Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare • 7.4.5.3.1 - Conduttori di barche e battelli a motore
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 52.22.09 - Altre attivita' dei servizi connessi al trasporto marittimo e per vie d'acqua • 56.10.5 - Ristorazione su treni e navi
Area professionale	SERVIZI TURISTICI
Sottoarea professionale	Servizi turistici
Descrizione	L'operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto svolge l'attivita' a bordo di imbarcazioni di piccolo e/o medio cabotaggio gestendo la cambusa dell'imbarcazione, la pianificazione e realizzazione del menu' che deve soddisfare le preferenze e le eventuali specifiche degli ospiti. Conosce e utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina e le tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione, cottura e servizio on board degli alimenti e delle bevande. E' responsabile, inoltre, della pulizia della cucina e della dispensa. Deve tenere nota dei controlli di manutenzione della cucina di bordo e fare in modo che tutti gli ambienti restino puliti, efficienti e organizzati. Svolgendo le mansioni a bordo, possiede un'adeguata conoscenza della struttura e dell'organizzazione delle attivita' di bordo e di governo dell'imbarcazione e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza sull'imbarcazione. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale ed e' in grado di rapportarsi con colleghi e clienti in un ambiente multiculturale.
Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	Qualifica professionale
Processo di lavoro caratterizzante la figura	• A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro • B - Gestione del magazzino • C - Preparazione alimenti • D - Assistenza a bordo nella navigazione

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro **ATTIVITÀ** • Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato • Preparazione strumenti, attrezzature, macchine • Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine • Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	• 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
B - Gestione del magazzino **ATTIVITÀ** • Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari	• 2 - Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie
C - Preparazione alimenti **ATTIVITÀ** • Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) • Predisposizione semilavorati • Disposizione di prodotti assemblati	• 3 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
D - Assistenza a bordo nella navigazione **ATTIVITÀ** • Assistenza nelle operazioni di navigazione • Assistenza alla conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione	• 4 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
• 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni • 2 - Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie • 3 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti • 4 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate

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 attivita'
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarita' delle attivita' da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Applicare modalita' di pianificazione e organizzazioni delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformita' delle lavorazioni 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
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese

COMPETENZA N. 2

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' 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
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese

COMPETENZA N. 3

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' 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: varieta' e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprieta' organolettiche e impieghi
- Standard di qualita' dei prodotti alimentari
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- Utensili per la preparazione dei cibi
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese

COMPETENZA N. 4

Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate

ABILITA' MINIME

- Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo
- Riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di unita' di diporto
- Interpretare i bollettini meteo
- Condurre un'imbarcazione con motore singolo e doppio motore
- Leggere gli strumenti di bordo e la carta nautica identificando una coordinata esatta

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Codice di navigazione
- Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto
- Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio
- Terminologia tecnica del settore
- Tipologie e strutture delle imbarcazioni
- Tipologie di ormeggio
- Tecniche di navigazione delle imbarcazioni da diporto
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese