

### **RIEPILOGO SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

**CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Gestione approvvigionamenti materie prime: **6 casi**

**Dimensione 2** - Immagazzinamento e conservazione materie prime: **8 casi**

**RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

**CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Caffetteria: **3 casi**

**Dimensione 2** - Bevande: **3 casi**

**Dimensione 3** - Cocktail: **4 casi**

**Dimensione 4** - Snack e piatti veloci: **6 casi**

**Dimensione 5** - Servizio: **2 casi**

**RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 3** - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

**CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Cura delle attrezzature: **6 casi**

**Dimensione 2** - Igienizzazione degli ambienti: **2 casi**

**RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione

**1 - GESTIONE APPROVVIGIONAMENTI MATERIE PRIME**

Grado di complessità 2

**1.2 GESTIONE AUTOMATIZZATA SOTTO SCORTA**

Mantenere costantemente aggiornato il database relativo alla gestione del magazzino delle materie prime, scaricando i quantitativi di volta in volta utilizzati e caricando i fabbisogni previsti al fine di evidenziare automaticamente le esigenze di acquisto

**1.2 GESTIONE ACQUISTI URGENTI**

Gestire l'approvvigionamento urgente di materie prime dovuto a necessità improvvise (es. mancate consegne, deterioramento merci in magazzino), valutando la modalità più efficace per garantire il rispetto dei tempi di produzione, anche ricorrendo a fornitori non abituali

Grado di complessità 1

**1.1 DEFINIZIONE FABBISOGNO**

Definire, sulla base delle previsioni di lavoro e della valutazione delle giacenze di magazzino, la quantità e la varietà di materie prime da acquistare corredando il tutto con le indicazioni temporali relative all'utilizzo delle stesse

**1.1 ORDINI DIRETTI**

Effettuare, sulla base delle esigenze individuate, gli ordinativi di acquisto utilizzando modalità di contatto diretto con il/i fornitore/i (es. telefono, consegna brevi manu al rappresentante)

**1.1 ORDINI INFORMATIZZATI**

Elaborare l'ordinativo di materie prime utilizzando sistemi informatizzati avendo cura di verificare l'avvenuta ricezione e conferma d'ordine da parte del fornitore

**1.1 ACQUISTO DIRETTO**

Effettuare l'acquisto delle materie prime recandosi direttamente dal fornitore al fine di scegliere in prima persona la merce che meglio soddisfa le proprie esigenze di produzione

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### 2 - IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE MATERIE PRIME

Grado di complessità 3

#### 2.3 STOCCAGGIO DEPERIBILI

Gestire lo stoccaggio delle merci deperibili (es. frutta, verdura, salumi, latticini) che richiedono una conservazione a freddo in locali a temperatura controllata (es. celle frigorifere)

#### 2.3 SUPERVISIONE LOCALI A TEMPERATURA CONTROLLATA

Controllare quotidianamente l'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento attraverso la verifica delle temperature e l'eventuale regolazione delle stesse in base alla tipologia degli alimenti da conservare

Grado di complessità 2

#### 2.2 GESTIONE CRITICITÀ

Attivarsi per risolvere le criticità dovute a consegne non rispondenti agli ordinativi (es. tipologia e qualità della merce, rispetto dei tempi, condizioni di trasporto), ed effettuare le opportune segnalazioni sulla affidabilità del fornitore

#### 2.2 STOCCAGGIO NON ALIMENTARI PERICOLOSI

Gestire lo stoccaggio dei prodotti non alimentari pericolosi (es. detersivi) che devono essere riposti in una zona specifica separata, in modo da evitare il contatto con gli alimenti

#### 2.2 VALUTAZIONE SENSORIALE STATO CONSERVAZIONE

Utilizzare i propri sensi (es. vista, olfatto) per valutare lo stato di conservazione delle merci deperibili

Grado di complessità 1

#### 2.1 RICEZIONE MERCE

Gestire la fase di consegna della merce verificandone la rispondenza all'ordine, l'integrità degli imballaggi e delle confezioni, la data di scadenza, il peso e la qualità e avviandola, in caso di responso positivo, allo stoccaggio

