



REGIONE DEL VENETO



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Indirizzo “Preparazione degli alimenti e allestimento piatti”

Indirizzo “Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande”

Ai sensi della DGR n. 914 del 9/7/2020 “Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale ex L. 53/2003 e D.Lgs. n. 226/2005”



UNIONE EUROPEA

Fondo Sociale Europeo  
Investiamo nel tuo futuro



COMPETENZA RICORSIVA 1

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

Compiti operativi	livello di autonomia <sup>1</sup>				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte <sup>2</sup>	sì	
<input type="checkbox"/> Partecipare al briefing per ricevere l'assegnazione dei compiti della giornata					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione dei compiti assegnati				
					✓ Partecipazione attiva al briefing				
<input type="checkbox"/> Consultare la scheda tecnica/ricetta di produzione e le documentazioni di appoggio (schede tecniche, distinta dei materiali)					✓ Comprensione della scheda tecnica/ricetta di produzione				
					✓ Comprensione della documentazione di appoggio				
<input type="checkbox"/> Pianificare le fasi di lavoro secondo le indicazioni della scheda tecnica/ricetta di produzione e della documentazione di appoggio, nonché sulla base delle istruzioni ricevute dal responsabile					✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle istruzioni ricevute per predisporre le diverse fasi di lavorazione				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto delle procedure e del sistema di qualità aziendali				
					✓ Pianificazione delle fasi di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Organizzare il proprio lavoro sulla base delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione e condivise con il responsabile					✓ Rispetto delle procedure e tempistiche definite nella pianificazione				
					✓ Organizzazione del lavoro attraverso la condivisione con il proprio responsabile [Valutare il risultato dell'azione]				

<sup>1</sup> 0= ASSISTE; 1= COLLABORA ALL'ESECUZIONE; 2= ESEGUE SECONDO LE INDICAZIONI E CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE; 3= ESEGUE IN AUTONOMIA CON LA SUPERVISIONE DI UN RESPONSABILE

<sup>2</sup> Inserire nelle note elementi che rendono l'azione efficiente e/o efficace solo in parte, ossia gli errori effettuati.

COMPETENZA RICORSIVA 2

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Consultare il programma di lavoro e la documentazione di appoggio (scheda tecnica, ricetta di produzione, indicazioni/procedure previste) per individuare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle indicazioni di appoggio				
					✓ Rispetto delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare la disponibilità di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari, e materiali per le lavorazioni previste dal programma di lavoro					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione in laboratorio/magazzino di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali da impiegare [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare strumenti, attrezzature, utensili, macchinari e materiali mancanti al responsabile e collaborare all'individuazione di soluzioni alternative					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Segnalazione di strumenti, attrezzature, utensili, macchinari [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Collaborazione all'individuazione di soluzioni alternative [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Predisporre e verificare l'impostazione degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per le lavorazioni previste dal piano					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Impostazione/Predisposizione (montaggio, impostazione, programmazione ecc.) degli strumenti, attrezzature, utensili e macchinari per				

COMPETENZA RICORSIVA 2

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					le lavorazioni previste dalle fasi di lavorazione [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Segnalare al responsabile eventuali non conformità nel funzionamento dei macchinari, degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili					<input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Segnalazione delle eventuali non conformità secondo le procedure aziendali e le norme/protocolli HACCP [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria di macchinari, strumenti, attrezzature e utensili secondo le scadenze previste dal programma di manutenzione					<input checked="" type="checkbox"/> Comprensione del programma di manutenzione <input checked="" type="checkbox"/> Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza <input checked="" type="checkbox"/> Utilizzo DPI <input checked="" type="checkbox"/> Applicazione delle procedure aziendali <input checked="" type="checkbox"/> Esecuzione della manutenzione ordinaria secondo le scadenze del programma [Valutare il risultato dell'azione]				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 1

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Affiancare il responsabile nel ricevimento della merce in entrata dal punto di vista qualitativo (standard aziendali) e quantitativo (DDT)					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione di merci non conformi agli standard qualitativi aziendali o danneggiate [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Verifica della conformità dei prodotti freschi, attraverso il controllo delle loro caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Stoccare le materie prime, i semilavorati alimentari e i prodotti finiti negli spazi predisposti secondo le indicazioni normative e operative					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute e delle norme igienico sanitarie				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Stoccaggio della merce [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Conferire rifiuti, scarti ed imballo in base alle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata					✓ Rispetto della normativa RSU comunale				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 1

