

FIGURE DI RIFERIMENTO
RELATIVE ALLE QUALIFICHE PROFESSIONALI DI CUI AL REPERTORIO NAZIONALE
DELL'OFFERTA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
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 consente 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.
DENOMINAZIONE INDIRIZZI	- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	LIVELLO 3
REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT	Preparazione degli alimenti e allestimento piatti 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 55.90.10 Gestione di vagoni letto
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	Preparazione degli alimenti e allestimento piatti 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE	
- 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, ecc.) e del sistema di relazioni. - 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 - 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	

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	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
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	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.19.13.866 Preparazione della pizza
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
ADA.19.13.31 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.19.13.866 Preparazione della pizza	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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande	
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	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.19.13.33 Preparazione di snack e bevande SEQUENZA DI PROCESSO: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande	Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
ADA.19.13.33 Preparazione di snack e bevande ADA.19.16.36 Allestimento sala e servizi ai tavoli	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE

COMPETENZA

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.

ABILITA'	CONOSCENZE
- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e 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	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi di comunicazione professionale - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA

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.

ABILITA'	CONOSCENZE
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

COMPETENZA	
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
- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

COMPETENZA	
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Applicare tecniche di confezionamento degli alimenti - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati	- Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

COMPETENZA

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

ABILITA'	CONOSCENZE
- 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

COMPETENZA

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

ABILITA'	CONOSCENZE
- 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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE L'INDIRIZZO
Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

COMPETENZA

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

ABILITA'	CONOSCENZE
- Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala - Presentare i prodotti ai clienti	- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda - Tecniche di comunicazione - Tecniche di servizio base ed avanzate - Tipologie di servizio banqueting

COMPETENZA	
Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti - Preparare snack quali panini caldi e freddi, toast classici e club sandwich, tramezzini, piatti veloci caldi e freddi - Curare l'abbinamento delle materie prime	- Classificazione merceologica delle materie prime - Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate - Norme igieniche di preparazione degli snack - Tecniche di presentazione dei piatti

COMPETENZA	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar - Applicare tecniche di servizio al tavolo	- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici - Tecniche di servizio al tavolo