

QUARTO ANNO

**TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA**

**Indirizzo gastronomia e arte bianca**

## Ambito di competenza

### COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE

L'ambito "Comunicazione e partecipazione sociale" concorre a mettere lo studente in grado di:

- utilizzare in modo razionale, critico, creativo e responsabile le forme moderne della comunicazione, delle tecnologie di supporto e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi
- assumere atteggiamenti improntati ad una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- individuare, selezionare e utilizzare gli strumenti necessari per la comprensione dei processi socio-economici per confrontarsi con gli elementi di problematicità complessiva della sfera quotidiana e professionale;
- partecipare attivamente alla sfera pubblica in rapporto ai problemi che riguardano la propria condizione e la comunità locale ed allargata, utilizzando le strutture, le risorse ed i servizi dedicati nei diversi ambiti sociali, civili e lavorativi
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un contesto lavorativo di settore a domanda dinamica e, di conseguenza, identificare le implicazioni in termini di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale continui
- gestire l'interrelazione con gli interlocutori esterni all'organizzazione lavorativa

e nello specifico a:

- gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

<b>COMPETENZE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive</li> <li>- Gestire la comunicazione, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico</li> <li>- Comunità professionali e di pratica di riferimento</li> <li>- Fonti di settore</li> <li>- Linguaggi tecnici propri di settore</li> <li>- Metodi di comprensione e produzione di testi, di documentazione e relazioni tecniche</li> <li>- Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale</li> <li>- Simboli e pittogrammi nelle etichettature di settore</li> <li>- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>- Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali</li> <li>- Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza</li> <li>- Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione</li> <li>- Tecniche di negoziazione e problem solving</li> <li>- Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i simboli e pittogrammi propri dell'etichettatura di settore</li> <li>- Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale prodotte dalle diverse tipologie di fonti</li> <li>- Effettuare la valutazione dei reclami</li> <li>- Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti</li> <li>- Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata</li> <li>- Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo</li> <li>- Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore</li> <li>- Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali</li> <li>- Selezionare fonti in ambito enogastronomico e di arte bianca</li> <li>- Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro</li> <li>- Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente</li> </ul>

## Ambito di competenza

### LINGUA COMUNITARIA<sup>(\*)</sup>

L'ambito "Lingua Comunitaria" concorre a mettere lo studente in grado di:

- utilizzare linguaggi settoriali delle lingue comunitarie per interagire in diversi ambiti
- sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri;
- utilizzare forme appropriate di comunicazione e strumenti espressivi, anche diversi dalla parola, per esprimere le proprie opinioni nel confronto sociale;

e nello specifico a:

- gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

### COMPETENZE <sup>(\*\*)</sup>

- Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo microlinguistico;
- Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali
- Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale

#### CONOSCENZE ESSENZIALI

(\*\*\*)

#### ABILITÀ

(\*\*\*)

(\*) L'individuazione della "Lingua comunitaria" è effettuata dall'Istituzione formativa.

(\*\*) Al termine del quarto anno di diploma professionale lo studente deve essere in grado di raggiungere il livello minimo di padronanza linguistica nelle lingue comunitarie **B1**, previsto dal Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER, 2001);

(\*\*\*) Le conoscenze essenziali e le abilità promosse in esito al quarto anno di diploma professionale, riferimenti specifici per la progettazione didattica, sono contenute nelle Linee guida messe a disposizione delle istituzioni formative ai fini della definizione dell'organizzazione del curriculum.

## Ambito di competenza

### GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

L'ambito "Gestione e organizzazione del lavoro" concorre a mettere lo studente in grado di:

- sviluppare atteggiamenti improntati ad una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- presidiare il processo di riferimento con esercizio di attività relative all'individuazione delle risorse, alla predisposizione delle lavorazioni-fasi, all'organizzazione operativa, al monitoraggio in itinere, alla valutazione finale del risultato, all'implementazione di procedure di miglioramento continuo;
- coordinare e sorvegliare attività di routine svolte da altri in riferimento alla corretta esecuzione-applicazione, al rispetto delle norme di sicurezza, all'adozione dei protocolli per la qualità e il miglioramento continuo
- sviluppare una maggiore interrelazione con gli interlocutori esterni all'organizzazione lavorativa;
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un contesto lavorativo di settore a domanda dinamica e, di conseguenza, identificare le implicazioni in termini di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale continui;
- adattare al contesto di riferimento i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei processi lavorativi del settore;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi tipici del settore assumendo strategie di presidio gestionale e di sviluppo imprenditoriale delle attività;
- cogliere la domanda e i bisogni espressi dal cliente, contribuendo creativamente alla predisposizione di un'offerta di servizi personalizzati e contestualizzati rispetto all'ambiente naturale, economico, culturale e sociale di riferimento.

