**“Competenze” “Abilità” e “Conoscenze “**

**per il terzo anno di corso**

**a.s. 2017/2018**

**Operatore della Ristorazione**

**COMPETENZA N. 1**

**ABILITA’ MINIME**

**• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività • Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo • Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore • Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione**

**COMPETENZA N. 2**

**ABILITA’ MINIME**

**• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo**

**COMPETENZA N. 3**

**ABILITA’ MINIME**

**• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento**

**COMPETENZA N. 4**

**ABILITA’ MINIME**

**• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell’ergonomia • Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienicosanitaria**

**COMPETENZA N. 5**

**ABILITA’ MINIME**

**• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti**

**COMPETENZA N. 6**

**ABILITA’ MINIME**

**• Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi**

**Denominazione dell’indirizzo**

**PREPARAZIONE PASTI**

**Descrizione sintetica dell’indirizzo**

**Le competenze caratterizzanti l’indirizzo “Preparazione pasti” sono funzionali all’operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie**

**COMPETENZA N. 1**

**ABILITA’ MINIME**

**Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi • Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina • Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati**

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche • Protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza • Tecniche di cottura classica**