

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI CUCINA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 154/DPG009 (01-07-2019)

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|--|--|
| --- | Inquadramento della professione |
| --- | Principi di merceologia e tecnologia alimentare |
| --- | Operare in sicurezza sul luogo di lavoro |
| Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature) | Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione |
| | Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari |
| Preparare le materie prime e i semilavorati | Preparare materie prime e semilavorati |
| Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata | Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata |

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 2

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 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.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FAD | Crediti Formativi |
|----|--|---|---------------|---------------|---|
| 1 | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | Inquadramento della professione | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti • Elementi di culinaria e merceologia alimentare • Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio • I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature • Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti | Principi di merceologia e tecnologia alimentare | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 3 | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti • Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati • Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura • Strumenti e tecniche di taglio • Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina | Preparare materie prime e semilavorati | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |

| | | | | | |
|---|---|--|----|---|---|
| | <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati • Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma • Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.) • Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughetti, salse, condimenti e creme • Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti • Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati • Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati | | | | |
| 4 | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Criteri di selezione dei fornitori • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti • Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini • Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti • Applicare procedure di controllo qualità delle scorte • Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla | Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |

| | | | | | |
|---|--|--|----|---|--|
| | <p>realizzazione dei piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti | | | | |
| 5 | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari | Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari | 15 | 0 | Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 6 | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti • Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata | Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata | 10 | 0 | Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza • Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale • Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei | Operare in sicurezza sul luogo di lavoro | 8 | 4 | Amnesso 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 |

| | | | | |
|--|--|------------|----------|--|
| rischi professionali e ambientali | | | | lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008 |
| DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE | | 153 | 4 | |

Nota di propedeuticità

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle altre Unità.

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 80 ore

Durata massima tirocinio: 120 ore

6. UNITÀ 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 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3 e 5

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 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. STANDARD MINIMO ATTREZZATURE: 1. lavello, 2. tavolo da lavoro(teflon(acciaio/marmo) ,3. cucina con almeno 4 fuochi, 4. cuocipasta, 5. forno, 6. cappa aspira fumi, 7. abbattitore, 8. frigorifero, 9. macchina sottovuoto, 10. planetaria, 11. tritacarne/grattugia, 12. utensileria obbligatoria, 13 stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 3 e 5.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

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 il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

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