

Operatore della ristorazione

Standard formativo minimo regionale

Denominazione della figura professionale	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzi della figura	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazione pasti - Servizi di sala e bar
Referenziazioni della figura Professioni NUP/ISTAT correlate Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	52 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 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
Descrizione sintetica della figura	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.
Processo di lavoro caratterizzante la figura: RISTORAZIONE	Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro Gestione magazzino Preparazione alimenti

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</p> <p><i>Attività:</i></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 	<p>Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione
	<p>Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 funzionamento
	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
GESTIONE MAGAZZINO <i>Attività:</i> - Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>PREPARAZIONE ALIMENTI</p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) - Predisposizione semilavorati - Disposizione di prodotti assemblati 	<p>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dell'indirizzo	PREPARAZIONE PASTI
Descrizione sintetica dell'indirizzo	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
Attività caratterizzanti l'indirizzo	- Preparazione pasti

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO - PREPARAZIONE PASTI

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
PREPARAZIONE PASTI <i>Attività:</i> - Cucina	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi• Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente• Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina• Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	<ul style="list-style-type: none">• Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia• Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza• Tecniche di cottura classica

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	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.
Attività caratterizzanti l'indirizzo	- erogazione servizi di sala e bar

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO - SERVIZI DI SALA E BAR

ATTIVITA'	COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
EROGAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR <i>Attività:</i> - Servizio in sala e bar	Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto	<ul style="list-style-type: none"> • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti al cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura del reparto • Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda • Tecniche di comunicazione
	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting
	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar • Applicare tecniche di servizio al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo