

# Qualifiche Professionali Triennali Regionali Nuove figure Professionali 2011

**OPERATORE  
DELLA RISTORAZIONE  
Indirizzo: Preparazione pasti**

# Descrizione Figura Professionale

- 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.
- 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

# Competenze tecnico professionali

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

# Professioni e attività economiche di riferimento

## Professioni:

- 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

## Attività economiche di riferimento:

- 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

# Competenze tecnico-professionali COMUNI di qualifica professionale

Aree

- Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale

Tutti gli operatori sono in grado di:

1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

# IMPIANTO FORMATIVO

Il conseguimento delle competenze, in termini di abilità e conoscenze, richieste per il rilascio della qualifica leFP della Regione Sardegna è, in generale, realizzabile all'interno dell'impianto formativo di IP con alcune "curvature" finalizzate ad anticipare al termine del terzo anno il conseguimento di competenze professionali ordinariamente previste, seppure di livello più elevato, al termine del quinto anno con il diploma.

La prima curvatura. Il conseguimento delle competenze pratico-professionali, quelle che non sono realizzabili né in aula, né con didattica laboratoriale, né attraverso le attrezzature di laboratorio della scuola, è affidato a periodi di stage in azienda con la quale è progettato un percorso finalizzato allo scopo.

Le altre "curvature" consistono nel "piegare" (entro una quantità-qualità del 20%) verso esiti più immediatamente pratico-professionali le discipline di area di indirizzo ma anche di area generale. L'italiano e l'inglese, per esempio, trasferiscono, per così dire, una parte del proprio impianto formativo all'area di indirizzo e all'area pratico-professionale finalizzandola al conseguimento di competenze in materia di linguaggio specifico e di tecniche di comunicazione espressamente richiesti dalla qualifica.

La "regia" dell'impianto formativo così curvato è assunta dalla metodologia dell'"alternanza scuola-lavoro" che operativamente funziona come convergenza formativa ex ante delle discipline, tutte, verso uno o due periodi di attività di stage in azienda rispetto al quale, poi, le discipline, le stesse, verificano ex post i risultati dell'esperienza lavorativa.

Lo stage non si pone più come parentesi isolata e pericolosamente estranea all'attività d'aula ma rappresenta una presenza costante nel processo formativo del gruppo classe. Le lezioni d'aula non sono mai interrotte ma, continuativamente, gruppi di alunni (3-4) si assentano dalla classe per effettuare attività "lavorativa" in azienda. Gli alunni sono seguiti da uno o più tutor e il periodo di assenza dall'aula (2/3 settimane) è compensato con una costante comunicazione on-line con l'aula (la classe, i compagni e, soprattutto, i docenti). Al rientro gli stagisti usufruiscono di interventi di "riallineamento" da parte dei docenti.

Sono previsti con funzione di verifica e monitoraggio riunioni congiunte dei docenti con i quadri e tutor dell'azienda, assunta come soggetto formativo a pieno titolo.

La valutazione dell'attività in stage è parte rilevante della valutazione complessiva ai fini della ammissione alla classe successiva

Il percorso formativo descritto rientra a pieno titolo nell'ordinamento dell'istruzione professionale secondo il regolamento approvato con DPR 87 del 15 marzo 2010 in quanto le "curvature" utilizzano non più del 20% di autonomia e non più della flessibilità (25% nel primo biennio, 35% nella classe terza) consentite dalla organizzazione dei percorsi di cui all'art. 5 c. 3 del DPR citato.

