

# OSA TECNICO PROFESSIONALI REGIONE LOMBARDIA

## relativi a figura ed indirizzo professionale

Processo di lavoro – attività	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA FIGURA	
<b>PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</b>  <i>Attività:</i>  – Pianificazione	<b>COMPETENZA: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </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> </ul>
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"> <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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
	<b>COMPETENZA: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </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>

	<b>COMPETENZA: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </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>
	<b>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.</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </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>
<p><b>GESTIONE MAGAZZINO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Stoccaggio e conservazione e prodotti alimentari.</li> </ul>	<b>COMPETENZA: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </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> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul>
<p><b>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>	<b>COMPETENZA: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</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> </ul>

<b>Denominazione dell'indirizzo</b>	<b>PREPARAZIONE PASTI</b>
-------------------------------------	---------------------------

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