

***Operatore della ristorazione***

---

***Standard della Figura nazionale***

Denominazione della figura	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Indirizzi della figura	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione pasti</li> <li>- Servizi di sala e bar</li> </ul>
Referenziamenti della figura  Professioni NUP/ISTAT correlate  Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 - Baristi e assimilati  10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina
Descrizione sintetica della figura	L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

## Competenze tecnico professionali in esito al triennio (\*)

L'operatore della ristorazione è in grado di:

- 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- 2 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 3 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
- 4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- 5 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
- 6 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

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

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:

1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

(\*) Lo standard minimo nazionale è costituito dalle competenze tecnico professionali caratterizzanti la Figura e dalle competenze di uno o più indirizzi della Figura.

**COMPETENZA N. 1**

<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li><li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li><li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attrezzature di servizio</li><li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li><li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li><li>• Principali terminologie tecniche di settore</li><li>• Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li><li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li><li>• Tecniche di pianificazione</li></ul>

**COMPETENZA N. 2**

<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</li><li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</li><li>• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi</li><li>• Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</li></ul>

### 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 igienico-sanitaria

### 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

<b>COMPETENZA N. 1</b>	
<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</li> <li>• Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</li> <li>• Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche</li> <li>• Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li> <li>• Tecniche di cottura classica</li> </ul>

Denominazione dell'indirizzo	SERVIZI DI SALA E BAR
Descrizione sintetica dell'indirizzo	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria

### COMPETENZA N. 1

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale</li> <li>• Presentare i prodotti ai clienti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda</li> <li>• Struttura del reparto</li> <li>• Tecniche di comunicazione</li> </ul>

### COMPETENZA N. 2

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala</li> <li>• Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione</li> <li>• Tecniche di servizio base ed avanzate</li> <li>• Tipologie di servizio banqueting</li> </ul>

### COMPETENZA N. 3

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar</li> <li>• Applicare tecniche di servizio al tavolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio</li> <li>• Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime</li> <li>• Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici</li> <li>• Tecniche di servizio al tavolo</li> </ul>