



## Indice file ALLEGATO 6

<b>6</b>	<b>DESCRIZIONE ANALITICA DELLE FASI E DELLE ATTIVITÀ PREVISTE.....</b>	<b>1</b>
<b>6.1</b>	<b>TITOLO.....</b>	<b>1</b>
<b>6.2</b>	<b>PROFILO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>1</b>
6.2.1	DESCRIZIONE DEI RUOLI E DEI COMPITI.....	1
6.2.2	DESCRIZIONE SINTETICA DELLE COMPETENZE NECESSARIE A COPRIRE IL RUOLO E SVOLGERE I RELATIVI COMPITI .....	2

## 6 DESCRIZIONE ANALITICA DELLE FASI E DELLE ATTIVITÀ PREVISTE

### 6.1 TITOLO

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti**

### 6.2 PROFILO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

#### 6.2.1 DESCRIZIONE DEI RUOLI E DEI COMPITI

La figura **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -Preparazione degli alimenti e allestimento piatti** è stata progettata tenendo presente l'Accordo sottoscritto in sede di Conferenza Unificata del 01.08.2019 (rep.atti n.155/CSR) "Figure di riferimento relative alle qualifiche professionali di cui al Repertorio Nazionale dell'Offerta di Istruzione e Formazione Professionale" che ha modificato ed integrato il primo Repertorio delle figure professionali di riferimento a livello nazionale per i percorsi di istruzione e formazione professionale istituito con l'Accordo del 05/02/2009, già aggiornato con l'Accordo in sede di conferenza Stato- Regioni del 05/ottobre/2006) nonché l'Accordo in sede di Conferenza Unificata del 29/04/2010, con l'aggiornamento dell'Accordo del 19/01/2012. Inoltre, nella progettazione della qualifica, si è tenuto in considerazione per l'occupabilità in uscita, le esigenze settoriali e territoriali, attraverso:

- l'individuazione e la scelta di un settore, quello della RISTORAZIONE, che può offrire maggiori possibilità occupazionali ai giovani destinatari nel nostro territorio, in particolare quello dell'area Jonico-Salentina, in considerazione sia dell'alto livello di investimenti regionali nel settore del turismo integrato allo sviluppo dell' inscindibile binomio turismo enogastronomico e sia dei trend positivi settoriali in forte e significativa crescita sia sul mercato regionale che provinciale, così come rilevato in sede di analisi dei fabbisogni;
- elementi di innovazione specifici della figura: declinazione personalizzata del percorso - mediante apposito approfondimento - verso l'innovazione del segmento dello Street & Finger Food per rispondere a particolari, specifiche e sempre più crescenti esigenze di professionalità del territorio;
- infatti, le nuove esigenze di cibo veloce e d'asporto ma rispettoso dei canoni della dieta mediterranea e della qualità delle materie prime, possibilmente a km.0, , necessitano di operatori della ristorazione che sappiano coniugare le tradizioni culinarie e eno-gastronomiche tipiche del territorio con le più moderne modalità di consumo, sono tali da qualificare l'offerta formativa per favorire l'occupabilità di giovani al termine del percorso, pronti ad affrontare le nuove frontiere dell'enogastronomia, con competenze professionali qualificate utili a migliorare la propria capacità di essere assorbiti dalla domanda di lavoro attuale e futura.

**AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO** Servizi Turistici – Processo Servizi di Ristorazione

**RUOLO E COMPITI PRINCIPALI** L' **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti** interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità, determinati dallo chef o dal responsabile di cucina limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. Articolazione del processo di lavoro: Pianificazione e organizzazione propri del lavoro - Gestione magazzino - Preparazione alimenti - Valorizzazione delle cultura/tradizioni enogastronomiche del territorio. Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale. Preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti. Preparazione di piatti (antipasti, primi, salse, secondi) internazionali, nazionali, regionali, utilizzando diversi metodi di cottura secondo qualità e quantità prescritte e specifiche esigenze dei menù e comande pervenute. Preparazione di pietanze per il servizio di banqueting, di dolci e dessert caldi, freddi e gelati e sovrintende alla conservazione/stoccaggio di materie prime/semilavorati selezionando e prelevando gli ingredienti ed i semilavorati nella quantità e qualità prevista segnalando la necessità approvvigionamenti. Ulteriore valorizzazione di aspetti professionali innovativi è garantita da appositi approfondimenti sui criteri e tecniche di composizione dei menù e servizi per lo street food.

