

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

COMPETENZA 1	
Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni	
ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</p> <p>Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</p> <p>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</p> <p>Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</p>	<p>Attrezzature di servizio</p> <p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Principali terminologie tecniche</p> <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</p>

COMPETENZA 2	
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	
ABILITA'	CONOSCENZE
<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 ristorativo</p> <p>Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>

COMPETENZA 3
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

ABILITA'	CONOSCENZE
<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>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p>

COMPETENZA 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

ABILITA'	CONOSCENZE
<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>Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</p>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>

COMPETENZA 5
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</p> <p>Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</p> <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</p> <p>Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</p>

COMPETENZA 6**Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

ABILITA'	CONOSCENZE
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 e impieghi Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione dei cibi

COMPETENZA 7**Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

ABILITA'	CONOSCENZE
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 controllo relativi all'igiene e alla sicurezza Tecniche di cottura classica

COMPETENZA 8 Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità	<p>Principi ed elementi di base di un sistema qualità</p> <p>Procedure attinenti al sistema qualità</p> <p>Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti</p> <p>Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità</p>

COMPETENZA 9 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	
ABILITA'	CONOSCENZE
<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</p> <p>Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore</p> <p>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</p> <p>Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</p> <p>Nozioni di primo soccorso</p> <p>Segnali di divieto e prescrizioni correlate</p>