



# 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*