in situazioni di emergenza. (K3)

Obiettivo di apprendimento 13.4: interpretano effetti significativi dei campi elettromagnetici sulle persone. (K3)

Obiettivo di apprendimento 13.5: valutano i possibili effetti di LED sulla salute delle persone nell'uso di elettrodomestici. (K3)

Area di apprendimento 14: sostenibilità

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci2b; c1.ci4a; c1.ci4b; c3.ci1a; c3.ci1c

Obiettivo di apprendimento 14.1: descrivono lo smaltimento corretto degli articoli dell'assortimento. (K2)

Obiettivo di apprendimento 14.2: illustrano in modo efficace la sostenibilità dei prodotti nel loro assortimento in relazione con l'ecologia. (K2)

Obiettivo di apprendimento 14.3: spiegano le etichette di sostenibilità per loro rilevanti (etichetta Energia, Fairtrade, Oeco Power ecc.) e le confrontano. (K2)

Obiettivo di apprendimento 14.4: conoscono la sostenibilità ambientale dei detersivi e dei detersivi dall'assortimento e descrivono in modo dettagliato le diverse possibilità d'impiego. (K2)

Obiettivo di apprendimento 14.5: illustrano come usare in modo corretto e parsimonioso detersivi e detersivi per mezzo di esempi concreti dall'assortimento. (K2)

Area di apprendimento 15: mercato e fiera

Obiettivi di valutazione nel piano di formazione: c1.ci1a; c1.ci1c; c1.ci2a; c1.ci2b; c1.ci3b; c3.ci1a; c3.ci1b; c3.ci1c; c3.ci2a

Obiettivo di apprendimento 15.1: creano una documentazione intelligente per visitare le fiere di casalinghi in modo efficace. (K3)

Obiettivo di apprendimento 15.2: applicano le informazioni acquisite riguardo agli sviluppi degli elettrodomestici in un esempio pratico di relazioni con i clienti. (K3)

Obiettivo di apprendimento 15.3: mostrano per mezzo di esempi come si tengono aggiornati riguardo agli sviluppi economici nel settore domestico. (K1)

Obiettivo di apprendimento 15.4: mostrano per mezzo di esempi le più importanti tendenze nel ramo casalinghi all'interno e all'estero. (K1)

Obiettivo di apprendimento 15.5: enumerano le più importanti fiere/esposizioni del ramo casalinghi. (K1)

Obiettivo di apprendimento 15.6: presentano in modo plausibile prognosi relative a sviluppi e tendenze del ramo casalinghi per mezzo di prodotti e servizi selezionati. (K2)

Obiettivo di apprendimento 15.7: sviluppano per prodotti e marche selezionati nel ramo casalinghi story orientate ai clienti. (K3)

Obiettivo di apprendimento 15.8: ricercano informazioni online e offline relative a prodotti, marche rilevanti per l'azienda, produttori e altri argomenti attuali del ramo casalinghi. (K3)
Obiettivo di apprendimento 15.9: descrivono gli attori più importanti del ramo casalinghi. (K2)
Obiettivo di apprendimento 15.10: valutano in modo critico la qualità delle informazioni online nel ramo casalinghi. (K4)
Obiettivo di apprendimento 15.11: confrontano le misure di incentivazione delle vendite della propria azienda con quelle dei concorrenti del ramo casalinghi e ne traggono ulteriori misure di incentivazione delle vendite nella propria azienda. (K4)

3 Allestimento e approvazione

Il presente catalogo di obiettivi di apprendimento è stato allestito dai sottoscritti rami di formazione e d'esame e approvato da Formazione nel commercio al dettaglio in Svizzera (FCS) in base all'art. 25 cpv. 4 lett. b e all'art. 26 cpv. 1 dell'ordinanza della SEFRI del 18 maggio 2021 sulla formazione professionale di base per assistenti del commercio al dettaglio CFP sentito il parere della Commissione per lo sviluppo professionale e la qualità nel commercio al dettaglio. Esso fa riferimento al piano di formazione del 18 maggio 2021 sulla formazione professionale di base per assistenti del commercio al dettaglio con certificato federale di formazione pratica (CFP).

Ramo di formazione e d'esame «Casalinghi»

Wallisellen, 21 luglio 2021

Responsabile della formazione professionale

sig. Danilo Pasquinelli

Danilo Pasquinelli

Berna, 12 giugno 2020

Formazione nel commercio al dettaglio Svizzera (FCS)

Il presidente

Il responsabile operativo

sig, René Graf

sig. Sven Sievi

René Graf

Sven Sievi