**AMBITO DI LAVORO POSSIBILE, TENDENZE E PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI** Si inserisce in strutture ricettive di vario genere, aziende della ristorazione commerciale e collettiva (albergo, ristorante, agriturismi, centri di produzione pasti, navi da crociera, mense pubbliche e private, laboratori artigianali del settore alimentare e della gastronomia, ecc.)

**TIPO DI RESPONSABILITÀ** In base al contesto aziendale in cui opera, svolge il proprio lavoro sia individualmente che in team. Nelle imprese di ristorazione di medio grandi dimensioni la figura si relaziona con altre figure interne all'azienda quali il cuoco, lo chef, il maître garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Nelle unità di piccola dimensione, direttamente con il titolare. Il suo grado di autonomia nel lavoro è inversamente proporzionale alle dimensioni aziendali. Si relaziona inoltre con figure esterne all'azienda quali i fornitori per la gestione e la cura degli acquisti. Dopo aver maturato esperienza ed autonomia, può assumere ruoli superiori e gestire un punto di servizio ristorativo, come lavoratore autonomo.

**CONDIZIONI DI LAVORO VINCOLANTI** L' **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE** è generalmente un lavoratore dipendente; a seconda della dimensione impresa e contesto aziendale, come da inquadramento livello 3°/5° CCNL Turismo. Per le imprese a forte stagionalità, nei momenti di maggior afflusso (festivi, periodi estivi e di vacanza in generale), si applicano contratti stagionali, turni, part-time flessibile visti gli orari atipici di lavoro.

**ATTITUDINI** è richiesta ottima manualità, discrezione, disponibilità al contatto umano e apertura al dialogo, sensibilità e pazienza, senso di responsabilità e talento organizzativo, aspetto curato, attenzione all'ordine e alla pulizia nonché senso estetico e creatività. Viene inoltre richiesta una buona salute e resistenza fisica.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI E FORMATIVI (successivi)** Trova impiego in diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione, ecc.) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ecc.) con la funzione di aiuto cuoco. La ristorazione è una componente di 1° piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, opportunità di lavoro e immagine del territorio. Domanda in crescita nel campo dei servizi improntati al rispetto della qualità di addetti alla ristorazione con ampia preparazione e competenza professionale. Al termine di un percorso triennale leFP è possibile proseguire gli studi per conseguire un Diploma Scuola 2° grado o il Diploma di 4° anno leFP.

**6.2.2 DESCRIZIONE SINTETICA DELLE COMPETENZE NECESSARIE A COPRIRE IL RUOLO E SVOLGERE I RELATIVI COMPITI**

COMPETENZE CULTURALI DI BASE	COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI	
<b>ALFABETICHE FUNZIONALI - COMUNICAZIONE</b>	<b>RICORSIVE</b>	
Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita	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) e del sistema di relazioni.	
Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative	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.	
<b>LINGUISTICA</b>	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.	
Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita		
<b>MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE</b>	<b>COMUNI AGLI INDIRIZZI</b>	
Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	SETTORE: Servizi Turistici PROCESSO: Servizi di ristorazione SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	
Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie	
<b>STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE</b>	<b>CONNOTATIVE L'INDIRIZZO</b>	
Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	SEQUENZA DI PROCESSO: Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	
Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali		
<b>DIGITALE</b>		
Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni		
<b>DI CITTADINANZA</b>		
Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	<b>Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	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	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
	<b>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</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
	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	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