

- A. Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio
B. Programma d'insegnamento professionale
-

Cuoco dietista

A

Regolamento concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio

del 5 dicembre 1986

Il Dipartimento federale dell'economia pubblica,

visti gli articoli 1 capoverso 1, 12 capoverso 1, 14 capoverso 1, 39 capoverso 1 e 43 capoverso 1 della legge federale del 19 aprile 1978¹ sulla formazione professionale (detta qui di seguito «legge federale»);

visti gli articoli 9 capoversi 3–6, 13 e 32 della relativa ordinanza d'esecuzione del 7 novembre 1979²,

ordina:

1 Tirocinio **11 Condizioni**

Art. 1 Designazione, inizio e durata

¹ La designazione della professione è: cuoco dietista.

² Il cuoco dietista prepara i menus dietetici.

³ Il tirocinio dura 1 anno. Questo inizia con l'anno scolastico della rispettiva scuola professionale.

⁴ La formazione di cuoco dietista è un tirocinio supplementare che si appoggia sulla formazione di cuoco.

⁵ Sono ammessi a seguire il tirocinio di cuoco dietista i cuochi qualificati.

¹ RS 412.10
² RS 412.101

Art. 2 Idoneità dell'azienda

¹ Gli apprendisti possono essere formati soltanto nelle aziende che garantiscono di impartire integralmente il programma d'insegnamento descritto all'articolo 5.

² Sono autorizzati a formare apprendisti:

- a. i cuochi dietisti qualificati che hanno lavorato per almeno due anni in una cucina dietetica;
- b. le dietiste (dietisti) che hanno terminato con successo una scuola di dietetica ufficialmente riconosciuta dalla Croce Rossa Svizzera.
- c. gli specialisti con una formazione equivalente che hanno lavorato per almeno due anni in una cucina dietetica.

³ Per garantire un'istruzione metodicamente corretta, la formazione avviene conformemente ad un modello di guida³, elaborato in base all'articolo 5 del presente regolamento.

⁴ L'idoneità di un'azienda di tirocinio è determinata dalla competente autorità cantonale. Restano riservate le disposizioni generali per la formazione di apprendisti contemplate nella legge federale.

Art. 3 Numero massimo di apprendisti

¹ Un'azienda di tirocinio può formare:

- 1 apprendista, se la persona responsabile della formazione lavora da sola
- 2 apprendisti, se sono occupati stabilmente almeno due specialisti
- 3 apprendisti, se sono occupati stabilmente almeno quattro specialisti
- 1 apprendista in più per ogni tre ulteriori specialisti occupati stabilmente.

² Sono reputate specialiste ai sensi del capoverso 1 le persone designate all'articolo 2 capoverso 2.

12 Programma di formazione per l'azienda

Art. 4 Direttive generali

¹ All'inizio del tirocinio l'azienda assegna all'apprendista un posto di lavoro adeguato e gli mette a disposizione gli impianti e gli attrezzi necessari.

² Il maestro di tirocinio abitua l'apprendista a comprendere rapidamente le cose essenziali e ad eseguire in modo economico e con sicurezza i lavori che gli vengono affidati. Durante l'intera durata della formazione egli provvede a promuoverne in particolare l'autonomia, il senso di responsabilità e la coscienza professionale.

³ Allo scopo di promuovere la sua abilità professionale, tutti i lavori devono essere ripetuti alternativamente. L'apprendista dev'essere formato in modo che, alla fine del tirocinio, sia in grado di eseguire da solo e in un periodo di tempo adeguato tutti i lavori menzionati nel programma d'insegnamento.

³ Il modello di guida può essere richiesto presso lo «Schweizerischer Verband der Ernährungberater und Diätköche».

⁴ L'apprendista dev'essere informato tempestivamente sui pericoli d'infortunio e di pregiudizio per la salute derivanti dall'esecuzione di alcuni lavori. Lo si rende pure attento alle misure d'igiene professionale e di protezione dell'ambiente. All'inizio del tirocinio gli si consegnano e gli si spiegano le pertinenti prescrizioni e raccomandazioni.

⁵ L'apprendista deve tenere una raccolta di ricette e un libro di lavoro che il maestro di tirocinio controlla e firma ogni trimestre. L'apprendista può utilizzare questi documenti come mezzi ausiliari nella materia «Lavori pratici», all'esame finale di tirocinio.

⁶ Il maestro di tirocinio redige periodicamente, di regola ogni semestre, un rapporto⁴ sullo stato della formazione dell'apprendista, rapporto che viene discusso con quest'ultimo.

Art. 5 Lavori pratici e conoscenze professionali

Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine di ogni fase d'insegnamento. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

Obiettivi generali

- Preparare i regimi dietetici descritti nel programma d'insegnamento secondo le prescrizioni mediche, tenendo conto dei loro componenti, delle quantità utilizzate e delle prescrizioni culinarie
- Realizzare dei piatti giudiziosamente, presentarli con cura e sorvegliarne la distribuzione
- Elaborare dei menus dietetici e adattare le normali ricette

Obiettivi particolari

Stesura dei menus

- Stabilire dei piani giornalieri di menus dietetici tenendo presente i menus normali provenienti dalla cucina principale
- Stendere dei piani di menus quotidiani su prescrizioni mediche
- Prevedere piani di menus settimanali
- Ricavare delle ricette dietetiche partendo da ricette comuni
- Fare una raccolta di ricette

Esercitazioni pratiche in cucina

- Utilizzare razionalmente le derrate alimentari e l'energia
- Eseguire la «mise en place» corretta per i pasti dietetici, poi prepararli lavorando metodologicamente
- Pianificare lo svolgimento del lavoro in modo logico
- Scegliere gli alimenti e i metodi specifici di preparazione in rapporto ai diversi regimi dietetici

⁴ Il modulo per il rapporto di formazione può essere richiesto presso lo «Schweizerischer Verband der Ernährungsberater und Diätköche», come anche presso l'Ufficio cantonale di formazione professionale.

- Salvaguardare gli elementi nutritivi durante la sbucciatura, la preparazione e la cottura degli alimenti
- Misurare e pesare con precisione le quantità prescritte
- Conoscere l'impiego dei prodotti speciali o dei sostituti per l'adattamento di comuni preparazioni a preparazioni dietetiche
- Preparare dei pasti sulla base d'indicazioni o di ricette dietetiche
- Assaporare correttamente
- Manipolare e trattare con padronanza le macchine e gli apparecchi di cucina
- Osservare le prescrizioni relative all'igiene in rapporto alla cucina dietetica e alle derrate alimentari
- Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro e i locali, gli ambienti di refrigerazione e le dispense

Conoscenze relative all'azienda

- Conoscere il ruolo della cucina dietetica
- Conoscere l'organizzazione generale dell'azienda
- Contribuire ad assicurare un'armoniosa collaborazione tra colleghi di lavoro

13 Formazione nella scuola professionale

Art. 6

La scuola professionale impartisce l'istruzione in base al programma d'insegnamento emanato dall'Ufficio federale dell'industria, delle arti e mestieri e del lavoro⁵.

2 Esame finale

21 Svolgimento

Art. 7 Norme generali

¹ All'esame finale di tirocinio l'apprendista deve dimostrare di aver raggiunto gli obiettivi d'insegnamento descritti nel regolamento di formazione e nel programma d'insegnamento.

² L'esame è organizzato dai Cantoni.

Art. 8 Organizzazione

¹ L'esame si svolge nell'azienda di tirocinio, in un'altra azienda appropriata o in una scuola professionale. All'apprendista dev'essere assegnato un posto di lavoro e le installazioni necessarie. Il materiale e i mezzi ausiliari che l'apprendista deve portare con sè all'esame gli sono resi noti nella convocazione.

⁵ Appendice del presente regolamento.

² Il compito d'esame è consegnato all'apprendista soltanto all'inizio della prova. All'occorrenza gli si daranno le spiegazioni del caso.

³ L'apprendista può usare la sua raccolta di ricette ed il suo libro di lavoro come mezzi ausiliari all'esame su «Lavori pratici». Ha pure la possibilità di consultare un libro di cucina all'inizio dello stesso esame.

Art. 9 Periti

¹ L'autorità cantonale designa i periti d'esame. In primo luogo ci si avvale di coloro che hanno frequentato corsi per periti.

² I periti provvedono affinché l'apprendista sia occupato, durante un periodo di tempo adeguato, in tutti i lavori prescritti, al fine di assicurare un apprezzamento ineccepibile e completo dell'esame. Essi rendono attento l'apprendista che la mancata esecuzione dei compiti viene apprezzata con la nota 1.

³ L'esecuzione dei lavori d'esame viene sorvegliata ininterrottamente e scrupolosamente da almeno un perito. Egli prende nota delle osservazioni fatte.

⁴ L'apprezzamento dei lavori eseguiti e l'esame orale nelle conoscenze professionali sono effettuati da almeno due periti; uno di loro prende nota sullo svolgimento dell'interrogazione.

⁵ I periti esaminano il candidato con calma e benevolenza. Le loro osservazioni devono essere oggettive.

22 **Materie e materia d'esame**

Art. 10 Materie d'esame

L'esame si suddivide nelle seguenti materie:

- | | | |
|----|--------------------------|---------|
| a. | Lavori pratici | 5 ore; |
| b. | Conoscenze professionali | 4½ ore; |

Art. 11 Materia d'esame

¹ Le esigenze d'esame si situano nell'ambito degli obiettivi generali contemplati dall'articolo 5 e dal programma d'insegnamento. Gli obiettivi particolari servono quale base per la scelta dei lavori d'esame.

Lavori pratici

² L'apprendista deve eseguire, in modo indipendente, i seguenti lavori:

Preparare (compreso mondare) un menu imposto per 2 a 5 persone, comprendente almeno tre tipi di regimi differenti:

- Minestra
- Entrata fredda o calda
- Piatto principale
- Insalata e/o contorno
- Dolci a base di creme e di frutta e/o pasticceria

Conoscenze professionali

³ L'esame verte sui campi seguenti:

- Alimentazione normale (orale, ca. ½ ora)
- Dietetica (scritto e orale, ca. 2 ore)
- Stesura dei menus (scritto, ca. 1½ ora)
- Conoscenze culinarie in dietetica, igiene e conoscenza delle derrate alimentari (orale, circa ½ ora)

Durante gli esami orali sarà utilizzato materiale dimostrativo.

23 Apprezzamento e note

Art. 12 Apprezzamento

¹ I lavori d'esame vengono apprezzati in base alle materie e voci qui di seguito:

Materia: *Lavori pratici* (conta il doppio)

Voce 1 Entrata (calda o fredda), minestra

Voce 2 Piatto principale

Voce 3 Insalata e/o contorno

Voce 4 Dolci a base di creme e di frutta e/o pasticceria

Voce 5 Presentazione dei piatti, aspetto economico, ordine e pulizia

Materia: *Conoscenze professionali*

Voce 1 Alimentazione normale (orale)

Voce 2 Dietetica (scritto)

Voce 3 Dietetica (malattie relative all'alimentazione-regimi, orale)

Voce 4 Stesura dei menus (scritto)

Voce 5 Conoscenze culinarie in dietetica, igiene e conoscenza delle derrate alimentari (orale)

² Per ogni facente oggetto d'un esame, la nota è attribuita secondo i criteri fissati all'articolo 13. Se, per determinare la nota d'una voce d'esame si ricorre dapprima a note parziali, quest'ultime vengono considerate conformemente alla loro importanza nell'ambito della voce d'esame⁶.

³ La nota della materia è data dalla media delle note delle voci d'esame ed è arrotondata fino ad una decimale.

Art. 13 Valore delle note

¹ Le prestazioni sono apprezzate con le note da 6 a 1. Il 4 e le note superiori designano prestazioni sufficienti; le note inferiori al 4 indicano prestazioni insufficienti. Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

⁶ I moduli per l'iscrizione delle note possono essere richiesti presso le associazioni professionali.

² Graduatoria delle note

Nota	Caratteristiche delle prove
6	Ottime, qualitativamente e quantitativamente
5	Buone, confacenti alle esigenze
4	Rispondenti ai requisiti minimi
3	Deboli, incomplete
2	Molto deboli
1	Inutilizzabili o non eseguite

Art. 14 Risultato

¹ Il risultato dell'esame finale di tirocinio è espresso con una nota complessiva determinata dalle note seguenti:

- lavori pratici (conta doppio)
- conoscenze professionali

² La nota complessiva è data dalla somma di queste note (divisa per tre) ed è arrotondata fino ad una cifra decimale.

³ L'esame è superato se tanto la nota nei «Lavori pratici» e quella delle conoscenze professionali quanto la nota complessiva ottenute non risultano inferiori al 4.

Art. 15 Modulo delle note e rapporto dei periti

¹ Le asserzioni del candidato, secondo cui non sarebbe stato istruito nelle tecniche e nelle conoscenze fondamentali, non possono essere prese in considerazione dai periti. Essi devono comunque annotare le sue affermazioni nel loro rapporto.

² Qualora dall'esame risultassero lacune nella formazione aziendale o scolastica dell'apprendista, i periti indicano esattamente, sul modulo delle note, le loro constatazioni.

³ Immediatamente dopo l'esame il modulo delle note, firmato dai periti, dev'essere inviato, unitamente al rapporto di quest'ultimi, alla competente autorità cantonale.

Art. 16 Attestato di capacità

Chi ha superato l'esame riceve l'attestato federale di capacità, che conferisce al titolare il diritto di avvalersi della designazione, legalmente protetta, di «cuoco dietista qualificato».

