

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Confezionare le pietanze, in base alle prescrizioni ricevute, porzionando le stesse nei diversi tipi di contenitori e conducendo i macchinari per il confezionamento

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Porzionatura: **4 casi**

Dimensione 2 - Confezionamento: **2 casi**

Dimensione 3 - Etichettatura: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di confezionamento e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo in base alle indicazioni ricevute, applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Cura di utensili e attrezzature: **4 casi**

Dimensione 2 - Igienizzazione e sanificazione degli ambienti: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Confezionare le pietanze, in base alle prescrizioni ricevute, porzionando le stesse nei diversi tipi di contenitori e conducendo i macchinari per il confezionamento

1 - PORZIONATURA

Grado di complessità 3

1.3 PORZIONATURA PLURIPORZIONE

Eeguire la porzionatura della pietanza con la soluzione pluriporzione, (pasti preparati nei centri cottura e rinvenuti a cura degli addetti specializzati a destinazione) in base alle richieste del cliente / prescrizioni ricevute

Grado di complessità 2

1.2 PORZIONATURA MONOPORZIONE

Eeguire la porzionatura della pietanza in monoporzioni che verranno consumati in luoghi e tempi diversi da quelli della produzione (da rinvenire in forni ventilati o a microonde direttamente sul posto di lavoro) seguendo le prescrizioni ricevute

1.2 PORZIONATURA MONOPORZIONE PER PASTI DIFFERITI PER TURNI

Eeguire la porzionatura della pietanza in monoporzioni che verranno consumati in luoghi e tempi diversi da quelli della produzione e differiti in base ai turni, utilizzando piatti termosaldati monouso

Grado di complessità 1

1.1 PREDISPOSIZIONE STRUMENTI

Individuare e predisporre i contenitori idonei al confezionamento (in materiale plastico o alluminio termosaldati) in base alle richieste del cliente / prescrizioni ricevute (monoporzione in materiale, piatti monouso, contenitori pluriporzione, ecc.) e gli strumenti e per la porzionatura della pietanza (mestolo, forchettone, coltello, bilancia) e impostare i parametri di pesatura

2 - CONFEZIONAMENTO

Grado di complessità 2

2.2 SIGILLATURA

Eeguire le operazioni di sigillatura dei contenitori, attraverso l'utilizzo di macchinari appositi e tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, ecc.) garantendo la

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

sigillatura e l'ermeticità nel rispetto dei tempi di conservazione previsti

Grado di complessità 1

2.1 PREDISPOSIZIONE E TARATURA MACCHINARI

Impostare i parametri secondo le specifiche di confezionamento/sigillatura relative alla produzione monoporzioni o pluriporzioni, verificando la presenza di materiale per sigillatura e provvedendo al caricamento di nuovo materiale in caso di esaurimento

3 - ETICHETTATURA

Grado di complessità 3

3.3 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO DELLA ETICHETTATRICE

Controllare il funzionamento della macchina etichettatrice verificando lo scorrimento dei pezzi in entrata ed in uscita, e che le etichette apposte si trovino negli spazi previsti e siano completamente leggibili, ed intervenendo a bloccare il macchinario in caso di malfunzionamento

Grado di complessità 2

3.2 ETICHETTATURA

Apporre le etichette utilizzando la etichettatrice (o dispenser manuale) posizionando il prodotto in modo che l'etichetta sia apposta nello spazio previsto e verificando che le informazioni in essa stampate siano interamente leggibili (nome della portata, ingredienti, data di produzione e di scadenza e metodo di conservazione)

Grado di complessità 1

3.1 IMPOSTAZIONE DELLA ETICHETTATRICE

Impostare i parametri secondo le specifiche di etichettatura previste, verificando l'inchiostro presente e provvedendo al caricamento di un nuovo tamburo in caso di esaurimento, verificando la presenza della bobina delle etichette e provvedendo alla sua sostituzione in caso di esaurimento

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Pietanze da porzionare
- Richieste del cliente/prescrizioni
- Utensili e attrezzature per porzionare le pietanze
- Utensili e attrezzature per pesare le pietanze
- Utensili e attrezzature per il confezionamento delle pietanze
- Contenitori per il confezionamento delle pietanze (piatti termosaldati monouso, in plastica o alluminio)
- Macchinari per il confezionamento delle pietanze (confezionatrici sottovuoto, filmatrici, sigillatrici per sacchetto, ecc.)
- Protocolli e parametri di lavorazione
- Normativa igiene alimentare

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di porzionatura delle pietanze
- Tecniche ed operatività di pesatura delle pietanze
- Tecniche ed operatività di confezionamento delle pietanze
- Tecniche ed operatività di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, ecc.)

