**Sezione 3 - Addetto alla ristorazione**

Durata: 200 ore

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Figura di Riferimento

412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

Mod 1 approvvigionamento materie prime 70 ORE  
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo  
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori  
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori  
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria  
  
Mod 2 conservazione e stoccaggio delle materie prime 70 ORE  
caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa  
disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi  
norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti  
principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative  
sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti  
  
Mod 3 cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili 60 ORE  
caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti,ecc.)  
caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni  
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

La procedura di valutazione vedrà la somministrazione di test e prove per verificare il livello delle effettive capacità e conoscenze acquisite.

Fabbisogno Occupazionale

I processi di riorganizzazione delle attività produttive indotti dalla crescita economica tuttora in corso, stanno determinando un marcato cambiamento nella domanda di lavoro, non solo in termini quantitativi ma anche in termini qualitativi, ovvero con riferimento alle caratteristiche e alle skill delle figure professionali richieste. Diventa quindi sempre più importante disporre di strumenti previsionali che possano consentire di anticipare e interpretare le tendenze del mercato del lavoro, con l'obiettivo di aumentare l'occupazione e di migliorare l'occupabilità dei lavoratori, programmando adeguatamente i percorsi formativi e fornendo nel contempo adeguati strumenti per la scelta di questi ultimi da parte delle persone, in primo luogo dei giovani. Tra questi la formazione propedeutica e professionalizzante, strumento essenziale per l'occupazione, capace di rispondere alle richieste del mercato del lavoro, capace di rafforzare le conoscenze e le competenze di coloro che si affacciano al mondo lavorativo.