

<b>AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT</b>	
<b>Denominazione della figura</b>	<b>OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA</b>
<b>Referenziazioni della figura</b>	Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):  5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere. 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti. 5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi. 5.2.2.3 Camerieri ed assimilati. 5.2.2.4 Baristi e assimilati.
	Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):  10.85 Produzione di pasti e piatti preparati. 55.10 Alberghi e strutture simili. 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile. 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi). 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale. 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina.
<b>FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI</b>	Operatore della ristorazione Indirizzo preparazione pasti
<b>Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)</b>	Livello 3
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	L'operatore di gastronomia e arte bianca interviene, a livello esecutivo, nel processo di gastronomia e arte bianca con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.
<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</b>  <b>GASTRONOMIA E ARTE BIANCA</b>	A. Pianificazione e organizzazione proprio del lavoro B. Gestione magazzino C. Preparazione alimenti D. ideazione e preparazione gastronomica e di arte bianca

## COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><b>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato.</li> <li>– Preparazione strumenti, attrezzature, macchine.</li> <li>– Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine.</li> <li>– Predisposizione e cura degli spazi di lavoro.</li> </ul>	1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
	2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
	3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
	4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
<p><b>B. GESTIONE MAGAZZINO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari.</li> </ul>	5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
<p><b>C. PREPARAZIONE ALIMENTI</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive).</li> <li>– Predisposizione semilavorati.</li> <li>– Disposizione di prodotti assemblati.</li> </ul>	6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
<p><b>D. IDEAZIONE E PREPARAZIONE GASTRONOMICA E DI ARTE BIANCA</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Progettazione menù.</li> <li>– Preparazione piatti e prodotti di arte bianca</li> </ul>	7. Ideare menù gastronomici e prodotti di arte bianca
	8. Realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

**COMPETENZA N. 1**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li><li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li><li>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Attrezzature di servizio</li><li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li><li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li><li>- Principali terminologie tecniche di settore</li><li>- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li><li>- Tecniche di comunicazione organizzativa</li><li>- Tecniche di pianificazione</li></ul>

**COMPETENZA N. 2**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</li><li>- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</li><li>- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi</li><li>- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</li></ul>

**COMPETENZA N. 3**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>- Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li><li>- Procedure e tecniche di monitoraggio</li><li>- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li></ul>

**COMPETENZA N. 4**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li><li>- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li><li>- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di ergonomia</li><li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li><li>- Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li></ul>

**COMPETENZA N. 5**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li><li>- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li><li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li><li>- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li></ul>

**COMPETENZA N. 6**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare criteri di selezione delle materie prime</li><li>- Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li><li>- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di gastronomia</li><li>- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li><li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li><li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li><li>- Utensili per la preparazione dei cibi</li><li>-</li></ul>

**COMPETENZA N. 7**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione</li><li>- Applicare la normativa HACCP</li><li>- Applicare metodi di cottura</li><li>- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti</li><li>- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura</li><li>- Progettare la presentazione del piatto/prodotto</li><li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</li><li>- Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative</li><li>- Elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela, alla tipicità, alla stagionalità e alla tipologia di contesti/eventi</li><li>- Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</li><li>- Redigere ricette</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</li><li>- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale</li><li>- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti</li><li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li><li>- Prodotti enogastronomici</li><li>- Sistema HACCP</li><li>- Tecniche di cucina e di cottura</li><li>- Tecniche di presentazione del piatto</li><li>- Tecniche di redazione della ricetta</li><li>- Tecniche e criteri di elaborazione del menù</li><li>- Tipi di menù</li></ul>

**COMPETENZA N. 8**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione</li><li>- Applicare la normativa HACCP</li><li>- Applicare metodi di cottura</li><li>- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti</li><li>- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura</li><li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</li><li>- Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative</li><li>- Applicare modalità di controllo e regolazione della fermentazione delle forme di impasto</li><li>- Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</li><li>- Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno</li><li>- Applicare tecniche di modellatura e di regolazione della qualità della formatura dei prodotti da forno</li><li>- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari</li><li>- Individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria</li><li>- Produrre impasti di base, creme e farce di base,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti</li><li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li><li>- Processi di decorazione prodotti di pasticceria</li><li>- Processi di farcitura prodotti di pasticceria</li><li>- Processo di impasto prodotti da forno</li><li>- Prodotti da forno: tipologie, caratteristiche, standard di qualità</li><li>- Sistema HACCP</li><li>- Tecniche di panificazione</li><li>- Tecniche di pasticceria</li><li>- Tecniche di presentazione del prodotto</li><li>- Tecniche di redazione della ricetta</li><li>- Tipologie di dessert</li><li>- Tipologie di paste base</li><li>-</li></ul>

torte e dolci al cucchiaino - Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione e in ragione di temperatura esterna e livello di umidità - Progettare prodotti di arte bianca - Redigere ricette - Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria	
--	--

<b>COMPETENZA</b>	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità</li> <li>- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza</li> <li>- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità</li> <li>- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Direttive e normative sulla qualità di settore</li> <li>- Principi ed elementi di base di un sistema qualità</li> <li>- Procedure attinenti al sistema qualità</li> <li>- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti</li> <li>- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità</li> </ul>

<b>COMPETENZA</b>	
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	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione</li> <li>- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva</li> <li>- Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- D.Lsg. 81/2008</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva</li> <li>- Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate</li> </ul>