

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'**Operatore della ristorazione** è in grado di preparare e distribuire – secondo modalità ed indicazioni prestabilite - pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
Sistema classificatorio ISCO	5122 Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi 5123.1 Camerieri, operatori mensa e assimilati 5123.2 Baristi e assimilati
Sistema classificatorio ISTAT	5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi
Sistema classificatorio del MINISTERO DEL LAVORO	522101 aiuto cuoco 522201 add. alla ristorazione 522202 add. alla ristorazione collettiva 522222 pizzaiolo 522305 cameriere 522307 cameriere ai vini 522308 cameriere di bar 522312 cameriere di mensa 522314 cameriere di ristorante 522315 cameriere di sala 522325 add. bar/ristorante 522401 aiuto barman 522406 barista
Sistema informativo EXCELSIOR	3.01.01 Cuochi e assimilati 3.01.02 Pizzaioli e assimilati 3.01.04 Pasticceri e assimilati 3.01.05 Camerieri e baristi
Repertorio delle professioni ISFOL	* Cuoco/Chef * Cameriere/Maitre * Barman * Sommelier
Indagine nazionale sui fabbisogni formativi OBNF	cod. 9 Operatori servizi: ricevimento e piani cod. 11 Operatori servizi: sala/ bar (camerieri) cod. 13 Operatori cucina (cuochi)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. <i>Trattamento materie prime e semilavorati alimentari</i>	<ul style="list-style-type: none"> * identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati * adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati * utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ☞ Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar ☞ Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
2. <i>Preparazione piatti</i>	<ul style="list-style-type: none"> * individuare i piatti che possono comporre un menù semplice * scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette * applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci * mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica ☞ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ☞ Principi di enogastronomia ☞ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
3. <i>Distribuzione pasti e bevande</i>	<ul style="list-style-type: none"> * adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi * impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio * applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli * controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti ☞ Tecniche di preparazione dei piatti ☞ Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli ☞ Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ☞ Tecniche di preparazione e servizi delle bevande ☞ Tecniche di comunicazione e vendita
4. <i>Preparazione e distribuzione bevande e snack</i>	<ul style="list-style-type: none"> * descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) * applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack * scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande * scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative ☞ Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) ☞ Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative

INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Le operazioni di trattamento materie prime e semilavorati alimentari	<ul style="list-style-type: none"> ✎ pulitura e preparazione degli alimenti ✎ conservazione degli alimenti 	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme HACCP	Prova pratica in situazione
2. Preparazione piatti	Le operazioni di preparazione dei piatti	<ul style="list-style-type: none"> ✎ preparazione di piatti semplici ✎ porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti ✎ controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. 	Piatti preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	
3. Distribuzione pasti e bevande	Le operazioni di distribuzione di pasti e bevande	<ul style="list-style-type: none"> ✎ allestimento sala e tavoli ✎ presentazione del menù ✎ acquisizione ordinazione ✎ somministrazione dei piatti al tavolo 	Servizio di distribuzione dei piatti secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	
4. Preparazione e distribuzione bevande e snack	Le operazioni di preparazione e somministrazione di bevande e snack	<ul style="list-style-type: none"> ✎ allestimento dello spazio bar ✎ preparazione delle bevande e di snack ✎ somministrazione bevande e snack 	Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

STANDARD relativi ai corsi finalizzati al conseguimento della Qualifica di "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE"

Date le caratteristiche delle sue competenze, questa qualifica può essere considerata "di accesso all'area professionale". Gli obiettivi formativi, costituiti dagli standard professionali, sono conseguibili da persone (sia giovani che adulte) non in possesso di conoscenze-capacità pregresse a cui questi corsi sono specificamente rivolti.

In ogni caso, ai partecipanti in possesso di conoscenze-capacità che corrispondono a contenuti del corso, vengono riconosciuti i relativi crediti formativi.

Può registrarsi il caso di persone, occupate o disoccupate, comunque già in possesso di competenze riferibili a una o più unità di competenze di questa qualifica e che intendono conseguire la qualifica. In questo caso, il sistema di offerta può prevedere corsi finalizzati allo sviluppo delle competenze riferibili a specifiche "unità di competenze".

La qualifica può essere conseguita attraverso:

- **Corsi di 1800 ore, articolati in 2 cicli della durata di 900 ore ciascuno**

Si tratta di corsi finalizzati allo sviluppo di competenze generali e professionali di adolescenti che devono assolvere il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione.

I corsi devono prevedere una quota di ore di stage che può oscillare dal 25 al 35% del monte ore complessivo.

- **Corsi di 600 ore**

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di giovani che hanno assolto il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, non occupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di stage che può oscillare dal 30 al 40% del monte ore complessivo.

- **Corsi di 600 ore**

Si tratta di corsi finalizzati alla professionalizzazione di adulti disoccupati.

I corsi devono prevedere una quota di ore di formazione realizzate in stage, in laboratorio o comunque in situazioni che riproducono processi e attività che si verificano nei contesti lavorativi. Tale quota può oscillare dal 30 al 40% del monte ore complessivo.

La durata definita è da intendersi massima: può diminuire in funzione delle caratteristiche dei partecipanti. Non può comunque essere inferiore alle 400 ore.

NOTA

Per quanto riguarda le categorizzazioni degli utenti per età e per stato occupazionale si fa riferimento a quanto stabilito nei documenti di programmazione regionale e in particolare al "Complemento di Programmazione" e relative modifiche.