

Qualifiche Professionali Triennali Regionali
Nuove figure Professionali 2011

**OPERATORE
DELLA RISTORAZIONE**

Indirizzo Sala e Vendita

Descrizione Figura Professionale

- L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.
- Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

Competenze tecnico professionali

- L'operatore della ristorazione è in grado di:
 1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
 5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
 6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
- In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:
 1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
 2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
 3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Professioni e attività economiche di riferimento

Professioni:

- 52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
- 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
- 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati
- 5.2.2.4 - Baristi e assimilati

Attività economiche di riferimento:

- 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
- 55.10 Alberghi e strutture simili
- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Competenze tecnico-professionali comuni di qualifica professionale

Aree

- Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale

Tutti gli operatori sono in grado di:

1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
2. 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

PIANO ORARIO AREA GENERALE

DISCIPLINE	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1	2	3	1	2	3
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A050	4	4	4	132	132	132
LINGUA INGLESE	A346	3	3	3	99	99	99
STORIA	A050	2	2	2	66	66	66
MATEMATICA	A047	4	4	3	132	132	99
DIRITTO ED ECONOMIA	A019	2	2		66	66	
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia)	A060	2	2		66	66	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A029	2	2	2	66	66	66
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE		1	1	1	33	33	33
TOTALE AREA GENERALE		20	20	15	660	660	495

PIANO ORARIO AREA DI INDIRIZZO							
DISCIPLINE	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1	2	3	1	2	3
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	A038	2			66		
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	A013		2			66	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	A057	2	2	4	66	66	132
LABORATORIO/SETTORE CUCINA	C500	2	2		66	66	
LABORATORIO/SETTORE SALA E VENDITA	C510	2	2	6	66	66	198
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURIST	C520	2	2		66	66	
SECONDA LINGUA STRANIERA	A046	2	2	3	66	66	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTR. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	A017			4			132
ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO (entro il 20% del curricolo)**							165**
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		12	12	17	396	396	561
TOTALE COMPLESSIVO		32	32	32	1056	1056	1056

°Di cui 2 ore in presenza con l'insegnante di laboratorio

AREA DELLE COMPETENZE DI BASE

COMPETENZE DI BASE	
COMPETENZE	CLASSI DI CONCORSO/INSEGNAMENTI
Competenze linguistiche	A050 – Italiano A046 – Lingua Straniera
Competenze matematiche	A047 - Matematica
Competenze scientifiche e tecnologiche	A060 – Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)
Competenze storico-sociali ed economiche	A050 – Storia A019 – Diritto ed economia
Religione e attività alternative	Religione e attività alternative
Attività fisiche e motorie	A029 – Scienze motorie e sportive

AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI I PERCORSI

COMPETENZA N. 1

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A019 – Diritto e economia

A017 – Diritto e Tecniche ammin. delle strutture ricettive

C520 – Laboratorio di accoglienza turistica

A046 – Lingue straniere

ABILITA' MINIME

Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità
 Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
 Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità
 Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

CONOSCENZE ESSENZIALI

Direttive e normative sulla qualità di settore
 Principi ed elementi di base di un sistema qualità
 Procedure attinenti al sistema qualità
 Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
 Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

COMPETENZA N. 2

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

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A019 – Diritto e economia

A017 – Diritto e Tecniche ammin. delle strutture ricettive

C520 – Laboratorio di accoglienza turistica

A026 – Scienze motorie

A060 – Scienze integrate

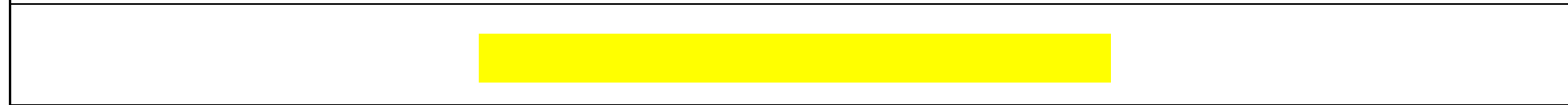
ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

