**Sezione 3 - Addetto alla somministrazione e distribuzione di pasti e bevande**

Durata: 110 ore

Ore in aula

110

Ore in laboratorio

0

Figura di Riferimento

34 - operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

CONOSCENZE:  
Elementi di customer care  
Merceologia alimentare  
Nozioni di qualità del servizio  
Sistemi di prezzatura dei prodotti  
Tecniche promozionali  
Elementi di igiene del lavoro  
Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari  
Tecniche di approvvigionamento prodotti  
Tecniche di conservazione  
Tecniche di igienizzazione  
  
COMPETENZE E ABILITÀ OPERATIVE:  
Applicare modalità di controllo antifurto  
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)  
Applicare procedure di segnalazione di non conformità merci  
Applicare tecniche di comunicazione interpersonale  
Applicare tecniche di confezionamento merce  
Applicare tecniche di presentazione prodotti  
Applicare tecniche di vendita  
Utilizzare dispositivi per la pesatura prodotti alimentari  
Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari  
Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari  
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti  
Applicare tecniche di esposizione merce alimentare  
Applicare tecniche di igienizzazione degli ambienti  
Utilizzare attrezzature per la conservazione degli alimenti  
Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari  
Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro  
Utilizzare strumenti e prodotti per la pulizia di superfici di vendita  
  
ABILITÀ TRASVERSALI:  
Capacità di lavorare in team adottando flessibilità e adattabilità  
Capacità di valutazione dell'attività realizzata  
Competenze di problem solving  
Capacità di apprendere in maniera attiva e consapevole  
Abilità di orientamento al cliente/utente, anticipando, riconoscendo e soddisfacendone le esigenze.  
  
CONTENUTI:  
Salute e sicurezza sul lavoro 14 ore  
Elementi di legislazione commerciale 16 ore  
Tutela ed informazione del consumatore 8 ore  
Elementi di marketing e gestione aziendale 18 ore  
Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari 10 ore  
Responsabilità civili, penali ed amministrative 10 ore  
Normativa sulla etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi 10 ore  
Normativa per la vendita di bevande alcoliche 10 ore  
Tecniche di conservazione dei prodotti 5 ore  
Tecniche di pulizia e sanificazione 5 ore  
Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti 10 ore

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Il modulo affrontato prevede prove di verifica degli argomenti affrontati:  
- Prova iniziali o d'ingresso, con funzione diagnostica, fornirà informazioni per la progettazione del curricolo, della programmazione didattica.  
- Prove in itinere o intermedie per valutare il progressivo incremento degli apprendimenti  
- Prova finale o d'uscita sarà finalizzata a raccogliere informazioni sul conseguimento degli obiettivi più significativi dell'intero curricolo.  
Inoltre è prevista l'osservazione e annotazioni sistematiche (l'osservazione costante del comportamento e dell'attività degli allievi in classe), e le raccolte documentali / Prodotti (elaborati degli allievi).  
Le funzioni sono tre: funzione certificativa, formativa e di documentazione.