

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

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/>