

Qualifiche Professionali Triennali Regionali
Nuove figure Professionali 2011

OPERATORE

DELLA RISTORAZIONE

Indirizzo Preparazione pasti

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 "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

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 "Preparazione pasti", è inoltre in grado di realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Professioni e attività economiche di riferimento

Professioni:

- 5.2 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
		AREA GENERALE					
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

AREA DI INDIRIZZO							
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 (classi divise per squadre)	C500	2	2	8*	66	66	264
LABORATORIO/SETTORE SALA E VENDITA (classi divise per squadre)	C510	2	2		66	66	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	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 curriculum)**							165**
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		12	12	17	396	396	627
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

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

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A050 – Italiano e Storia

A046 – Lingue straniere

ABILITA' MINIME

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

CONOSCENZE ESSENZIALI

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

COMPETENZA N. 2

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

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

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

A038 - Scienze integrate

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

ABILITA' MINIME

Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine

CONOSCENZE ESSENZIALI

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar

Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

COMPETENZA N. 3

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

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

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

C520 – Laboratorio di accoglienza

A038 – Scienze integrate

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

ABILITA' MINIME

Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

CONOSCENZE ESSENZIALI

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
Procedure e tecniche di monitoraggio Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

COMPETENZA N. 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

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

C500 – Laboratorio settore cucina C510 – Laboratorio

sale e vendita C520 – Laboratorio di accoglienza

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A060 – Scienze integrate biologia Chimica

A026 – Scienze motorie

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

ABILITA' MINIME

Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale

CONOSCENZE ESSENZIALI

Elementi di ergonomia
Procedure, protocolli, tecniche di 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

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 – Scienze integrate Chimica

A046 – Lingue straniere

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

ABILITA' MINIME

Adottare tecniche di trattamento e di conservazione

Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

CONOSCENZE ESSENZIALI

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 e stoccaggio degli alimenti

COMPETENZA N. 6

Scegliere 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 – Scienze integrate Chimica

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

ABILITA' MINIME

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

CONOSCENZE ESSENZIALI

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.

COMPETENZA 1 - specifica dell'indirizzo PREPARAZIONE PASTI

1. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

C500 – Laboratorio settore cucina

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

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
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	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Tecniche di cottura classica

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.