**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.