



REPERTORIO NAZIONALE DELL'OFFERTA DI IEFP



STANDARD MINIMI FORMATIVI

CRITERI METODOLOGICI

◆ DDG 16110-08/11/2019

◆ Allegato I



IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

Acquisizione unitaria di

- ❖ delle **competenze di base** di carattere linguistico, matematico, scientifico, tecnologico, storico sociale ed economico;
- ❖ delle **competenze tecnico-professionali** specifiche caratterizzanti il contenuto della figura nazionale di riferimento

STANDARD MINIMI FORMATIVI

hanno come oggetto di riferimento fondamentale la
competenza

- ❖ intesa comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



-
- **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**
 - **ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**

OPERATORE DELLE PRODUZIONE ALIMENTARI

- **LAVORAZIONE E PRODUZIONE
DI PASTICCERIA, PASTA
E PRODOTTI DA FORNO**



SOFT SKILLS

DA: RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO DEL 22 MAGGIO 2018

§§ 2.1 - 2.8

- ❖ (00) Lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- ❖ (01) Gestire il proprio apprendimento e sviluppo professionale
- ❖ (02) Agire in modo imprenditoriale ed innovativo
- ❖ (03) Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo

COMPETENZE CULTURALI DI BASE

triennio

- ❖ Competenze alfabetiche funzionali
- Comunicazione (10, 11)
- ❖ Competenza linguistica
(Ing.17, *Fr.18*, *Ted.19*)
- ❖ Competenze matematiche,
scientifiche e tecnologiche (20, 21)
- ❖ Competenze storico-geografico-
giuridiche ed economiche (30,31)
- ❖ Competenza digitale (40)
- ❖ Competenza di cittadinanza (50)



COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

- ❖ **RICORSIVE** (uguali per tutti)
- ❖ **COMUNI** agli indirizzi
- ❖ **CONNOTATIVE** l'indirizzo



COMPETENZE RICORSIVE

Per **TUTTE** le figure professionali

- ❖ **60** Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni
- ❖ **61** Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- ❖ **62** Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



-
- **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**
 - **ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

COMPETENZE COMUNI AGLI INDIRIZZI

CUCINA + SALA_BAR

- ❖ **80** Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

COMPETENZE CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

CUCINA

- ❖ **81** Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- ❖ **82** Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

COMPETENZE CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

SALA-BAR

- ❖ **85** Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- ❖ **86** Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- ❖ **87** Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

OPERATORE DELLE PRODUZIONE ALIMENTARI

- **LAVORAZIONE E PRODUZIONE
DI PASTICCERIA, PASTA
E PRODOTTI DA FORNO**



OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

COMPETENZE COMUNI AGLI INDIRIZZI

PASTICCERIA

- ❖ **90** Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
- ❖ **91** Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

COMPETENZE CONNOTATIVE L'INDIRIZZO

PASTICCERIA

- ❖ **92** Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- ❖ **93** Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

RIEPILOGO CODICI COMPETENZE

SOFT SKILLS

00, 01, 02, 03

BASE

10, 11, 17, 18, 19, 20, 21,
30, 31, 40, 50

PROFESSIONALI

CUCINA

60, 61, 62

80

81, 82

SALA-BAR

60, 61, 62

80

85, 86, 87

PASTICCERIA

60, 61, 62

90, 91

92, 93

TECNICO



- ❖ **DI CUCINA**
- ❖ **DEI SERVIZI DI SALA BAR**
- ❖ **DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**



SOFT SKILLS

RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO DEL 22 MAGGIO 2018

- ❖ (00) Lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- ❖ (01) Gestire il proprio apprendimento e sviluppo professionale
- ❖ (02) Agire in modo imprenditoriale ed innovativo
- ❖ (03) Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo

COMPETENZE CULTURALI DI BASE

4° anno

- ❖ Competenze alfabetiche funzionali
- Comunicazione (10, 11)
- ❖ Competenza linguistica (Inglese 17)
- ❖ Competenze matematiche,
scientifiche e tecnologiche (20)
- ❖ Competenze storico-geografico-
giuridiche ed economiche (30,31)
- ❖ Competenza digitale (40)
- ❖ Competenza di cittadinanza (50)



TECNICO DI CUCINA

COMPETENZE PROFESSIONALI CONNOTATIVE

- ❖ 60 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- ❖ 80 Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
- ❖ 81 Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
- ❖ 82 Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
- ❖ 83 Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR

COMPETENZE PROFESSIONALI CONNOTATIVE

- ❖ 60 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- ❖ 85 Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela
- ❖ 86 Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti
- ❖ 87 Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche
- ❖ 88 Proporre abbinamenti enogastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

COMPETENZE PROFESSIONALI COMUNI AGLI INDIRIZZI

- ❖ 60 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- ❖ 90 Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare
- ❖ 91 Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/ servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/ procedure previste, del risultato atteso
- ❖ 92 Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

COMPETENZE PROFESSIONALI CONNOTATIVE

- ❖ 95 Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale
- ❖ 96 Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

RIEPILOGO CODICI COMPETENZE

SOFT SKILLS

00, 01, 02, 03

BASE

10, 11, 17, 20

30, 31, 40, 50

PROFESSIONALI

CUCINA

60

80, 81, 82, 83

SALA-BAR

60

85, 86, 87, 88

PASTICCERIA

60

90, 91, 92

95, 96



Grazie per la Vostra attenzione