e nello specifico a:

- gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

<b>COMPETENZE</b>	
- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili	
<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di analisi del mercato</li> <li>- Elementi di customer satisfaction</li> <li>- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li> <li>- Modelli organizzativi del reparto e delle imprese operanti nei settori di riferimento</li> <li>- Normative in materia di sicurezza sul lavoro correlate al settore di riferimento</li> <li>- Sistemi qualità e principali modelli di certificazione</li> <li>- Strategie di promozione</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>- Tecniche di reporting</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li> <li>- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del prodotto/servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di economicità</li> <li>- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>- Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li> <li>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro</li> <li>- Applicare tecniche di analisi del mercato</li> <li>- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li> <li>- Applicare tecniche di promozione</li> <li>- Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> <li>- Individuare problematiche organizzative e strategie di superamento</li> <li>- Predisporre attrezzature e procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> <li>- Utilizzare strumenti e documenti di reporting</li> </ul>

## Ambito di competenza

### GESTIONE DEGLI ACQUISTI

L'ambito "Gestione degli acquisti" concorre a mettere lo studente in grado di:

- sviluppare atteggiamenti improntati ad una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- presidiare il processo di riferimento con esercizio di attività relative all'individuazione delle risorse, alla predisposizione delle lavorazioni-fasi, all'organizzazione operativa, al monitoraggio in itinere, alla valutazione finale del risultato, all'implementazione di procedure di miglioramento continuo;
- coordinare e sorvegliare attività di routine svolte da altri in riferimento alla corretta esecuzione-applicazione, al rispetto delle norme di sicurezza, all'adozione dei protocolli per la qualità e il miglioramento continuo
- sviluppare una maggiore interrelazione con gli interlocutori esterni all'organizzazione lavorativa;
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un contesto lavorativo di settore a domanda dinamica e, di conseguenza, identificare le implicazioni in termini di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale continui;
- adattare al contesto di riferimento i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei processi lavorativi del settore;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi tipici del settore assumendo strategie di presidio gestionale e di sviluppo imprenditoriale delle attività;
- cogliere la domanda e i bisogni espressi dal cliente, contribuendo creativamente alla predisposizione di un'offerta di servizi personalizzati e contestualizzati rispetto all'ambiente naturale, economico, culturale e sociale di riferimento.

e nello specifico a:

- definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

COMPETENZE	
- Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento	
CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicativi di gestione magazzino</li> <li>- Elementi di budgeting</li> <li>- Elementi di contrattualistica fornitori</li> <li>- Elementi di tecnica commerciale</li> <li>- Filiere produttive</li> <li>- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare la normativa in materia ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>- Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme previste</li> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di budgeting</li> <li>- Identificare le filiere della produzione alimentare</li> <li>- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi</li> <li>- Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata</li> </ul>

## Ambito di competenza

### IDEAZIONE/PROGETTAZIONE

L'ambito "Ideazione/Progettazione" concorre a mettere lo studente in grado di:

- acquisire maggiore curiosità ed interesse nei confronti della realtà intesa come entità complessa
- presidiare il processo di riferimento con esercizio di attività relative all'individuazione delle risorse, alla predisposizione delle lavorazioni-fasi, all'organizzazione operativa, al monitoraggio in itinere, alla valutazione finale del risultato, all'implementazione di procedure di miglioramento continuo;
- coordinare e sorvegliare attività di routine svolte da altri in riferimento alla corretta esecuzione-applicazione, al rispetto delle norme di sicurezza, all'adozione dei protocolli per la qualità e il miglioramento continuo
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un contesto lavorativo di settore a domanda dinamica e, di conseguenza, identificare le implicazioni in termini di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale continui;
- avvalersi consapevolmente e criticamente in maniera organizzata e sistematica delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore dentro il quadro delle normative e dei disciplinari di riferimento dei processi lavorativi di settore assicurando, anche rispetto all'operato di altri, l'assunzione di comportamenti coerenti con i principi di etica, di deontologia professionale e con la tutela della riservatezza, della sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio;
- valorizzare le potenzialità creative delle tecnologie, di prodotti e di servizi innovativi del settore;
- cogliere la domanda e i bisogni espressi dal cliente, contribuendo creativamente alla predisposizione di un'offerta di servizi personalizzati e contestualizzati rispetto all'ambiente naturale, economico, culturale e sociale di riferimento.

e nello specifico a:

- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- predisporre menù e prodotti gastronomici e di arte bianca in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- riconoscere e interpretare i diversi stili alimentari legati ad aspetti sociali, culturali ed economici
- rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche

