

Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale triennale - IeFP triennale

 **EQF - 3**

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

ADA.23.01.04 (ex ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

Competenze

Titolo: Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche
Elementi di gastronomia
Elementi di merceologia relative alla cottura
Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
Tecniche di cottura classica
Utensili per la cottura dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Preparare la linea di preparazione dei prodotti
Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura
Preparare la linea di preparazione dei prodotti
Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura
Preparare la linea di preparazione dei prodotti
Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina
Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati in fase di cottura

Titolo: Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di gastronomia
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
Standard di qualità dei prodotti alimentari
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
Utensili per la preparazione dei cibi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare criteri di selezione delle materie prime
Approntare materie prime per la preparazione di pasti
Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate
Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)
Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere
Applicare criteri di selezione delle materie prime
Approntare materie prime per la preparazione di pasti
Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate
Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)
Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere
Applicare criteri di selezione delle materie prime
Approntare materie prime per la preparazione di pasti
Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate
Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)
Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere

Titolo: Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
Principali terminologie tecniche di settore/processo
Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo
Elementi di comunicazione professionale
Tecniche di pianificazione

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Titolo: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Metodi e tecniche di approntamento/avvio
Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e

macchinari e apparecchiature di settore
Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore
Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati
Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Titolo: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per

sé, per altri e per l'ambiente

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore
Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
Nozioni di primo soccorso
Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza

sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Titolo: Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar
Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti
Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti
Normativa inerente la conservazione degli alimenti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo
Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati
Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo
Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati
Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo
Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti
Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione