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pietanze porzionate e confezionate
- Confezioni sigillate ed etichettate

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle pietanze
2. L'insieme delle tecniche di porzionatura, pesatura, confezionamento ed etichettatura delle pietanze
3. L'insieme delle tipologie di contenitori
4. Un set di indicazioni di lavoro

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno due tipologie di pietanza e due tipologie di contenitori, sulla

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

base delle indicazioni date, esecuzione delle operazioni di porzionatura, pesatura, confezionamento

2. Colloquio tecnico relativo a modalità e tecniche di sigillatura diverse da quelle oggetto di prova prestazionale

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di confezionamento e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo in base alle indicazioni ricevute, applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

1 - CURA DI UTENSILI E ATTREZZATURE

Grado di complessità 2

1.2 CURA DEGLI SPAZI DESTINATI A UTENSILI E ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature da cucina necessari al porzionamento curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno

1.2 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA

Effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature per il confezionamento (confezionatrici sottovuoto, filmatrici, sigillatrici per sacchetto, ecc.) al fine di mantenerle efficienti

Grado di complessità 1

1.1 PULIZIA IMMEDIATA AL TERMINE DELL'UTILIZZO

Effettuare immediatamente al termine dell'utilizzo la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature da cucina necessari al porzionamento (es. coltelli, forchettoni, pinze, spatole, pentole, cutter) al fine di poterle disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche

1.1 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE A FINE CICLO

Effettuare alla fine di ogni ciclo di lavoro le operazioni di pulizia delle attrezzature per il confezionamento utilizzate (confezionatrici sottovuoto, filmatrici, sigillatrici per sacchetto, ecc.) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle pulite

2 - IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

Grado di complessità 2

2.2 PULIZIA PERIODICA

Effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti della cucina (es. pulizia a fondo dei pavimenti manuale o con macchine industriali, lavaggio delle pareti lavabili della cucina e delle celle refrigerate, disincrostazione di lavelli, vasche e rubinetterie, pulizia

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti) nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale

Grado di complessità 1

2.1 PULIZIA GIORNALIERA DEI LOCALI

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti della cucina, del magazzino sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare

2.1 DISINFESTAZIONE

Attuare forme di prevenzione contro i parassiti attraverso il risanamento ambientale e l'uso di protezioni meccaniche. Inoltre, se da un monitoraggio attento dell'ambiente risulta che l'impianto di cucina è infestato da parassiti, contattare una ditta specializzata per una azione di disinfestazione con tecniche e mezzi adeguati, fornendo il necessario supporto logistico

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Utensili e attrezzature da cucina
- Utensili e attrezzature per il confezionamento
- Macchinari per il confezionamento delle pietanze (confezionatrici sottovuoto, filmatrici, sigillatrici per sacchetto, ecc.)
- Detergenti
- Lavastoviglie
- Attrezzature e materiali per pulizia (scope, macchinari lavaggi industriali, scovolini, stracci, spugne, ecc.)
- Procedure di lavaggio, igienificazione e sanificazione
- Programma di sanificazione
- Prodotti e protocolli di disinfestazione
- Normativa pubblica applicabile

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di pulizia, lavaggio, igienificazione e sanificazione

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ambiente di lavoro, impianti, attrezzature e utensili detersi, igienizzati e sanificati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme degli utensili, delle attrezzature e degli ambienti di cucina
2. L'intero insieme delle tecniche di pulizia, lavaggio, igienificazione e sanificazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di utensili ed attrezzature, con riferimento ad un ambiente di cucina, impostazione e realizzazione, in situazione reale o simulata, delle operazioni di pulizia, lavaggio, igienificazione e sanificazione
2. Colloquio tecnico relativo alle procedure ed alla normativa applicabile relativa al lavaggio, igienificazione e sanificazione di ambiente di lavoro, impianti, attrezzature e utensili

ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

FONTI

Repertorio delle Qualificazioni Regionali, Regione Friuli-Venezia Giulia

Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP) - Regione Lombardia

ANGEM - Associazione Nazionale Aziende della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari <http://www.angem.it/it/>