

## Operatore della ristorazione

### DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

### AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

### LIVELLO EQF

3° livello

### REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

<b>CP 2011</b>	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 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
<b>ATECO 2007</b>	56.10.50 Ristorazione su treni e navi 55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 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 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

### CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

<b>Settore economico professionale (SEP)</b>	SEP 23 Servizi turistici
<b>Aree di attività (ADA)</b>	ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
<b>1. Trattamento materie prime e semilavorati</b>	<p>identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti</p> <p>adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</p> <p>utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito</p> <p>valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</li> <li>➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>➤ principi di enogastronomia</li> <li>➤ criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li> </ul>
<b>2. Preparazione piatti</b>	<p>riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette</p> <p>individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)</p> <p>applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali</p> <p>adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>➤ tecniche di preparazione dei piatti</li> <li>➤ tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.</li> </ul>
<b>3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio</b>	<p>adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi</p> <p>applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione</p> <p>applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente</p> <p>controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli</li> <li>➤ modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>➤ tecniche di preparazione e servizio delle bevande</li> <li>➤ tecniche di comunicazione e vendita</li> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> </ul>
<b>4. Preparazione e distribuzione bevande e snack</b>	<p>individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste</p> <p>applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime</p> <p>applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati</p> <p>adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

## Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
<b>1. Trattamento materie prime e semilavorati</b>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pulitura e preparazione degli alimenti</li> <li>➤ conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti</li> <li>➤ adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</li> <li>➤ utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito</li> <li>➤ valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>➤ sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO</b>		
materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme di igiene e sicurezza degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
<b>2. Preparazione piatti</b>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ preparazione di piatti semplici</li> <li>➤ cottura degli alimenti / semilavorati</li> <li>➤ porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti</li> <li>➤ controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati (date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette</li> <li>➤ individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)</li> <li>➤ applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali</li> <li>➤ adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>➤ tecniche di preparazione dei piatti</li> <li>➤ criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li> <li>➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>➤ tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.</li> <li>➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
<b>RISULTATO ATTESO</b>		
piatti preparati in base alle ricette e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
<b>3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio</b>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ allestimento sala e tavoli</li> <li>➤ presentazione del menù</li> <li>➤ acquisizione ordinazione</li> <li>➤ somministrazione dei piatti al tavolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi</li> <li>➤ applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione</li> <li>➤ applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente</li> <li>➤ controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</li> <li>➤ tecniche di comunicazione e vendita</li> <li>➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>➤ tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli</li> <li>➤ principi di enogastronomia</li> <li>➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
RISULTATO ATTESO		
spazi ristorativi allestiti e servizio ai tavoli erogato secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
<b>4. Preparazione e distribuzione bevande e snack</b>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ allestimento spazio bar</li> <li>➤ preparazione di bevande, snack e menù rapidi</li> <li>➤ somministrazione bevande e snack</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste</li> <li>➤ applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime</li> <li>➤ applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati</li> <li>➤ adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ tecniche di preparazione e servizi delle bevande</li> <li>➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> <li>➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>
RISULTATO ATTESO		
Bevande, snack e piatti veloci preparati e serviti secondo le richieste del cliente e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti		