

Sezione 3 – Corso per addetto alla ristorazione

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

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

MODULO 1 - 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
- Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
- normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Analisi dell'offerta di servizio di ristorazione e somministrazione alimenti e bevande sul territorio attraverso visione di filmati, siti internet, pubblicazioni e/o visite aziendali

MODULO 2 - DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE (70 ORE)

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela
- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela
- Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
- Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative
- Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente
- Tecniche di servizio al tavolo
- Tipologie di servizio banqueting

MODULO 3 - PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK (70 ORE)

- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela
- Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative
- Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi
- Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura
- Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria
- Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

In esito alla formazione della Sezione 3 del Catalogo, che prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, l'attestazione finale sarà una dichiarazione degli apprendimenti.

Essa viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo ed il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.

La dichiarazione degli apprendimenti

Il processo di dichiarazione degli apprendimenti, richiede che i percorsi formativi prevedano i seguenti elementi:

- definizione di un dispositivo operativo di valutazione, ovvero le metodologie e modalità di valutazione per ciascuna Unità Formativa prevista nel percorso formativo;
- coerenza e la correttezza metodologica dello svolgimento delle prove intermedie previste;
- rilascio di eventuale 'dichiarazione degli apprendimenti' con l'indicazione delle Unità Formative frequentate con successo per l'acquisizione di specifiche singole conoscenze e capacità relative alle competenze tecnico professionali previste nella Figura Professionale di riferimento (individuate nelle singole Unità di Competenza/Area di Attività).

La progettazione di tale prove sarà articolata per le singole Unità formative identificate nel percorso. Ciascuna Unità Formativa prevedrà quindi una prova di valutazione degli apprendimenti in termini di conoscenze e capacità (relative a competenze tecnico professionali).

La dichiarazione degli apprendimenti è un'attestazione rilasciata nel caso in cui avvenga il superamento delle prove di valutazione degli apprendimenti relative ad almeno una singola Unità Formativa prevista nel percorso.

Fabbisogno occupazionale

Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale.