

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI CUOCO/CHEF

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
---	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro
---	Inquadramento della professione
---	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù	Definire l'offerta di servizi gastronomici
	Comporre i menù
	Valutare i costi di produzione e definire il pricing
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
Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro	Organizzare il processo di erogazione del servizio ristorativo
	Operare in qualità
Preparare le materie prime e i semilavorati	Preparare materie prime e semilavorati
Realizzare la preparazione e cottura dei piatti	Preparare secondi piatti e contorni
	Preparare dessert
	Preparare antipasti caldi e freddi
	Preparare primi piatti
Realizzare la composizione e finitura dei piatti	Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti
Coordinare e supervisionare la brigata	Coordinare e gestire le risorse umane

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

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 Abilità	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

	<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 sughi, 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"> • Tecniche e processi di preparazione di antipasti • Elementi di gastronomia - antipasti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare antipasti caldi e freddi • Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento • Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura 	Preparare antipasti caldi e freddi	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia - primi piatti • Tecniche e processi di preparazione primi piatti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti • Preparare primi piatti 	Preparare primi piatti	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura 				
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Elementi di gastronomia - secondi piatti e contorni Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura 	Preparare secondi piatti e contorni	80	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"> Elementi di gastronomia - dessert Tecniche e processi di preparazione di dessert <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaino) Preparare frutta o macedonia Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura 	Preparare dessert	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

8	<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 realizzazione dei piatti • Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti 	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
9	<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	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

10	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di management di un'impresa di ristorazione • Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità • Tecniche di analisi del mercato <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire l'offerta di servizi enogastronomici applicando tecniche di analisi del mercato e segmentazione della clientela in relazione alle abitudini alimentari e alle tendenze di gusto emergenti 	Definire l'offerta di servizi gastronomici	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
11	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale • Enologia e enografia • Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici • Tecniche di progettazione dei menù <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire l'offerta gastronomica: ideazione di ricette tradizionali e innovative e progettazione dei menù articolati in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta/macedonia • Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti • Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.) • Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti • Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande 	Comporre i menù	25	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
12	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di economia e organizzazione aziendale • Principi di pricing e budgeting <p>Abilità</p>	Valutare i costi di produzione e definire il pricing	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti

	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare o collaborare alla gestione economica dell'impresa di ristorazione con particolare riferimento alla valutazione dei costi di produzione dei piatti, alle scelte di pricing, alla gestione del budget 				apprendimenti formali
13	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di comunicazione visiva • Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti • Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti • Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti • Attrezzature e tecniche e per la porzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività • Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti • Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata • Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti • Controllare la qualità visiva dei piatti preparati 	Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
14	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di organizzazione aziendale e del lavoro • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative • Tecniche di pianificazione • Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento • Elementi di ergonomia <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro • Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del 	Organizzare il processo di erogazione del servizio ristorativo	15	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<p>menù e degli standard di servizio definiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina • Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso • Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro 				
15	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di qualità dei servizi • Manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato • Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Definire le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina • Definire tempi e modalità di controllo dello stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, al fine di valutare le esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione 	Operare in qualità	15	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
16	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace • Tecniche di gestione delle crisi e problem solving • Clima e benessere organizzativo • Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo 	Coordinare e gestire le risorse umane	25	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali

	Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare i turni e gli orari di lavoro • Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto • Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori • Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala • Controllare il rispetto dei tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina , sulla base degli ordinativi nella fase di produzione • Comunicare in modo efficace • Monitorare il rispetto delle procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite 				ed informali
17	Conoscenze <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 Abilità <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 rischi professionali e ambientali 	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	8	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. 8 1/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			518	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 alte Unità.

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 200 ore

Durata massima tirocinio: 300 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, 4, 5, 6, 7 e 13.

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; 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:** lavello, tavolo da lavoro, cucina con almeno 4 fuochi, cuocipasta, forno, cappa aspira fumi, abbattitore, frigorifero, macchina sottovuoto, planetaria, tritacarne/grattugia, utensileria obbligatoria, stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 13

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