



REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE¹	
<u>SERVIZI TURISTICI</u>	
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.
Area di Attività	ADA 1.2 Gestione e coordinamento delle attività di cucina
Qualificazione regionale	Tecnico della ristorazione - chef
Referenziazioni	Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006): 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011): 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT): 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; 56.10.11 Ristorazione con somministrazione ; 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole; 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto; 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie; 56.10.41 Gelaterie e pasticcerie ambulanti 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense; 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale
Livello EQF	5
Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività	Lo Chef si occupa di ideare e sviluppare ricette, di definire il tipo di menù e gli abbinamenti fra le diverse pietanze e fra queste e i vini e di sovrintendere le attività della cucina affinché gli operatori lavorino per realizzarle. Inoltre, esegue i piatti, da quelli semplici a quelli più complessi, da quelli caldi a quelli freddi, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Garantisce la qualità dei piatti serviti, sia in termini di preparazione che di presentazione. E' di sua competenza, infine, la predisposizione degli ordini di materiale da richiedere ai fornitori. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio ristorazione, presso mense collettive, ristoranti e agenzie di catering. I contratti applicati possono essere anche stagionali se la struttura non resta aperta per l'intero anno. Nell'esercizio delle proprie attività dispone di un considerevole grado di autonomia. Si relaziona con i diversi operatori di cucina, coordinandone le attività, e con il Maître che coordina il servizio

¹ Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011



	in sala.
--	----------



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 1 - Titolo	
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	
Risultato atteso	
Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo • definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di “fuori controllo” • definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) • dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti • gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato • identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento • identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio • stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 	<ul style="list-style-type: none"> • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività • tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti • tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.	Verifica ed autocontrollo dei punti critici; rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio; organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane	
Risultato atteso	
Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite • coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership • definire e monitorare il bisogno quali - quantitativo di personale • definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro • favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro • fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori • organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di organizzazione aziendale • elementi e tecniche di organizzazione del lavoro • normativa sui contratti di settore • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • tecniche e strumenti di esercizio della leadership • tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane. Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali.	Le operazioni di coordinamento degli operatori e delle risorse umane.	Definizione dei carichi di lavoro e dei compiti e delle responsabilità di ciascuna risorsa; organizzazione dei turni di lavoro; definizione dei flussi comunicativi; coordinamento delle attività in corso.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 3 - Titolo Gestione dei flussi distributivi	
Risultato atteso Servizio di distribuzione realizzato secondo i criteri di efficienza ed efficacia e nel rispetto delle richieste del cliente	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela • definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione • individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio • intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmisione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di organizzazione aziendale • principali componenti di servizio nelle strutture turistiche • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • struttura organizzativa del reparto in cui si opera • tecniche di comunicazione interpersonale • terminologia di settore in lingua straniera

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione dei flussi distributivi. Servizio di distribuzione realizzato secondo i criteri di efficienza ed efficacia e nel rispetto delle richieste del cliente.	Le operazioni di gestione dei flussi distributivi.	Coordinamento delle attività di distribuzione; organizzazione delle modalità di ricezione, trasmissione ed evasione delle richieste.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N.4 - Titolo	
Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori	
Risultato atteso	
Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura • applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto • applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori • definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze • identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche funzionali di prodotti e servizi • elementi relativi alla normativa su contratti e appalti • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi informatici per la gestione degli acquisti • tecniche di analisi costi-benefici • tecniche di comunicazione efficace • tecniche di negoziazione

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori. Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno.	Le operazioni di gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori.	Analisi del fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare; analisi e selezione delle proposte di fornitura.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N.5 - Titolo Ideazione e sviluppo delle ricette	
Risultato atteso Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche • identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato • individuare diverse combinazioni di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche • rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • elementi di gastronomia • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate • tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Ideazione e sviluppo delle ricette. Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati.	Le operazioni di ideazione e sviluppo delle ricette.	Ideazione di ricette tipiche e tradizionali; elaborazione di ricette relative a specialità culinarie, anche complesse; elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N.6 - Titolo Preparazione dei dolci	
Risultato atteso Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di decorazione • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro • applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno • applicare tecniche di preparazione impasti • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature • monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati • trattare materie prime e semilavorati • utilizzare dispositivi per la farcitura dei 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche nutrizionali e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina • elementi di gastronomia • elementi di scienze e tecnologie alimentari • fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi di farcitura prodotti di pasticceria • processi di lievitazione • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati • tecnologia impianti di cottura prodotti da forno



<p>prodotti da forno</p> <ul style="list-style-type: none">• utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno• utilizzare modalità di controllo e regolazione della qualità della formatura dell'impasto	
---	--