Art. 17 Rimedi giuridici

I ricorsi relativi all'esame finale di tirocinio sono retti dal diritto cantonale.

3 Disposizioni finali

Art. 18 Abrogazione del diritto vigente

Il regolamento del 3 febbraio 1965⁷ concernente il tirocinio e l'esame finale di tirocinio delle cuoche dietiste (cuochi dietisti) è abrogato.

Art. 19 Diritto transitorio

¹ Gli apprendisti che hanno iniziato il loro tirocinio innanzi il 1° gennaio 1987 lo portano a termine in base al regolamento antecedente.

² Fino al 1° gennaio 1989 chi ripete l'esame viene esaminato, su richiesta, in base all'antecedente regolamento.

Art. 20 Entrata in vigore

Le disposizioni concernenti il tirocinio entrano in vigore il 1° gennaio 1987, quelle relative all'esame finale di tirocinio il 1° gennaio 1988.

5 dicembre 1986

Dipartimento federale dell'economia pubblica:
Furgler

⁷ FF 1965 I 312

Cuoco dietista

B

Programma d'insegnamento professionale

del 5 dicembre 1986

L'Ufficio federale dell'industria, delle arti e mestieri e del lavoro(UFIAML),

visto l'articolo 28 della legge federale del 19 aprile 1978⁸ sulla formazione professionale;

visto l'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del 14 giugno 1976⁹ sull'educazione fisica nelle scuole professionali,

ordina:

1 In generale

La scuola professionale impartisce all'apprendista le necessarie conoscenze teoriche e di cultura generale. Essa impartisce l'istruzione in base al presente programma e, nella strutturazione dell'insegnamento, tiene conto degli obiettivi previsti, per i singoli anni, dall'articolo 5 del regolamento di tirocinio. Su richiesta, il programma di lavoro interno della scuola, stilato su queste basi, è messo a disposizione dell'azienda di tirocinio.

Per quanto possibile, l'insegnamento obbligatorio dev'essere impartito settimanalmente su un giorno intero di scuola. Siffatta giornata di scuola, ginnastica e sport inclusi, non deve comprendere più di nove lezioni¹⁰.

2 Tavola delle lezioni

Il numero delle lezioni è vincolante. Le deroghe a questo disciplinamento necessitano dell'approvazione delle autorità cantonali e dell'UFIAML.

⁸ RS 412.10

⁹ RS 415.022

¹⁰ Se l'insegnamento professionale viene impartito in corsi specializzati intercantonali, l'organizzazione della scuola è retta dal regolamento sull'organizzazione di questi corsi.

Materie	Totale lezioni
1 Alimentazione normale	50
2 Dietetica	190
3 Stesura dei menus - conoscenze culinarie in dietetica	20
4 Igiene - conoscenza delle derrate alimentari	20
5 Organizzazione aziendale / Informatica	40
6 Ginnastica e sport	40
Totale	360
Giorni di scuola alla settimana	1

3 Insegnamento

Gli obiettivi generali descrivono in modo generico e riassuntivo le conoscenze teoriche e pratiche richieste all'apprendista alla fine del tirocinio. Gli obiettivi particolari chiariscono nei dettagli quelli generali.

31 Alimentazione normale (50 lezioni, compresa la fisiologia alimentare)

Obiettivo generale

- Approfondire le conoscenze di base e il concetto «d'alimentazione equilibrata», adattarli ai bisogni giornalieri raccomandati.

Obiettivi particolari

- Spiegare la composizione, le funzioni e le proprietà dei seguenti elementi:
 - costruttori = proteine e sali minerali
 - energetici = glucidi e grassi
 - protettori = vitamine, sali minerali, oligoelementi
 - acqua fibre alimentari
- Classificare gli alimenti per gruppi a seconda del contenuto dei loro elementi nutritivi, giustificare il loro ruolo nell'organismo
- Descrivere le caratteristiche dei comuni prodotti alimentari, conoscere la loro composizione, il loro impiego e la durata di conservazione
- Spiegare l'importanza delle sostanze aromatiche
- Indicare la funzione nutrizionale degli alimenti
- Calcolare la razione alimentare giornaliera in Kcal e Kj a seconda dei bisogni giornalieri e in funzione delle varie età, del sesso, della stagione, del clima, dell'attività professionale o di altre circostanze e stabilire la quantità di alimenti raccomandabile
- Definire le norme «d'alimentazione equilibrata»
- Descrivere le fasi della digestione e dell'assorbimento

