

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 detergenti più idonei alle superfici da trattare

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)

- 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

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

FONTI

Donegani | Menaggia | Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Sala e vendita", Ed. Lucisano, 2012

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