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei dolci. Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente.	Le operazioni di preparazione di dolci.	Elaborazione ricette dolciarie; preparazione degli impasti e delle creme; controllo tempi di cottura; controllo della qualità delle materie prime e dei semilavorati; realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N.7 - Titolo	
Preparazione dei piatti complessi	
Risultato atteso	
Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di dosaggio degli ingredienti • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • applicare criteri di scelta degli ingredienti • applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro • applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature • monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • preparare antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte) • preparare contorni a base di verdure 	<ul style="list-style-type: none"> • attrezzature per la conservazione dei cibi • elementi di gastronomia • modalità di conservazione dei cibi • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario • organizzazione funzionale del reparto cucina • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi di cottura degli alimenti • processi di preparazione di piatti complessi • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati • standard di qualità dei prodotti alimentari • tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina • tecnologie per la preparazione dei cibi • tipologie di farciture • utensili per la preparazione dei cibi



<ul style="list-style-type: none">• preparare fondi di cucina• preparare minestre e zuppe• preparare piatti a base di uova• preparare piatti tipici della cucina locale• preparare primi piatti anche complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee• preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.)• preparare secondi piatti e frittiture• segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati• trattare materie prime e semilavorati• utilizzare attrezzature per la cottura di cibi• utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi• utilizzare utensili per la preparazione dei cibi	
--	--

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei piatti complessi. Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari.	Le operazioni di preparazione di piatti complessi.	Preparazione delle materie prime necessarie preparazione di piatti complessi (primi, secondi, contorni ecc.); preparazioni di piatti tipici locali



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 8 - Titolo Preparazione dei piatti semplici	
Risultato atteso Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di dosaggio degli ingredienti • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro • nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • applicare criteri di scelta degli ingredienti • applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza e igiene sul lavoro • applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • mantenere ordine ed igiene in cucina e fra le attrezzature • monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • preparare contorni a base di verdure • preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base • preparare secondi semplici a base di 	<ul style="list-style-type: none"> • attrezzature per la conservazione dei cibi • elementi di gastronomia • modalità di conservazione dei cibi • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario • organizzazione funzionale del reparto cucina • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • processi di cottura degli alimenti • processi di preparazione di piatti • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • ricette tipiche e tradizionali • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati • standard di qualità dei prodotti alimentari • tecnologie per la preparazione dei cibi • utensili per la preparazione dei cibi



<p>carne o pesce</p> <ul style="list-style-type: none">• segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati• trattare materie prime e semilavorati• utilizzare attrezzature per la cottura di cibi• utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi• utilizzare utensili per la preparazione dei cibi	
---	--

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Preparazione dei piatti semplici. Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari.	Le operazioni di preparazione dei piatti.	Preparazione delle materie prime necessarie; preparazione di piatti e ricette di varia tipologia.



STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 9 - Titolo Progettazione del menù	
Risultato atteso	
Menù proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento • concepire sequenze alimentari per la composizione di menu innovativi ed esclusivi • definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini disponibile per la realizzazione di menu tradizionali e tipici • proporre sequenze di pietanze funzionali alla stagionalità degli ingredienti • rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento • scegliere le diverse componenti culinarie del menu anche in funzione dei parametri di costo prefissati 	<ul style="list-style-type: none"> • criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu • diverse tipologie di menu • elementi di gastronomia • politiche di prezzo • principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica • principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • principi nutrizionali dei diversi alimenti • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Progettazione del menu. Menù proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione.	Le operazioni di progettazione dei menù.	Applicazione di politiche di prezzo adatte al proprio standard di servizio; elaborazione di menù tipici ed innovativi; pianificazione della rotazione dei menù.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 10 - Titolo	
Proposizione estetica degli elaborati culinari	
Risultato atteso	
Piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività • scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto 	<ul style="list-style-type: none"> • modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti • modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico - sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Proposizione estetica degli elaborati culinari. Piatti presentati e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie.	Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari.	Sporzionatura e impiattamento degli alimenti, guarnizione e decorazione dei piatti.



**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI
CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE**

COMPETENZA N. 11 - Titolo	
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	
Risultato atteso	
Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche • adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) • adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro • applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto • identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione • operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni • segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati • utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime • verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione • normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP • norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari • principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza • proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati • sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati



Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari, materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari	Le operazioni di trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari	Pulitura e preparazione degli alimenti e delle apparecchiature; conservazione degli alimenti; verifica dello stato e delle proprietà; materie prime e degli alimenti trattati e conservati