

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Edizione	2016
Indirizzi	<ul style="list-style-type: none"> • 1 - PREPARAZIONE PASTI • 2 - SERVIZI DI SALA E BAR
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> • 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: ATECO 2007/ISTAT	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Area professionale	TURISMO E SPORT
Sottoarea professionale	Servizi turistici
Descrizione	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.
Livello EQF	3
Processo di lavoro caratterizzante	RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro • B - Gestione magazzino • C - Preparazione alimenti

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato • Preparazione strumenti, attrezzature, macchine • Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine • Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>B - Gestione magazzino</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • 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>C - Preparazione alimenti</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) • Predisposizione semilavorati • Disposizione di prodotti assemblati 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 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

COMPETENZA N. 1

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

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****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****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

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

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

Denominazione Indirizzo	1 - PREPARAZIONE PASTI
Edizione	2016
Descrizione	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
Processo di lavoro caratterizzante	<ul style="list-style-type: none"> • A - Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
A - Preparazione alimenti e pasti pronti per il cliente finale ATTIVITA' <ul style="list-style-type: none"> • Cucina e alimenti • Allestimento piatti 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

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

COMPETENZA N. 1

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

ABILITA' MINIME

- 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

CONOSCENZE ESSENZIALI

- 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

Denominazione Indirizzo	2 - SERVIZI DI SALA E BAR
Edizione	2016
Descrizione	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
Processo di lavoro caratterizzante	<ul style="list-style-type: none"> • A - Servizio del cliente

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
A - Servizio del cliente ATTIVITA' <ul style="list-style-type: none"> • Stesura della comanda • Servizio in sala • Servizio al bar • Incassi e pagamenti 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 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

COMPETENZA N. 1

Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

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 N. 2

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

ABILITA' MINIME

- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala
- Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Tecniche di comunicazione
- Tecniche di servizio base ed avanzate
- Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA N. 3

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

ABILITA' MINIME

- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar
- Applicare tecniche di servizio al tavolo

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici
- Tecniche di servizio al tavolo