

DENOMINAZIONE PERCORSO: ADDETTO AL SERVIZIO MENSA

DURATA CORSO: 360 ore, di cui 108 ore da svolgere sotto forma di tirocinio presso aziende operanti nel settore del territorio.

La modalità FAD verrà implementata nel rispetto delle percentuali previste dalla normativa vigente (deliberazione n.17/28 del 19/05/2022 della Regione Autonoma della Sardegna).

PROFILO REGOLAMENTATO: NO

RIFERIMENTO AL RRPQ

Denominazione profilo: Addetto al servizio mensa

Codice profilo: 56333

Settore RRPQ: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Livello EQF del PQ: 3

ADA/UC del PQ:

- 9999785/1400 Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime;
- 9999786/1401 – Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina;
- 9999787/1402 – Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base;
- 9999788/1403 – Servizio al banco.

REQUISITI DI ACCESSO AL PERCORSO FORMATIVO:

- Aver compiuto almeno 18 anni;
- Possesso di diploma di istruzione secondaria superiore o titolo di studio pari o superiore al livello EQF 3;

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale nel rispetto della normativa vigente, è previsto il rilascio della certificazione di competenze per tutte le ADA/UC del PQ in oggetto.

Anagrafica dei moduli

	Titolo del modulo	Durata (ore)	Di cui attività teorica	Di cui stage (tirocinio)	Di cui attività pratiche (esercitazioni)
1	Attrezzatura e Macchinari	60	40		20
2	Conoscenza e Trattamento delle materie prime	60	40		20
3	Tecniche di Servizio	40	10		30
4	Normativa HACCP	12	12		
5	Salute e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	16	16		
6	Approvvigionamento	40	40		
7	Comunicazione	40	40		
8	WBL	92		92	
9					
	TOTALE	360			

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
1	Attrezzatura e Macchinari	55
N. ORE TEORIA: 35	PRATICA: 20	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999786/1401 Abilità: 1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza 2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati 3. Eseguire le operazioni quotidiane di pulizia degli utensili, delle attrezzature, delle macchine e degli spazi adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti in sicurezza 4. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina Conoscenze: Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia 2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina 5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) 6. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la	

	somministrazione di cibi e bevande 7. Tecniche di pulizia e manutenzione delle attrezzature
--	---

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
<i>N.</i>	<i>TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>DURATA (IN ORE)</i>
2	Conoscenza e Trattamento delle Materie Prime	60
<i>N. ORE TEORIA: 40</i>	<i>PRATICA: 20</i>	
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE</i>	
<i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>	<p>Riferimento ADA/UC: 9999785/1400 9999787/1402 9999788/1403</p> <p>Abilità: 2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate 3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia 1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza 3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 6. Predisporre le materie prime per la cottura 8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette 2. Identificare le caratteristiche dei prodotti offerti 3. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni</p> <p>Conoscenze: 2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime 9. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti 1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti, 10. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari 1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità 5. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni 6. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza 1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità</p>	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
<i>N.</i>	<i>TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>DURATA (IN ORE)</i>
3	Tecniche di Servizio	40
<i>N. ORE TEORIA: 10</i>	<i>PRATICA: 30</i>	
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE</i>	

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999787/1402 9999788/1403	
	<p>Abilità: 1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza 2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati 3. Eseguire le operazioni quotidiane di pulizia degli utensili, delle attrezzature, delle macchine e degli spazi adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti in sicurezza</p> <p>4. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina</p> <p>Conoscenze: Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia 2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina 5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) 6. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande 7. Tecniche di pulizia e manutenzione delle attrezzature</p>	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
4	Normative HACCP	16
N. ORE TEORIA: 16	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999785/1400 9999786/1401 9999787/1402 9999788/1403	
	<p>Abilità: 5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP</p> <p>Conoscenze: 7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</p>	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
5	Salute e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	16
N. ORE TEORIA: 16	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999785/1400 9999786/1401 9999787/1402 9999788/1403
	Abilità: Applicazioni delle conoscenze dell'ADA UC, in merito alla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro Conoscenze: 8. Normativa in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
6	Approvvigionamento	35
N. ORE TEORIA: 25	PRATICA: 10	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999785/1400 Abilità: 4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati 6. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo 7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative 8. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate 1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria Conoscenze: 4. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime 5. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina 6. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni 3. Cura, manutenzione e pulizia degli spazi e delle attrezzature di stoccaggio	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
7	Comunicazione	30
N. ORE TEORIA: 30	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI	Riferimento ADA/UC: 9999787/1402 9999788/1403 Abilità: 5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di	

RIFERIMENTO)	ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato 4. Operare efficacemente nell'ambito del gruppo di lavoro Conoscenze: 7. Tecniche di working group e gestione dei conflitti 6. Tecniche di comunicazione efficace 7. Tecniche di lavoro in gruppo e gestione dei conflitti
--------------	--

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITA FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
9	WBL	108
N. ORE TEORIA:	PRATICA:	WBL: 108
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Applicare in un reale contesto lavorativo le seguenti competenze espresse in termini di performances:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi. • Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti • Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. • Effettuare il servizio al banco, esponendo le caratteristiche dei prodotti offerti e preparando i piatti secondo le richieste del cliente. Preparare il banco e la cucina secondo le indicazioni di allestimento ricevute rispetto alla disposizione, ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio. 	