

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 1

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

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/>