***Operatore della ristorazione*** *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti* integratocon l’indirizzo "Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno" della figura di ***Operatore della ristorazione***ai sensi del DGR n. 419 del 11/04/2022 Allegato A

*(aggiungere righe se necessario)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standard nazionale di cui all’Accordo del 01/08/2019** | | | | UF n. | Denominazione UF | **Standard regionale di cui al RRFR**  (*Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell’allegato A alla DGR 704/2021)* | | | |
| Competenza tecnico professionale comune agli indirizzi | Durata | Abilità | Conoscenze | Ord. | Obiettivi di competenze/ Contenuti | Aree di sapere | Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI |
| Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare | 50  Stage: 20 | Utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici  Applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti- Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio.  *Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati* | Procedure e protocolli di igiene alimentare - Merceologia alimentare Caratteristiche e criteri di qualità alimentare Caratteristiche dei prodotti e/o delle materie prime tipici del territorio  *Principi organizzativi del servizio ristorativo e di*  *sala bar*  *Tipologie e caratteristiche di materiali e*  *attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti* | 4 | Operare nella produzione secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare |  |  |  |  |
| Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti | 50  Stage: 20 | Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti  Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore | Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati Controllo e analisi  *Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti*  *Normativa inerente la conservazione degli alimenti* | 5 | Conservazione, stoccaggio e confezionamento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e dei prodotti non alimentari |  |  |  |  |
| Totale  Totale stage | 231  40 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**C.5.3 Competenze tecnico professionali connotative**

*(aggiungere una riga per ciascuna competenza)*

*(aggiungere righe se necessario)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standard nazionale di cui all’Accordo del 01/08/2019** | | | | | UF n. | Denominazione UF | **Standard regionale di cui al RRFR**  (*Da compilare solo se la figura/indirizzo nazionale di riferimento è riconducibile a profilo/percorso regolamentato da norme di settore tra quelli indicati nell’allegato A alla DGR 704/2021)* | | | |
| Indirizzo | Competenza tecnico professionale connotativa | Durata | Abilità | Conoscenze | Ord. | Obiettivi di competenze/ Contenuti | Aree di sapere | Indicare se BASE o TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI |
| **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** | Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno | 90  Stage: 45 | Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite Selezionare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore. Rispettare tempi, procedure e risorse  Utilizzare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche | Elementi di trasformazione agroalimentare- Processi e cicli di lavoro della trasformazione agroalimentare | 6 | Organizzazione ed esecuzione del lavoro in Pasticceria |  |  |  |  |
| **Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** | Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno | 105  Stage: 55 | Utilizzare le principali tecniche di lavorazione  Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore  Applicare metodi e tecniche di cottura  Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura Applicare azioni correttive durante i processi di lavorazione | Elementi di produzione e lavorazione.  Elementi di decorazione, guarnizione e farcitura  Elementi di monitoraggio e azioni correttive nel processo produttivo | 7 | Realizzazione dei piatti del menu. Le tecniche e i metodi di cottura. |  |  |  |  |
| Totale indirizzo  Totale stage | | 297  100 |  |  | 7 |  |  |  |  |  |

C.5.4 Unità formative Indirizzo Preparazioni degli alimenti e allestimento piatti integrato con l’indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.** | **U.F.** | **Durata** |
| 1 | Normativa igienica e professionale. La sicurezza nei luoghi di lavoro, cenni. Organizzazione e pianificazione di procedure e attività basi. | 80 |
| 2 | Ambienti e attrezzature. Conoscenza e cura degli ambienti e delle attrezzature di lavoro | 93 |
| 3 | La sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedure e comportamenti | 93 |
| 4 | Operare nella produzione secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare | 50 |
| 5 | Conservazione, stoccaggio e confezionamento delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti e dei prodotti non alimentari | 50 |
| 6 | Organizzazione ed esecuzione del lavoro in Pasticceria | 90 |
| 7 | Realizzazione dei piatti del menu. Le tecniche e i metodi di cottura. | 105 |
|  | Totale UF: 7 | 561 |
|  | Totale stage interno/esterno | 250 |
|  | Totale UF + Stage | 811 |

**C.6 Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF**

**Oggetto di valutazione:**

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

In merito alle tipologie di prove, verranno utilizzate Test oggettivi strutturati e/o semistrutturati, test a scelta multipla, vero/falso, corrispondenze e a completamento, colloqui, griglie di osservazioni, esercitazioni individuali e di gruppo, simulazioni, role play, prove tecnico-pratiche. Per gli allievi con Piano Educativo Personalizzato sono previste prove individualizzate

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

La valutazione è finalizzata a verificare l’acquisizione delle conoscenze e delle abilità previste delle singole Unità di competenza e suddivise in più unità formative

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

I tempi di somministrazione delle prove possono variare in base alla tipologia delle stesse e dei contenuti. Sono previsti modalità e tempi diversi per gli alunni con bisogni educativi speciali in coerenza con il proprio PDP.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Le modalità di valutazione delle prove prevedono l’utilizzo di schede di osservazione, griglie di valutazione.