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilizzo DPI</li> <li>✓ Applicazione delle procedure aziendali</li> <li>✓ Conferimento rifiuti, scarti di imballo in base alle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata [Valutare il risultato dell'azione]</li> </ul>				
<input type="checkbox"/> Applicare il metodo di conservazione adeguato in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto, secondo le indicazioni ricevute					<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti</li> <li>✓ Utilizzo DPI</li> <li>✓ Applicazione delle procedure aziendali</li> <li>✓ Applicazione del metodo di conservazione degli alimenti in base alle condizioni fisico-chimiche e ai tempi/modalità di utilizzo del prodotto, secondo le indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]</li> </ul>				
					<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti</li> <li>✓ Utilizzo DPI</li> <li>✓ Applicazione delle procedure aziendali</li> <li>✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari</li> <li>✓ Utilizzo di materiali e contenitori idonei alla tipologia di prodotto da confezionare [Valutare il risultato dell'azione]</li> <li>✓ Rispetto delle proporzioni tra prodotto e contenitore [Valutare il risultato dell'azione]</li> </ul>				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 1

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Etichettare i prodotti per la conservazione nel rispetto delle norme di settore					✓ Rispetto dei parametri previsti dalla normativa riguardante l'etichettatura in relazione alla data di produzione e tracciabilità				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Corretta compilazione e applicazione dell'etichetta [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Prelevare le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti secondo le indicazioni normative e operative aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Prelievo delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti secondo le indicazioni normative e operative aziendali [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Verificare lo stato di conservazione e le scadenze delle materie prime, dei					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE COMUNE AGLI INDIRIZZI 1

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
semilavorati e dei prodotti finiti secondo le indicazioni normative e operative aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Valutazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti freschi e a lunga scadenza [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Controllo delle date di scadenza delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire la pulizia e la sanificazione giornaliera e periodica degli spazi adibiti allo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo di macchinari e prodotti per la sanificazione secondo le indicazioni ricevute				
					✓ Esecuzione della pulizia e della sanificazione giornaliera e periodica degli spazi adibiti allo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti [Valutare il risultato dell'azione]				



INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"  
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Predisporre la linea di preparazione in base alle ricette previste e alle indicazioni ricevute nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle ricette al fine di predisporre la linea di preparazione e in base alle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione della tipologia di materie prime o semilavorati rispetto alla preparazione prevista e secondo le indicazioni ricevute				
					✓ Individuazione della quantità di materie prime o semilavorati rispetto alla preparazione prevista e secondo le indicazioni ricevute				
					✓ Individuazione della forma e condizioni fisiche e organolettiche di materie prime e semilavorati in base alle lavorazioni previste e secondo le indicazioni ricevute				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
				✓ Allestimento della linea di preparazione in base alle ricette da preparare e alle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]					
				✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza					

INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Preparare i piatti previsti dal menu sulla base gli standard di qualità definiti e delle indicazioni ricevute					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Tipologia e quantità di materia prima impiegata rispetto alla realizzazione della preparazione prevista				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Preparazione piatti sulla base gli standard di qualità definiti e delle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Controllare i cibi in cottura sulla base degli standard di qualità definiti e delle indicazioni ricevute, applicando correttivi in caso di anomalie rilevate o segnalate dal responsabile					✓ Rispetto degli standard di qualità definiti				
					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Verifica di conformità della cottura e individuazione di eventuali anomalie (es. consistenza non corretta del prodotto in cottura)				
				✓ Applicazione di correttivi alla cottura, a seguito di individuazione o segnalazione di anomalie su indicazione del responsabile					

INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Controllo del grado di temperatura (es. consistenza non corretta del prodotto in cottura → aggiunta addensanti per portare l'alimento alla giusta consistenza) e del livello di cottura del piatto [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Porzionare le pietanze preparate sulla base delle procedure e standard aziendali e delle indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure e degli standard aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
<input type="checkbox"/> Riordinare e pulire gli spazi di lavoro e le relative attrezzature e utensili nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti, applicando protocolli di autocontrollo					✓ Porzionatura delle pietanze preparate sulla base delle procedure e standard aziendali e delle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli di autocontrollo				
					✓ Utilizzo di prodotti, attrezzature, macchinari per la pulizia degli spazi e lo smaltimento dei rifiuti				
				✓ Riordino e pulizia degli spazi di lavoro e relativi macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]					

INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"  
 COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti (ordinari e speciali) nel rispetto delle disposizioni comunali [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"  
 COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Ricevere e verificare le materie prime e i semilavorati in base al piano di lavoro e secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto procedure aziendali				
					✓ Rispetto tempi assegnati				
					✓ Verifica della quantità di materie prime o semilavorati ricevuti rispetto alle preparazioni previste dal piano di lavoro				
					✓ Verifica della forma e condizioni fisiche e organolettiche delle materie prime e dei semilavorati individuati, in base alle preparazioni previste dal piano di lavoro				
					✓ Ricezione delle materie prime e/o dei semilavorati ricevuti rispetto alle preparazioni previste dal piano di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Prelevare le materie prime e i semilavorati indicati					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure e degli standard aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				