<b>COMPETENZE</b>	
- Ideare e predisporre proposte gastronomiche e prodotti di arte bianca sulla base delle esigenze e aspettative del cliente	
<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> <li>- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca</li> <li>- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca</li> <li>- Elementi di cultura enogastronomica</li> <li>- Elementi di enogastronomia</li> <li>- Le materie prime e i prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari</li> <li>- Principali comportamenti alimentari e regimi dietetici</li> <li>- Principali stili di acquisto e consumo alimentare: i fattori economici, sociali e culturali</li> <li>- Scienze, tecnologie alimentari e dietetica</li> <li>- Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca</li> <li>- Tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Applicare criteri di selezione degli ingredienti</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> <li>- Applicare tecniche di indagine finalizzate alla fidelizzazione del cliente</li> <li>- Applicare tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca</li> <li>- Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente</li> <li>- Individuare gli allergeni contenuti nelle materie prime e nei prodotti</li> <li>- Individuare gli stili e i prodotti alimentari in funzione dei regimi alimentari e dietetici</li> <li>- Predisporre proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca in funzione degli stili di acquisto e di consumo</li> <li>- Redigere proposte in funzione del budget disponibile</li> <li>-</li> </ul>

## Ambito di competenza

### PRODUZIONE

L'ambito "Produzione" concorre a mettere lo studente in grado di:

- presidiare il processo di riferimento con esercizio di attività relative all'individuazione delle risorse, alla predisposizione delle lavorazioni-fasi, all'organizzazione operativa, al monitoraggio in itinere, alla valutazione finale del risultato, all'implementazione di procedure di miglioramento continuo;
- coordinare e sorvegliare attività di routine svolte da altri in riferimento alla corretta esecuzione-applicazione, al rispetto delle norme di sicurezza, all'adozione dei protocolli per la qualità e il miglioramento continuo
- riconoscere che il proprio lavoro si inserisce in un contesto lavorativo di settore a domanda dinamica e, di conseguenza, identificare le implicazioni in termini di aggiornamento, crescita e sviluppo professionale continui;
- avvalersi consapevolmente e criticamente in maniera organizzata e sistematica delle tecnologie e delle tecniche specifiche del settore dentro il quadro delle normative e dei disciplinari di riferimento dei processi lavorativi di settore assicurando, anche rispetto all'operato di altri, l'assunzione di comportamenti coerenti con i principi di etica, di deontologia professionale e con la tutela della riservatezza, della sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio;
- adattare al contesto di riferimento i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei processi lavorativi del settore;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli dei processi tipici del settore assumendo strategie di presidio gestionale e di sviluppo imprenditoriale delle attività;
- valorizzare le potenzialità creative delle tecnologie, di prodotti e di servizi innovativi del settore;
- cogliere la domanda e i bisogni espressi dal cliente, contribuendo creativamente alla predisposizione di un'offerta di servizi personalizzati e contestualizzati rispetto all'ambiente naturale, economico, culturale e sociale di riferimento.

e nello specifico a:

- curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative
- progettare e realizzare proposte e piatti enogastronomici e di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative, proponendo menù complessi e utilizzando tecniche e tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti
- rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematico-scientifiche

<b>COMPETENZE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative</li> <li>- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto</li> <li>- Culture e tendenze gastronomiche, di pasticceria e arte bianca italiana e internazionale</li> <li>- Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari</li> <li>- Elementi di enologia</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Elementi di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Normativa ambientale e fattori d'inquinamento</li> <li>- Normativa igienico-sanitaria del settore, protocolli e pratiche</li> <li>- Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro</li> <li>- Standard di qualità della produzione gastronomica, di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Standard di qualità della produzione gastronomica,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare procedure e tecniche utilizzo e il mantenimento della catena del freddo</li> <li>- Adottare tecniche e tecnologie per la preparazione di piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Applicare criteri di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Applicare il sistema HACCP</li> <li>- Applicare le procedure previste dalla normativa ambientale</li> <li>- Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Applicare procedure per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>- Applicare tecniche di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari</li> <li>- Identificare e rilevare negli ambienti di lavoro fonti di</li> </ul>

<b>COMPETENZE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative</li> <li>- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>	<b>ABILITÀ</b>
<p>di pasticceria e arte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi</li> <li>- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto</li> <li>- Tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca</li> <li>- Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione</li> <li>- Tecniche e tecnologie per la conservazione dei cibi e dei prodotti di pasticceria e arte bianca</li> </ul>	<p>criticità e di rischio per la salute e sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di pasticceria e arte bianca nazionale e internazionale</li> <li>- Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> <li>- Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte bianca</li> <li>- Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di pasticceria e di arte bianca</li> <li>- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative</li> <li>- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta</li> </ul>