

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

LIVELLO EQF

3° livello

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

| Sistema di riferimento | Denominazione |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NUP | 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Cuoco di imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.3.1 Camerieri di albergo 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante 5.2.2.4.0 Baristi e assimilati |
| Repertorio delle professioni ISFOL | Turismo, ospitalità e tempo libero - Cameriere/Maitre - Cuoco/Chef - Barman - Sommelier |

| UNITÀ DI COMPETENZA | CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) | CONOSCENZE (CONOSCERE) |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari | identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati | Ø il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative |
| | adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati | Ø principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar |
| | utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime | Ø le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento |
| 2. Preparazione piatti | individuare i piatti che possono comporre un menù semplice | Ø lingua inglese parlata e scritta a livello elementare e tecnico |
| | scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette | Ø caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti |
| | applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci | Ø principi di enogastronomia |
| | mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge | Ø criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù |
| 3. Distribuzione pasti e bevande | adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura ed eventi | Ø sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti |
| | impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio | Ø tecniche di preparazione dei piatti |
| | applicare le tecniche di servizio ai tavoli: raccolta ordinazioni, distribuzione dei piatti e bevande, riassetto dei tavoli | Ø tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli |
| | controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala | Ø modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti |
| 4. Preparazione e distribuzione bevande e snack | descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) | Ø tecniche di preparazione e servizi delle bevande |
| | applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack | Ø tecniche di comunicazione e vendita |
| | scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande | Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP |
| | scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura | Ø principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari |

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"> ∅ pulizia 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 distribuzione bevande e snack | <ul style="list-style-type: none"> ∅ allestimento della 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 | |