

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</b></li> <li>- <b>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</b></li> </ul>
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	<b>LIVELLO 3</b>
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	<p><b>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</b></p> <p>56.10.11 Ristorazione con somministrazione</p> <p>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole</p> <p>56.10.30 Gelaterie e pasticcerie</p> <p>56.10.50 Ristorazione su treni e navi</p> <p>56.21.00 Catering per eventi, banqueting</p> <p>56.29.10 Mense</p> <p>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale</p> <p>56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p> <p><b>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</b></p> <p>56.10.11 Ristorazione con somministrazione</p> <p>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole</p> <p>56.10.30 Gelaterie e pasticcerie</p> <p>56.10.50 Ristorazione su treni e navi</p> <p>56.21.00 Catering per eventi, banqueting</p> <p>56.29.10 Mense</p> <p>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale</p> <p>56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina</p> <p>55.10.00 Alberghi</p> <p>55.20.10 Villaggi turistici</p> <p>55.20.20 Ostelli della gioventù</p> <p>55.20.30 Rifugi di montagna</p> <p>55.20.40 Colonie marine e montane</p> <p>55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence</p> <p>55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole</p> <p>55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte</p> <p>55.90.10 Gestione di vagoni letto</p>
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	<p><b>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</b></p> <p>5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p><b>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</b></p> <p>5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante</p>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE**

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI**

<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Servizi Turistici  PROCESSO: Servizi di ristorazione  SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi  ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti  ADA.19.13.866 Preparazione della pizza</p>
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti  ADA.19.13.866 Preparazione della pizza</p>	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
<p>ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti  ADA.19.13.866 Preparazione della pizza</p>	Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b> <b>Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande</b>	
<b>CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI</b>	<p>SETTORE: Servizi Turistici  PROCESSO: Servizi di ristorazione  SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi  ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande  SEQUENZA DI PROCESSO: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande  ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli</p>
<b>AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande  ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli</p>	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
<p>ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande  ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli</p>	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

## COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

### COMPETENZA

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio</li> <li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo</li> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li> <li>- Elementi di comunicazione professionale</li> <li>- Tecniche di pianificazione</li> </ul>

### COMPETENZA

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)</li> <li>- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore</li> <li>- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi e tecniche di approntamento/avvio</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore</li> <li>- Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati</li> <li>- Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> <li>- Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore</li> </ul>

**COMPETENZA**

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore</li> <li>- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI****COMPETENZA**

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</li> <li>- Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti</li> <li>- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar</li> <li>- Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</li> <li>- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</li> <li>- Normativa inerente la conservazione degli alimenti</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO****Preparazione degli alimenti e allestimento piatti****COMPETENZA**

Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare la linea di preparazione dei prodotti</li> <li>- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</li> <li>- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</li> <li>- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala</li> <li>- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche</li> <li>- Elementi di gastronomia</li> <li>- Elementi di merceologia relative alla cottura</li> <li>- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li> <li>- Tecniche di cottura classica</li> <li>- Utensili per la cottura dei cibi</li> </ul>

**COMPETENZA**

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>- Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li> <li>- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li> <li>- Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate</li> <li>- Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)</li> <li>- Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia</li> <li>- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>

**COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO****Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande****COMPETENZA**

Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale</li> <li>- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala</li> <li>- Presentare i prodotti ai clienti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala</li> <li>- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda</li> <li>- Tecniche di comunicazione</li> <li>- Tecniche di servizio base ed avanzate</li> <li>- Tipologie di servizio banqueting</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare la linea di preparazione dei prodotti</li> <li>- Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti</li> <li>- Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi</li> <li>- Curare l'abbinamento delle materie prime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione merceologica delle materie prime</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti</li> <li>- Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</li> <li>- Norme igieniche di preparazione degli snack</li> <li>- Tecniche di presentazione dei piatti</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar</li> <li>- Applicare tecniche di servizio al tavolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime</li> <li>- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici</li> <li>- Tecniche di servizio al tavolo</li> </ul>