

REGIONE TOSCANA SETTORE FSE E SISTEMA DELLA FORMAZIONE E DELL'ORIENTAMENTO

REPERTORIO REGIONALE DELLE FIGURE PROFESSIONALI (RRFP)

DETTAGLIO SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE

Denominazione Figura	addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)
Settori di riferimento	turismo alberghiero e ristorazione (22)
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A
Descrizione	Lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela
Contesto di esercizio	
Tipologia Rapporti di lavoro	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in qualsiasi struttura ricettiva: mense di collettività, self-service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, agriturismi, ecc. In contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità si applicano contratti stagionali
Collocazione contrattuale	Relativamente alla dimensione dell'impresa e al contesto aziendale di riferimento, la figura è generalmente inquadrata dal III al V livello del CCNL del turismo
Collocazione organizzativa	Opera in team; si relaziona con il cuoco, lo chef, il maître, garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza
Opportunità sul mercato del lavoro	Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e toscano in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale
Percorsi formativi	Per l'esercizio della professione sono generalmente richiesti il possesso del titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo alberghiero o il possesso di una qualifica conseguente alla frequenza di un corso di formazione specifico seguiti da un periodo di apprendistato e il patentino sanitario o qualifiche alternative secondo i regolamenti regionali in materia di igiene e sicurezza alimentare
Indici di conversione	
Sistemi di classificazione a fini statistici	
ISCO 1988	741 - FOOD PROCESSING AND RELATED TRADES WORKERS - 7411 - Butchers, fishmongers and related food preparers 512 - HOUSEKEEPING AND RESTAURANT SERVICES WORKERS - 5123 - Waiters, waitresses and bartenders
ISTAT Professioni (CP2001)	5.2.2.4 - Baristi e assimilati 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande
Sistemi di classificazione e repertori di descrizione	
Unioncamere EXCELSIOR	30.01.01 - Cuochi e assimilati 30.01.02 - Pizzaioli e assimilati
Repertorio Professioni ISFOL	Turismo Ospitalità e Tempo libero; Il barman; Turismo Ospitalità e Tempo libero; Il cameriere/maitre; Turismo Ospitalità e Tempo libero; Il cuoco/chef; Turismo Ospitalità e Tempo libero; Il sommelier;
Repertorio EBNA	
Repertorio ENFEA	
Repertorio OBNF	ALBERGHIERO; operatori cucina (cuochi) ALBERGHIERO; operatori sala/bar (camerieri)
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi I.F.T.S	
Repertori regionali per la Formazione professionale	

Fonti documentarie	<p>IFTS-1998-2003 Gli standard delle competenze tecnico-professionali: settore industria e artigianato-le manifatture, Le Monnier, Ottobre 2004. ISFOL, Repertorio delle professioni, Area occupazionale Commercio e distribuzione, 2002 su www.isfol.it/orientaonline. Portale GMP-Guida al mondo delle professioni (Progetto realizzato nell'ambito del Programma Leonardo da Vinci) su www.professioni.info.</p> <p>Regione Emilia Romagna, Collana professioni, Lavorare nel terziario, 2000. Regione Lazio, Repertorio dei profili professionali, www.agenzialavoro.sirio.regione.lazio.it. Regione Lombardia, Borsa Lavoro su www.borsalavorolombardia.net. Regione Piemonte - Analisi Classificazione Excelsior 2004 - Professioni operative dei servizi e delle vendite http://extranet.regione.piemonte.it. Regione Veneto - Ulisse: banca dati per l'orientamento e la formazione professionale http://banchedati.regione.veneto.it. Hotelleriesuisse - Formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione - http://mestieri-alberghieri.ch. Ufficio dell'orientamento scolastico e professionale UOSP - Alimentazione - Una panoramica delle professioni http://www.perfezionamento.ch. http://www.orientamento.ch. Accordo Stato-Regioni del 29 aprile 2010 - figura nazionale triennale denominata "operatore della ristorazione - servizi di sala e bar"</p>
---------------------------	---

ELENCO AREE DI ATTIVITA'

DENOMINAZIONE ADA	Approvvigionamento materie prime
Descrizione della performance	Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali
UC 1703	
Capacità	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire
Capacità	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
Capacità	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente
Capacità	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
Conoscenza	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
Conoscenza	Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
Conoscenza	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
Conoscenza	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Conoscenza	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
Conoscenza	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

DENOMINAZIONE ADA	Conservazione e stoccaggio delle materie prime
Descrizione della performance	Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi
UC 1706	
Capacità	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
Capacità	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire
Capacità	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
Capacità	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi
Capacità	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
Conoscenza	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
Conoscenza	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
Conoscenza	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

Conoscenza	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
Conoscenza	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

DENOMINAZIONE ADA	Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
Descrizione della performance	Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti
UC 1707	
Capacità	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature
Capacità	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
Capacità	Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
Capacità	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard
Capacità	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)
Capacità	Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro
Conoscenza	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
Conoscenza	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni
Conoscenza	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
Conoscenza	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Conoscenza	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento

DENOMINAZIONE ADA	Distribuzione pasti e bevande
Descrizione della performance	Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente
UC 1711	
Capacità	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste
Capacità	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi
Capacità	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela
Capacità	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali
Capacità	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio
Capacità	Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
Conoscenza	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
Conoscenza	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela
Conoscenza	Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
Conoscenza	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela
Conoscenza	Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
Conoscenza	Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative
Conoscenza	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente

Conoscenza	Tecniche di servizio al tavolo
Conoscenza	Tipologie di servizio banqueting

DENOMINAZIONE ADA	Preparazione e somministrazione di bevande e snack
Descrizione della performance	Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
UC 1712	
Capacità	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
Capacità	Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala
Capacità	Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio
Capacità	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche
Capacità	Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar
Capacità	Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione
Capacità	Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande
Capacità	Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.)
Capacità	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
Capacità	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura
Conoscenza	Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
Conoscenza	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
Conoscenza	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
Conoscenza	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela
Conoscenza	Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative
Conoscenza	Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi
Conoscenza	Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura
Conoscenza	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria
Conoscenza	Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

DENOMINAZIONE ADA	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati
Descrizione della performance	Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco
UC 1708	
Capacità	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
Capacità	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse
Capacità	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
Capacità	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette
Conoscenza	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP
Conoscenza	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative

Conoscenza	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
Conoscenza	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
Conoscenza	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
Conoscenza	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
Conoscenza	Utensili per la preparazione dei cibi