

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - AIUTO CUOCO**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	Unità di risultato di apprendimento "Applicare tecniche di preparazione e conservazione"
Preparazione piatti	Unità di risultato di apprendimento "Preparare antipasti"
	Unità di risultato di apprendimento "Preparare primi piatti"
	Unità di risultato di apprendimento "Preparare secondi piatti"
	Unità di risultato di apprendimento "Preparare dessert"
Allestimento del posto mobile di lavoro	Unità di risultato di apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro, dispositivi, attrezzature ed utensileria della cucina"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Unità di risultato di apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

*Titoli di studio*

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

*Conoscenza linguistica*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche economiche del settore</li> <li>• Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione</li> <li>• Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>• Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa</li> </ul>	<p><i>"Inquadramento della professione"</i></p>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro</li> <li>• Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina</li> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>• Terminologia tecnica di cucina</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allestire il posto mobile con attrezzature e strumenti</li> <li>• Individuare e posizionare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione degli ingredienti</li> </ul>	<p><i>"Allestire il posto mobile di lavoro, dispositivi, attrezzature ed utensileria della cucina"</i></p>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</li> <li>• Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e</li> </ul>	<p><i>"Garantire l'igiene"</i></p>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	<p>detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina</p> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>• Lavare e sanificare l'area di lavoro</li> <li>• Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</li> </ul>				
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>• Elementi di chimica applicata agli alimenti</li> <li>• Elementi di merceologia alimentare</li> <li>• Elementi di scienza dell'alimentazione</li> <li>• Tecniche di manipolazione e trattamento di materie prime e semilavorati (sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, filettatura dei pesci, amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta)</li> <li>• Attrezzature e strumenti della cucina</li> <li>• Caratteristiche e metodi di conservazione (tecniche e strumenti)</li> <li>• Fasi del processo di conservazione</li> <li>• Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare i semilavorati in modo adatto ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti</li> <li>• Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>• Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime</li> <li>• Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>	<i>"Applicare Tecniche di preparazione e conservazione"</i>	80	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario di base: antipasti caldi e freddi</li> <li>• Procedure e tecniche di preparazione e cottura di antipasti.</li> </ul>	<i>"Preparare antipasti"</i>	40	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porzionatura e sistemazione della portata nei piatti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte</li> <li>• Applicare le tecniche di preparazione di antipasti</li> <li>• Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi</li> <li>• Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti</li> <li>• Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge</li> </ul>				
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario di base: primi piatti</li> <li>• Procedure e tecniche di preparazione e cottura di primi piatti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte</li> <li>• Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici</li> <li>• Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi</li> <li>• Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti</li> <li>• Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge</li> </ul>	<i>“Preparare primi piatti”</i>	60	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario di base: secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi</li> <li>• Procedure e tecniche di preparazione e cottura di secondi piatti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte</li> </ul>	<i>“Preparare secondi piatti”</i>	80	Max 20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	te <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici</li> <li>• Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi</li> <li>• Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti</li> <li>• Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge</li> </ul>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario di base: dessert semplici</li> <li>• Procedure e tecniche di preparazione e cottura di dessert</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Monitorare le scorte</li> <li>• Applicare le tecniche di preparazione di primi piatti semplici</li> <li>• Valutare la qualità ed intervenire, ove del caso, con comportamenti correttivi</li> <li>• Svolgere attività di supporto all'interno della brigata di cucina, nel rispetto dei parametri stabiliti</li> <li>• Mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge</li> </ul>	<i>"Preparare dessert"</i>	28	Max 5	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota <sup>1</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>• Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	10	Max 4	AmMESSO Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>350</b>	<b>Max 44</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento da 4 a 8 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: --

Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13.