INDIRIZZO "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI"  
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

**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**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Prelievo delle materie prime e dei semilavorati indicati [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Trasformare le materie prime e predisporre i semilavorati in base al piano di lavoro e alle indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle specifiche tecniche e delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto tempi assegnati				
					✓ Corrispondenza degli ingredienti utilizzati con quanto previsto dalla lavorazione/ricetta				
					✓ Rispetto dei dosaggi degli ingredienti con quanto previsto dalla lavorazione/ricetta				
					✓ Rispetto dell'ordine di utilizzo degli ingredienti in base alle peculiarità della lavorazione/ricetta				
					✓ Applicazione delle procedure e degli standard aziendali				
					✓ Utilizzo degli utensili, attrezzature e macchinari				
					✓ Verifica di conformità della preparazione e individuazione di eventuali anomalie (es. impasto poco/troppo liquido)				
					✓ Applicazione di correttivi alla preparazione, a seguito di individuazione o segnalazione di anomalie				
				✓ Trasformazione delle materie prime e predisposizione dei semilavorati in base al piano di lavoro [Valutare il risultato dell'azione]					

**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1**  
**Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Predisporre la sala, i tavoli e apparecchiatura secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Conoscenza delle fasi e regole di <i>mise en place</i>				
					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Predisposizione della sala, dei tavoli e dell'apparecchiatura nel rispetto delle e regole di <i>mise en place</i> e delle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presentare il menu al cliente fornendo informazioni corrette ed esaustive					✓ Comprensione del menu e conoscenza degli ingredienti (inclusi allergeni) nonché delle modalità e tempistiche di preparazione dei piatti e delle bevande				
					✓ Comprensione delle informazioni ricevute dalla cucina o dal responsabile di servizio				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Correttezza delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				

**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1**  
**Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Esaustività delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Presentazione del menu [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Compilare la comanda anche con l'utilizzo di software dedicati e relativi dispositivi					✓ Comprensione delle richieste del cliente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				
<input type="checkbox"/> Inoltare la comanda ai reparti nel rispetto delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali (es. se comanda cartacea: quante copie, dove e in che ordine posizionarle in cucina ecc.)				
					✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				
					✓ Inoltro della comanda [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Eseguire il servizio di pietanze secondo gli stili previsti e le indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				



**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1**  
**Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Gestione del rapporto cucina/sala nelle fasi del servizio				
					✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
					✓ Esecuzione del servizio di pietanze secondo gli stili previsti e le indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
□ Eseguire il servizio di bevande secondo gli stili previsti e le indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Gestione del rapporto cucina/sala nelle fasi del servizio				
					✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
□ Riordinare e pulire la sala e le relative attrezzature e utensili nel rispetto delle					✓ Esecuzione del servizio di bevande secondo gli stili previsti e le indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 1**  
**Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
norme igienico-sanitarie vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti, applicando protocolli di autocontrollo					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli di autocontrollo				
					✓ Utilizzo di prodotti, attrezzature, macchinari per la pulizia degli spazi e lo smaltimento dei rifiuti				
					✓ Riordino e pulizia sala e relativi macchinari e attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti (ordinari e speciali) nel rispetto delle disposizioni comunali [Valutare il risultato dell'azione]				

**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2**

**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**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Allestire la linea di preparazione, in base alle ricette da preparare e alle indicazioni ricevute					✓ Comprensione della terminologia di settore				
					✓ Comprensione delle ricette al fine di predisporre la linea di preparazione e in base alle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Individuazione della tipologia di materie prime o semilavorati rispetto alla preparazione prevista				
					✓ Individuazione della quantità di materie prime o semilavorati rispetto alla preparazione prevista				
					✓ Individuazione della forma e condizioni fisiche e organolettiche di materie prime e semilavorati in base alle lavorazioni previste				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
<input type="checkbox"/> Organizzare l'evasione degli ordini in base alle procedure aziendali e alle indicazioni ricevute					✓ Allestimento della linea di preparazione in base alle ricette da preparare e alle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della sequenza e delle tempistiche degli ordini ricevuti				

INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"  
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

**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**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprensione delle priorità delle azioni da eseguire per rispettare i tempi di evasione degli ordini ricevuti</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti</li> <li>✓ Utilizzo DPI</li> <li>✓ Applicazione delle procedure aziendali</li> <li>✓ Organizzazione del lavoro per l'evasione degli ordini in base alle procedure aziendali e alle indicazioni ricevute [Valutare il risultato dell'azione]</li> </ul>				
<input type="checkbox"/> Preparazione panini freddi e caldi, snack (toast classici, club sandwich, tramezzini ecc.)					<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cura dell'abbinamento delle materie prime secondo le ricette</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza</li> <li>✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti</li> <li>✓ Utilizzo DPI</li> <li>✓ Applicazione delle procedure aziendali</li> <li>✓ Tipologia e quantità di materia prima impiegata rispetto alla preparazione prevista</li> <li>✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari</li> <li>✓ Grado di temperatura e livello di tostatura panini e snack caldi</li> </ul>				

**INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"**  
**COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2**

**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**

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Preparazione panini freddi e caldi, snack (toast classici, club sandwich, tramezzini ecc.) [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Preparazione piatti veloci freddi e insalatone curando l'abbinamento delle materie prime secondo le ricette					✓ Cura dell'abbinamento delle materie prime secondo le ricette				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Tipologia e quantità di materia prima impiegata rispetto alla realizzazione della preparazione prevista				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
✓ Preparazione piatti veloci freddi e insalatone [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Preparazione piatti veloci caldi curando l'abbinamento delle materie prime					✓ Cura dell'abbinamento delle materie prime secondo le ricette				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Tipologia e quantità di materia prima impiegata rispetto alla realizzazione della preparazione prevista				

INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 2

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

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Grado di temperatura e livello di cottura del piatto				
					✓ Tempistica dell'uscita del piatto				
					✓ Utilizzo degli utensili, strumenti, attrezzature e macchinari				
					✓ Preparazione piatti veloci caldi curando l'abbinamento delle materie prime [Valutare il risultato dell'azione]				

INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
<input type="checkbox"/> Allestire gli spazi interni ed esterni del bar secondo le indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Allestimento degli spazi interni ed esterni del bar secondo le indicazioni [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Presentare il listino al cliente fornendo informazioni corrette ed esaustive					✓ Comprensione del listino e conoscenza degli ingredienti (inclusi allergeni) nonché delle modalità e tempistiche di preparazione dei piatti e delle bevande				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Correttezza delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Esaustività delle informazioni fornite al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
✓ Presentazione del listino [Valutare il risultato dell'azione]									
<input type="checkbox"/> Compilare la comanda anche con l'utilizzo di software dedicati e relativi dispositivi					✓ Comprensione delle richieste del cliente				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				

INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				
					✓ Compilazione della comanda [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Inoltare la comanda ai reparti nel rispetto delle procedure aziendali					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali (es. se comanda cartacea: quante copie, dove e in che ordine posizionarle in cucina ecc.)				
					✓ Utilizzo dei dispositivi previsti (cartacei e/o digitali)				
					✓ Inoltro della comanda [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Preparare bevande e prodotti di caffetteria					✓ Comprensione della ricetta/del metodo di preparazione				
					✓ Conoscenza delle tipologie delle materie prime e dei semilavorati e del loro utilizzo				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				



INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
					✓ Tipologia e quantità delle materie prime o semilavorati				
					✓ Predisposizione della linea di lavoro				
					✓ Utilizzo strumenti, utensili, attrezzature, macchinari				
					✓ Grado di temperatura delle bevande				
					✓ Tempistica d'uscita delle bevande				
					✓ Preparazione bevande e prodotti di caffetteria [Valutare il risultato dell'azione]				
<input type="checkbox"/> Somministrare bevande, snack, gelati, pasticceria e prodotti di caffetteria al cliente in base alle procedure aziendali e alle indicazioni ricevute					✓ Comprensione delle indicazioni ricevute				
					✓ Comprensione delle priorità delle azioni da eseguire per rispettare i tempi di evasione degli ordini ricevuti				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti				
					✓ Utilizzo DPI				
					✓ Applicazione delle procedure aziendali				
					✓ Rispetto della sequenza e delle tempistiche degli ordini ricevuti				
					✓ Portamento e atteggiamento durante il servizio e nel rapportarsi al cliente				
<input type="checkbox"/> Riordinare e pulire bar con spazi interni ed esterni e le relative attrezzature nel rispetto delle norme igienico-sanitarie					✓ Esecuzione del servizio di somministrazione di bevande, snack, gelati, pasticceria e prodotti di caffetteria al cliente [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Rispetto della normativa vigente in materia di ambiente, salute e sicurezza				
					✓ Utilizzo DPI				

INDIRIZZO "ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE"

COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE CONNOTATIVA 3

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Compiti operativi	livello di autonomia				Elementi di valutazione	Azione condotta in modo adeguato/corretto			Note
	0	1	2	3		no	in parte	sì	
vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti, applicando protocolli di autocontrollo					✓ Applicazione delle procedure aziendali e dei protocolli di autocontrollo				
					✓ Utilizzo di prodotti e attrezzature per la pulizia degli spazi e lo smaltimento dei rifiuti				
					✓ Riordino e pulizia bar con spazi interni ed esterni e le relative attrezzature [Valutare il risultato dell'azione]				
					✓ Raccolta e smaltimento dei rifiuti (ordinari e speciali) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e delle disposizioni comunali per lo smaltimento dei rifiuti [Valutare il risultato dell'azione]				