## PIANO ORARIO AREA GENERALE

DISCIPLINE	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1	2	3	1	2	3
<b>AREA GENERALE</b>							
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A050	4	4	4	132	132	132
LINGUA INGLESE	A346	3	3	3	99	99	99
STORIA	A050	2	2	2	66	66	66
MATEMATICA	A047	4	4	3	132	132	99
DIRITTO ED ECONOMIA	A019	2	2		66	66	
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia)	A060	2	2		66	66	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	A029	2	2	2	66	66	66
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE		1	1	1	33	33	33
<b>TOTALE AREA GENERALE</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>

## PIANO ORARIO AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	Classe Concorso	ORE SETTIMANALI PER CLASSE			MONTE ORE ANNUALE		
		1	2	3	1	2	3
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>							
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	A038	2			66		
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	A013		2			66	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	A057	2	2	4*	66	66	132
LABORATORIO/SETTORE CUCINA (classi divise per squadre)	C500	2	2	8*	66	66	264
LABORATORIO/SETTORE SALA E VENDITA (classi divise per squadre)	C510	2	2		66	66	
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURIST	C520	2	2		66	66	
SECONDA LINGUA STRANIERA	A046	2	2	3	66	66	99
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTR. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	A017			4			132
ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (entro il 20% del curriculum)**						80**	120**
<b>TOTALE AREA DI INDIRIZZO</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>627</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

° Di cui 2 ore in cooperazione con l'insegnante di laboratorio



# AREA DELLE COMPETENZE DI BASE

## COMPETENZE DI BASE

COMPETENZE	CLASSI DI CONCORSO/INSEGNAMENTI
Competenze linguistiche	A050 – Italiano A046 – Lingua Straniera
Competenze matematiche	A047 - Matematica
Competenze scientifiche e tecnologiche	A060 – Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia)
Competenze storico-sociali ed economiche	A050 – Storia A019 – Diritto ed economia
Religione e attività alternative	Religione e attività alternative
Attività fisiche e motorie	A029 – Scienze motorie e sportive

# **AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI COMUNI A TUTTI I PERCORSI**

## COMPETENZA N. 1

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A019 – Diritto e economia

A017 – Diritto e Tecniche ammin. delle strutture ricettive

C520 – Laboratorio di accoglienza turistica

A046 – Lingue straniere

### ABILITA' MINIME

- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità
- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della
- implementazione del sistema qualità
- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Direttive e normative sulla qualità di settore
- Principi ed elementi di base di un sistema qualità
- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti
- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

## COMPETENZA N. 2

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A019 – Diritto e economia

A017 – Diritto e Tecniche ammin. delle strutture ricettive

C520 – Laboratorio di accoglienza turistica

A026 – Scienze motorie

A060 – Scienze integrate

### ABILITA' MINIME

- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

### CONOSCENZE ESSENZIALI

- D.Lsg. 81/2008
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

# **AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

## COMPETENZA N. 1

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

A017 – Diritto e Tecniche amministrative delle aziende ricettive

A019 – Diritto e economia

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A050 – Italiano e Storia

A046 – Lingue straniere

### 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

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

A060 – A038 - Scienze integrate

Alternanza scuola/lavoro

### 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

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

C520 – Laboratorio di accoglienza

A038 – Scienze integrate

Alternanza scuola/lavoro

#### 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

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

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

C520 – Laboratorio di accoglienza

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A060 – Scienze integrate biologia Chimica

A026 – Scienze motorie

Alternanza scuola/lavoro

### 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

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A060 – Scienze integrate Biologia

A013 – Scienze integrate Chimica

A046 – Lingue straniere

Alternanza scuola/lavoro

### 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

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

Concorrono al raggiungimento di tali competenze i seguenti insegnamenti/classi di concorso:

C500 – Laboratorio settore cucina

C510 – Laboratorio sale e vendita

A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione

A060 – Scienze integrate Biologia

A013 – Scienze integrate Chimica

Alternanza scuola/lavoro

### 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

## COMPETENZA 1 - specifica dell'indirizzo PREPARAZIONE PASTI

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

C500 – Laboratorio settore cucina  
A057 – Scienze degli alimenti e cultura dell'alimentazione  
A060 – Scienze integrate Biologia  
A013 – Scienze integrate Chimica  
A046 – Lingue straniere  
Alternanza scuola/lavoro