<p>Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione</p> <p>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 delle lavorazioni del settore Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale</p> <p>Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</p> <p>Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva</p> <p>Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</p>	<p>D.Lsg. 81/2008</p> <p>Dispositivi di protezione individuale e collettiva Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</p> <p>Normativa ambientale e fattori di inquinamento</p> <p>Nozioni di primo soccorso</p> <p>Segnali di divieto e prescrizioni correlate</p>
---	---

AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI I PERCORSI

AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI



COMPETENZA N. 1

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A017 – Diritto e Tecniche amministrative delle aziende ricettive

A019 – Diritto e economia

<p>A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione A050 – Italiano e Storia A046 – Lingue straniere</p>	
<p>ABILITA' MINIME</p>	<p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p>
<p>Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione 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 Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>	<p>Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione</p>
<p>COMPETENZA N. 2</p>	
<p>Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	
<p>Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:</p> <p>C500 – Laboratorio settore cucina C510 – Laboratorio sale e vendita A060 – A038 - Scienze integrate</p>	

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <p>Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</p> <p>Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
COMPETENZA N. 3	
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	
<p>Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:</p> <p>C500 – Laboratorio settore cucina</p> <p>C510 – Laboratorio sale e vendita</p> <p>C520 – Laboratorio di accoglienza</p> <p>A038 – Scienze integrate</p>	
ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di

<p>efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</p>	<p>strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</p>
<h2>COMPETENZA N. 4</h2>	
<p>Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	
<p>Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:</p> <p>C500 – Laboratorio settore cucina</p> <p>C510 – Laboratorio sale e vendita</p> <p>C520 – Laboratorio di accoglienza</p> <p>A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione</p> <p>A060 – Scienze integrate biologia Chimica</p> <p>A026 – Scienze motorie</p> <p>ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO</p>	
<p>ABILITA' MINIME</p>	<p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p>
<p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</p>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di</p>

Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
COMPETENZA N. 5	
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie	
<p>Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:</p> <p>C500 – Laboratorio settore cucina C510 – Laboratorio sale e vendita A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione A060 – Scienze integrate Biologia A013 – Scienze integrate Chimica A046 – Lingue straniere ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO</p>	
ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Adottare tecniche di trattamento e di conservazione Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Tecniche e sistemi di conservazione</p>

e stoccaggio degli alimenti

COMPETENZA N. 6

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A060 – Scienze integrate Biologia A013 A013– Scienze

integrate Chimica

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

Applicare criteri di selezione delle materie prime.

Approntare materie prime per la preparazione di pasti

Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Elementi di gastronomia

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche ed impieghi.

Standard di qualità dei prodotti

Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

Utensili per la preparazione dei cibi.

COMPETENZA 1 - specifica dell'indirizzo SALA E BAR

1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

C510 – Laboratorio settore SALA C520 – Laboratorio di

accoglienza A050 – Italiano

A046 – Lingue straniere

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

ABILITA' MINIME

Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale

Presentare i prodotti ai clienti

CONOSCENZE ESSENZIALI

Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda

Struttura del reparto

Tecniche di comunicazione

COMPETENZA 2 - specifica dell'indirizzo SALA E BAR

2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

C510 – Laboratorio settore SALA A057 – Scienza degli alimenti
C520 – Laboratorio di accoglienza A046 –
Lingue straniere

A050 - Italiano

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

Applicare tecniche per servire i cibi e le
bevande in sala

Tecniche di comunicazione

Tecniche di servizio base ed avanzate

COMPETENZA 3 - specifica dell'indirizzo SALA E BAR

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

C510 – Laboratorio settore SALA A019 – Diritto e economia

A057 – Scienza degli alimenti

A046 – Lingue straniere A050 - Italiano

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

ABILITA' MINIME

CONOSCENZE ESSENZIALI

Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar

Applicare tecniche di servizio al tavolo

Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio

Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
 Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici
 Tecniche di servizio al tavolo

Il presente progetto verrà portato avanti, così come descritto sopra, con le risorse della scuola. La qualità degli apprendimenti potrà essere migliorata attraverso specifiche ulteriori attività per le quali sono necessarie ulteriori risorse.

Le attività specifiche ulteriori sono: ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO E IMPRESA FORMATIVA SIMULATA E IMPLEMENTAZIONE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Le risorse per le specifiche ulteriori attività sono quantificate in € 10.000,00 c.ca per corso.