

## 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

## ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

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

## ADA.23.01.06 - CONFEZIONAMENTO DI PIETANZE NELLA RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE

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

**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/>