### 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

**DISCIPLINE  
CHE CONCORRONO AL RAGGIUNGIMENTO DELLE  
COMPETENZE PROFESSIONALI**

Operatore della ristorazione  
PREPARAZIONE PASTI

## DIRITTO ED ECONOMIA

L'insegnamento di **\_Diritto ed Economia\_** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ANNO	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	<b>1°</b>	Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità	• Principi ed elementi di base di un sistema qualità
	<b>2°</b>	• Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza	• Direttive e normative sulla qualità di settore
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	<b>1°</b>	• Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione • Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone	• D.Lsg. 81/2008 • Dispositivi di protezione individuale e collettiva • Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
	<b>2°</b>	• Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore	• Normativa ambientale e fattori di inquinamento
Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni	<b>2°</b>	• 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	• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

## SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

L'insegnamento di **SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p><b>N.1 Classe prima</b> Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<p>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</p>	<p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</p>
<p><b>N.2 Classe seconda</b> Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<p>Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
<p><b>N.3 Classe seconda</b> Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p><b>N.4 Classe prima e seconda</b> 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</p>	<p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</p>	<p>Conoscere le procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e saperle applicare in ambito lavorativo Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>
<p><b>N.5 Classe seconda</b> Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<p>Adottare tecniche di trattamento e di conservazione Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</p>



<p><b>N.6 Classe terza</b> Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</p>	<p>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</p>
<p><b>N.1 specifica indirizzo Classe terza</b> Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p>	<p>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</p>

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

L'insegnamento di **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>N.1 Classe prima/seconda Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>N.2 Classe prima/seconda Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<p>Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard .Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
<p>N.3 Classe seconda Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

N.4 Classe prima/seconda e terza 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	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	Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
N.5 Classe prima/seconda Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitari	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	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
N.6 Classe terza Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	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
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
N.1 specifica indirizzo Classe seconda/terza Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	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	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

## LINGUE STRANIERE

L'insegnamento di **Lingue straniere** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>Classe 2<sup>^</sup> Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità</li> <li>- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza</li> <li>- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Principi ed elementi di base di un sistema qualità</li> <li>· Procedure attinenti al sistema qualità</li> <li>· Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti</li> </ul>
<p>Classe 2<sup>^</sup> Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<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 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>· Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>· Tecniche di comunicazione organizzativa</li> </ul>

<p>Classe 3<sup>^</sup> Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienicosanitarie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li> <li>- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul>
<p>Classe 3<sup>^</sup> Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<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>

## SCIENZE INTEGRATE BIOLOGIA

L'insegnamento di SCIENZE INTEGRATE BIOLOGIA concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
N.1 classe 1^ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	↑ Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	↑ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore ↑ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
N.2 classe 1^ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	↑ Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard ↑ Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	↑ Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo ↑ Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo
N.3 classe 1^ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	↑ 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	↑ 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
N.4 classe 2^ 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	↑ Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro ↑ Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	↑ Conoscere le procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e saperle applicare in ambito lavorativo ↑ Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria

<p>N.5 Classe 2<sup>^</sup> Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<p>↑ Adottare tecniche di trattamento e di conservazione ↑ Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>↑ Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari ↑ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</p>
<p>N.6 Classe 2<sup>^</sup> Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>↑ Applicare criteri di selezione delle materie prime ↑ Approntare materie prime per la preparazione di pasti</p>	<p>↑ Standard di qualità dei prodotti alimentari ↑ Elementi di merceologia relativi alle materie prime</p>
<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ABILITA' MINIME</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b></p>
<p>N.1 specifica indirizzo classe 2<sup>^</sup> Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>↑ Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p>	<p>↑ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche ↑ Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p>

## SCIENZE INTEGRATE CHIMICA

L'insegnamento di SCIENZE INTEGRATE CHIMICA concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p><b>N.2 CLASSE 2<sup>a</sup></b>                      Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<p>↑ Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <p>↑ Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>↑ Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo</p> <p>↑ Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
<p><b>N.3 CLASSE 2<sup>a</sup></b>                      Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<p>↑ Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>↑ Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>↑ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>↑ Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>↑ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</p>
<p><b>N.4 CLASSE 2<sup>a</sup></b>                      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</p>	<p>↑ Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</p> <p>↑ Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</p>	<p>↑ Elementi di ergonomia</p> <p>↑ Conoscere le procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e saperle applicare in ambito lavorativo</p> <p>↑ Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>
<p><b>N.5 CLASSE 2<sup>a</sup></b>                      Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<p>↑ Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</p> <p>↑ Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>↑ Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</p> <p>↑ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</p>