#### 2.1 STOCCAGGIO NON DEPERIBILI

Gestire lo stoccaggio delle merci non deperibili (alimentari e non alimentari) che possono essere conservate in locali a temperatura ambiente

#### 2.1 VERIFICA SCADENZE

Verificare periodicamente la data di scadenza dei prodotti confezionati presenti in magazzino,

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

evidenziando quelli di prossima scadenza

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Per l'attività di approvvigionamento: (i) tipologia e dimensioni struttura ricettiva (e numero coperti); (ii) standard di servizio; (iii) stagionalità; (iv) giacenze di magazzino; (v) risorse e vincoli economici; (vi) software specifici; (vii) registri
- Per l'attività di stoccaggio: (i) materie prime; (ii) ordini; (iii) tipologia di prodotti (alimentari - deperibili e non deperibili - e non alimentari); (iv) informazioni sui prodotti (data di scadenza, peso, qualità, integrità imballi e confezioni); (v) attrezzature di refrigerazione e congelamento; (vi) parametri di temperatura; (vii) normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Metodi e tecniche di analisi del fabbisogno (previsione del lavoro e giacenze magazzino o acquisti sulla base della gestione automatizzata sotto scorta)
- Metodi e tecniche di gestione degli ordini (diretti, informatizzati, acquisti diretti presso i rivenditori)
- Metodi e tecniche di gestione del magazzino

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Ordini
- Ricezione e stoccaggio merci

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

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche di analisi del fabbisogno e di gestione degli ordini
2. L'insieme delle tecniche di gestione del magazzino

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di gestione di ordini e di gestione del magazzino

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 2** - Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

**1 - CAFFETTERIA**

Grado di complessità 3

**1.3 DECORATI**

Decorare i vari prodotti di caffetteria utilizzando diverse tecniche artistiche (latte art, coffee painting, cioccoart con stencil, topping art, ecc.)

Grado di complessità 2

**1.2 ELABORATI**

Preparare caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, ecc.) anche composti da strati di ingredienti diversi (crema di cioccolato, salse aromatizzate, caramello, scaglie di cocco, spezie, ecc.) e guarniti con panna montata, gocce di cioccolato, granella di nocciola

Grado di complessità 1

**1.1 CLASSICI**

Preparare prodotti base (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, ecc.) e combinati (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, ecc.) da servire al cliente in tazza guarnita secondo esigenze (limone, biscottini, cioccolatini, ecc.)

**2 - BEVANDE**

Grado di complessità 3

**2.3 MONTATE**

Preparare bevande montate (frappè, frullati, ecc.) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto

Grado di complessità 2

**2.2 SUCCHI FRESCHI**

Preparare bevande a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe, scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

Grado di complessità 1

### 2.1 PRONTE DA VERSARE

Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, ecc.), aperitivi (vino, spumante, crodino, gingerino, ecc.), digestivi (liquori, acquavite, ecc.), birra (in bottiglia o alla spina) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura di servizio e versando il quantitativo adeguato

## 3 - COCKTAIL

Grado di complessità 3

### 3.3 INNOVATIVI

Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, ecc.) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail)

Grado di complessità 2

### 3.2 FLAIR BARTENDING

Preparare cocktail con tecniche di working flair (giocherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria)

### 3.2 ELABORATI

Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni

Grado di complessità 1

### 3.1 SEMPLICI

Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA)

## 4 - SNACK E PIATTI VELOCI

Grado di complessità 3

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### 4.3 PIATTI CALDI

Preparare piatti caldi lavorando gli ingredienti secondo la ricetta e curando l'allestimento del piatto di servizio (risottino ai quattro formaggi, frittatina alle erbe, pennette ai funghi, ecc.)

