

OSA TECNICO PROFESSIONALI REGIONE LOMBARDIA

relativi a figura ed indirizzo professionale

Processo di lavoro – attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO <i>Attività:</i> – Pianificazione	COMPETENZA: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività ▪ Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attrezzature di servizio ▪ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore ▪ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
delle fasi di lavoro assegnato. – Preparazione strumenti, attrezzature, macchine. – Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine. – Predisposizione e cura degli spazi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore ▪ Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro ▪ Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali terminologie tecniche di settore ▪ Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo ▪ Tecniche di comunicazione organizzativa ▪ Tecniche di pianificazione
	COMPETENZA: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard ▪ Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar ▪ Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi ▪ Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo

	COMPETENZA: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine ▪ Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine ▪ Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine ▪ Procedure e tecniche di monitoraggio ▪ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
	COMPETENZA: 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.	
GESTIONE MAGAZZINO	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro ▪ Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia ▪ Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di ergonomia ▪ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino ▪ Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
	COMPETENZA: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.	
	ABILITA'	CONOSCENZE
<i>Attività:</i> – Stoccaggio e conservazione e prodotti alimentari.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adottare tecniche di trattamento e di conservazione ▪ Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari ▪ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
PREPARAZIONE ALIMENTI	COMPETENZA: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di selezione delle materie prime ▪ Approntare materie prime per la preparazione di pasti ▪ Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di gastronomia ▪ Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi ▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari ▪ Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina ▪ Utensili per la preparazione dei cibi
<i>Attività:</i> – Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive). – Predisposizione semilavorati. – Disposizione di prodotti assemblati.		

Denominazione dell'indirizzo	PREPARAZIONE PASTI
-------------------------------------	---------------------------

Processo di lavoro – attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO	
PREPARAZIONE ALIMENTI E PASTI PRONTI PER IL CLIENTE FINALE <i>Attività:</i> - Cucina e alimenti. - Allestimento piatti.	COMPETENZA: Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi ▪ Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina ▪ Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche ▪ Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ▪ Tecniche di cottura classica