<p>N.6 CLASSE 2^ Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>↑ Applicare criteri di selezione delle materie prime ↑ Approntare materie prime per la preparazione di pasti</p>	<p>↑ Standard di qualità dei prodotti alimentari</p>
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<p>N.1 specifica indirizzo CLASSE 2^ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>↑ Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p>	<p>↑ Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p>

## LABORATORIO DI SALA E VENDITA

LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'insegnamento di <b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:</li> </ul>		
COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>N. 2 Classe prima/seconda</li> <li>Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</li> </ul>	<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>
<p>N. 3 Classe prima/seconda</p> <p>Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>
<p>N. 4 Classe prima/seconda</p> <p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> <li>Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementi di ergonomia</li> <li>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> <li>Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li> </ul>

<p>N. 5 Classe seconda</p> <p>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li> <li>• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>• Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul>
--	--	---

## LABORATORIO DI ACCOGLIENZA

L'insegnamento di **Laboratorio di accoglienza** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ANNO	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	1°	Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità	Principi ed elementi di base di un sistema qualità
	2°	Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti	Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	1°	Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale	Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio Segnali di divieto e prescrizioni correlate
	2°	Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva	Segnali di divieto e prescrizioni correlate
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	2°	Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	Procedure e tecniche di monitoraggio
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	2°	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE RICETTIVE

L'insegnamento di **Diritto e tecniche amministrative delle aziende ricettive** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ANNO	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	<b>3°</b>	<p>Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità</p> <p>Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza</p> <p>Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità</p> <p>Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</p>	<p>Direttive e normative sulla qualità di settore</p> <p>Principi ed elementi di base di un sistema qualità</p> <p>Procedure attinenti al sistema qualità</p> <p>Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti</p> <p>Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità</p>
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	<b>3°</b>	<p>Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione</p> <p>Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</p>	<p>Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</p>
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<b>3°</b>	<p>Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</p> <p>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</p>	<p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Tecniche di pianificazione</p>

## ITALIANO E STORIA

L'insegnamento di **ITALIANO E STORIA** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

<b>COMPETENZE</b>	<b>ANNO</b>	<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni	3°	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	Principali terminologie tecniche di settore

## SCIENZE MOTORIE

L'insegnamento di **Scienze Motorie** concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:

COMPETENZE	ANNO	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Operare in sicurezza identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri .	1°	Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	-Conoscere e riconoscere le principali cause di infortunio nell'ambiente lavorativo;
	2°	Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	-Conoscere tutte le misure di prevenzione per lavorare in sicurezza;
	3°	Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	Conoscere tutte le misure di prevenzione per lavorare in sicurezza;

**ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**

**L'insegnamento di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO concorre al raggiungimento delle seguenti competenze:**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
N.1 seconda Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	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	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
N.2 Classe seconda/terza Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard .Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo
N.3 Classe seconda Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	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	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



N.4 Classe seconda e terza 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	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	Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
N.5 Classe seconda Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitari	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	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
N.6 Classe terza Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	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
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA' MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
N.1 specifica indirizzo Classe terza Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	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	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

# Budget di spesa

Per la realizzazione del progetto occorrono, annualmente, le seguenti risorse aggiuntive:

Attività	Importo
Per remunerare il docente con funzione di tutor dello stage e "regista" della metodologia dell'alternanza scuola/lavoro (ore di lavoro aggiuntivo 50+50)	€ 2.322,25
Per remunerare il tutor aziendale	€ 1.000,00
Per spese di trasporto, in qualche caso di mensa alunni	€ 600,00
Docenza e potenziamento attività laboratoriali	€ 2.751,75
Assistenti Amministrativi	€ 850,00
Assistenti Tecnici	€ 238,00
Collaboratori scolastici	€ 238,00
Materiale di consumo	€ 2.000,00
<b>TOTALE</b>	<b>€ 10.000,00</b>