Grado di complessità 2

### 4.2 TRAMEZZINI

Preparare tramezzini utilizzando pane semplice (pancarrè senza crosta e ricco d'acqua) ed un ripieno caratterizzato sia da materie prime già confezionate, sia da semilavorati abbinando i diversi alimenti a seconda della ricetta

### 4.2 SNACK ELABORATI

Preparare club sandwich a più strati e panini elaborati che possono anche richiedere per la farcitura ingredienti che necessitano di preparazioni precedenti (hamburger, frittata, verdure grigliate, ecc)

### 4.2 INSALATONE

Preparare insalatone miste unendo alle materie prime base (insalata fresca di diverse tipologie) ingredienti confezionati o che richiedono una precedente preparazione e cottura (salse, carne alla griglia tagliata, pane tostato, ecc.)

Grado di complessità 1

### 4.1 TOAST E PANINI SEMPLICI

Preparare toast e panini semplici utilizzando per la farcitura ingredienti che non necessitano di una preparazione precedente (salumi, formaggi, salse confezionate, verdure crude), curando il confezionamento e la disposizione del prodotto nella vetrina espositiva

### 4.1 PIATTI FREDDI

Preparare piatti freddi utilizzando ingredienti che non necessitano di cotture e curando l'allestimento del piatto di servizio (salumi affettati, formaggi, prosciutto e melone, piatto caprese, ecc)

## 5 - SERVIZIO

Grado di complessità 2

### 5.2 AL TAVOLO

Consegnare i prodotti ordinati al tavolo, dopo aver caricato il vassoio e verificato la coerenza con la comanda ricevuta, ponendo attenzione a soddisfare ulteriori bisogni dei clienti e curando successivamente la fase di sbarazzo e ripristino dei tavoli



## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

Grado di complessità 1

### 5.1 AL BANCO

Preparare i prodotti ordinati dai clienti, dopo aver allestito il banco in base al tipo di servizio da effettuare (caffetteria, aperitivi, pranzi veloci, ecc.), servendoli nel rispetto delle prassi del locale e provvedendo a mantenere ordinato e pulito il banco seguendo il ritmo di lavoro del momento

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2**

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

- Ingredienti di caffetteria (caffè, tè, latte, orzo, ginseng, cioccolato, panna, guarnizioni e topping, ecc.)
- Ingredienti per toast, panini, tramezzini
- Ingredienti per la preparazione di piatti veloci
- Bevande alcoliche e analcoliche
- Frutta e verdura
- Stoviglie e posate
- Attrezzatura per la preparazione dei prodotti di caffetteria
- Spremiagrumi per bevande per succhi freschi
- Centrifughe e frullatori e montatori
- Miscelatori (mixing glass, strumenti specifici - es. blender)
- Attrezzature per cocktail molecolari (per creare aria, spume, ecc.)
- Ricettari snack e piatti semplici
- Ricettari cocktails
- Protocolli e parametri di lavorazione
- Regole galateo
- Standard di servizio del locale
- Regole internazionali IBA
- Normativa igiene alimentare

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di preparazione prodotti di caffetteria
- Tecniche ed operatività di preparazione bevande montate e succhi freschi
- Tecniche ed operatività di preparazione cocktail
- Tecniche ed operatività di preparazione snack e piatti veloci
- Tecniche ed operatività di servizio al banco
- Tecniche ed operatività di servizio al tavolo

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Prodotti di caffetteria preparati e serviti
- Bevande e cocktails preparati e serviti
- Snack e piatti semplici preparati e serviti

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

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di preparazione prodotti di caffetteria
2. L'insieme delle tecniche di preparazione bevande montate e succhi freschi
3. L'insieme delle tecniche di preparazione cocktails: (i) semplici (Neat, Build, Stir & Strain); (ii) elaborati (miscelazione: Mix & Pour, Blend, Muddle; separazione: Layers); (iii) innovativi (con modifica degli ingredienti: molecular mixology, gelatine solidificate; specifici pre-mix a base di limone e zucchero - sour cocktail)
4. L'insieme delle tecniche flair bartending
5. L'insieme delle tecniche di preparazione snack e piatti veloci (caldi, freddi e insalatone)
6. L'insieme delle tecniche di servizio al banco e al tavolo

### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: (i) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno due prodotti di caffetteria elaborati (es. marocchino, mocaccino, ecc.); (ii) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno una bevanda fresca montata (frappé, frullato, ecc.); (iii) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno due cocktail di consumo comune con differenti tecniche di preparazione; (iv) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno uno snack o piatto veloce a partire da una ricetta data
2. Colloquio tecnico relativo a regole di galateo e modalità di servizio al banco e al tavolo

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 3** - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

**1 - CURA DELLE ATTREZZATURE**

Grado di complessità 2

**1.2 MANUTENZIONE DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ**

Effettuare la sostituzione periodica delle parti usurabili della macchina del caffè (es. guarnizioni, doccette), la rigenerazione delle resine dell'addolcitore dell'acqua (es. aggiunta del sale) e verifica dell'usura delle macine del macinadosatore di caffè

**1.2 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE DA BAR**

Effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature da bar (es. pulizia delle pareti interne e delle griglie dei frigoriferi, smontaggio e lavaggio delle parti mobili dei fabbricatori di ghiaccio, aggiunta di sale e disincrostazione della lavastoviglie, pulizia delle cappe aspiranti) al fine di mantenerle in perfetta efficienza

Grado di complessità 1

**1.1 PULIZIA DELLA MACCHINA DEL CAFFÈ**

Effettuare le operazioni giornaliere di pulizia della macchina del caffè (es. lavaggio griglie, coppe portafiltri, filtri e doccette) al fine di garantire un'attrezzatura rispettosa di tutte le norme igieniche

**1.1 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DA BAR**

Effettuare le operazioni giornaliere di pulizia delle attrezzature da bar (es. frigoriferi, vetrine espositive positive e negative, fabbricatori di ghiaccio, lavastoviglie) al fine di disporre di attrezzature rispettose di tutte le norme igieniche

**1.1 PULIZIA DELLE PICCOLE ATTREZZATURE DA BAR**

Effettuare le operazioni giornaliere di pulizia e sanificazione delle piccole attrezzature da bar (es. frullatore, pimer, spremiagrumi, centrifuga, impianto di spillatura, tostiera, forno a microonde, affettatrice) al fine di garantirne la massima igiene ed efficienza

**1.1 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE ELETTRONICHE**

Effettuare le operazioni giornaliere di pulizia e sanificazione delle attrezzature elettroniche presenti nel bar (es. registratore di cassa, palmari per la gestione delle ordinazioni, schermi tv) utilizzando i

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

prodotti più idonei alle superfici da trattare

## 2 - IGIENIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI

Grado di complessità 2

### 2.2 PULIZIA PERIODICA

Effettuare le operazioni straordinarie per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di servizio (es. pulizia a fondo dei pavimenti manuale o con macchine industriali, disinfestazione degli ambienti, pulizia delle vetrate, eventuale lavaggio di poltrone, cuscini e tende), nel rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale

Grado di complessità 1

### 2.1 PULIZIA GIORNALIERA

Effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di servizio (es. spazzare e lavare i pavimenti, sanificare le superfici del banco e dei tavoli, spolverare le bottigliere, detergere le vetrine espositive), scegliendo gli strumenti e i detersivi più idonei alle superfici da trattare

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Utensili e attrezzature da bar
- Attrezzature refrigeranti
- 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'intero insieme delle tecniche di pulizia, lavaggio, igienificazione e sanificazione

#### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo alle procedure ed alla normativa applicabile relativa al lavaggio, igienificazione e sanificazione di ambiente di lavoro, impianti, attrezzature e utensili

#### **FONTI**

## **ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE**

Galeazzi Oscar, "Salabar.it", Volumi 1 e 2, Ed. Hoepli, 2009

Malavasi Antonio - Miele Rosario, "Accademia di sala e bar", Ed. Simone, 2008

Schede SST - Repertorio FVG Servizi turistici