32 Dietetica(190 lezioni, compresa la patologia e le dimostrazioni pratiche)

Obiettivo generale

- Adattare un'alimentazione normale o comporre dei regimi per pazienti seguendo le indicazioni del medico o della dietista. Elencare le principali malattie relative alla nutrizione, le loro manifestazioni e caratteristiche

Obiettivi particolari

- Indicare le malattie della nutrizione che richiedono una dietoterapia specifica
 - sistema digestivo: stomaco, intestino, fegato, vie biliari, pancreas
 - diabete
 - obesità
 - malattie cardio-vascolari
 - patologia renale
 - artrismo
- Conoscere i diversi regimi in funzione dello stato patologico:
 - alimentazione leggera
 - regime per diabetici
 - regime dimagrante
 - regime ipolipideminizzante
 - regime iposodico
 - regime povero di potassio, regime ricco di potassio
 - regime povero di proteine, regime ricco di proteine
 - regime povero di liquidi
 - regime per dializzati
 - regime per calcoli urinari
 - alimentazione semi-liquida, liquida, per sonda
 - alimentazione per stati carenti, alimentazione per denutriti
 - regime povero in purine
 - alimentazione latte-ovo-vegetariana
 - alimentazione per esami e bilanci
 - regime in caso di allergie e d'intolleranze alimentari
- Saper adattare la dietoterapia ai diversi gruppi d'individui:
 - bambini
 - donne incinte o che allattano
 - persone anziane

33 Stesura dei menus e conoscenza dei prodotti dietetici (20 lezioni)

Obiettivo generale

- Stabilire dei menus equilibrati considerando la dietetica e i modi di preparazione degli alimenti

Obiettivi particolari

Stesura dei menus

- Conoscere i regimi essenziali, le derrate alimentari autorizzate e il modo di preparazione
- Ricavare dai menus provenienti dalla cucina principale dei menus dietetici
- Saper comporre dei piani di menus per regimi speciali sulla base di calcoli dietetici prestabiliti
- Conoscere i punti essenziali per una giudiziosa preparazione dei piatti
- Stabilire delle «liste» di menus per regimi variati o combinati
- Descrivere il ruolo della «commissione dei menus»

Conoscenza dei prodotti dietetici

- Fare una raccolta di ricette
- Descrivere i modi di cottura adatti alla cucina dietetica
- Descrivere le caratteristiche dei prodotti dietetici correnti, la loro composizione, l'impiego e la durata di conservazione

34 Igiene e conoscenza delle derrate alimentari (20 lezioni)

Obiettivi generali

- Conoscere le basi legali concernenti le derrate alimentari specifiche per la dietetica
- Spiegare le prescrizioni relative all'igiene professionale (cucina dietetica e derrate alimentari)

Obiettivi particolari

Conoscenza delle derrate alimentari

- Citare le basi legali e applicarle con conoscenza di causa; saper leggere correttamente la composizione degli alimenti sugli imballaggi delle derrate alimentari specifiche per la dietetica
- Indicare le diverse possibilità d'acquisto

Igiene

- Spiegare i principi d'igiene personale, dei locali o del materiale
- Citare le misure di lotta contro i focolai d'infezione
- Enumerare i fattori favorevoli alla buona conservazione, a un ottimale immagazzinamento degli alimenti per evitare la loro contaminazione

35 Organizzazione aziendale / Informatica (40 lezioni)

Obiettivi generali

- Conoscere i principi e l'importanza di una buona collaborazione in seno all'azienda
- Applicare l'informatica, in particolare alla cucina dietetica

Obiettivi particolari

Organizzazione aziendale

- Conoscere il valore del proprio lavoro e l'importanza di una collaborazione armoniosa in seno all'azienda
- Motivare la necessità dell'organizzazione aziendale:
 - scopi perseguiti dall'azienda e mise en place delle strutture
 - allestimento della cucina dietetica e della ristorazione collettiva
 - assistenza del personale (incluse questioni legali)
- Applicare le regole della comunicazione

Informatica

- Descrivere i metodi e gli apparecchi per il rilevamento dei dati
- Conoscere l'applicazione pratica dell'elaborazione dei dati
- Valutare le possibilità d'impiego dell'informatica nella cucina dietetica e applicarle

36 Ginnastica e sport (40 lezioni)

Per la ginnastica e lo sport fanno stato i programmi d'insegnamento emanati dall'UFIAML.

4 Entrata in vigore

Il presente programma d'insegnamento professionale entra in vigore il 1° gennaio 1987.

5 dicembre 1986

Ufficio federale dell'industria,
delle arti e mestieri e del lavoro:

Il direttore, Hug