

# Operatore della ristorazione

## DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

## AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

## LIVELLO EQF

3

## PROFILI COLLEGATI - COLLEGABILI ALLA FIGURA

| Sistema di riferimento                    | Denominazione   |
|---|---|
| CP 2011                                   | 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti<br>5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva<br>5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati<br>5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate<br>5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione<br>5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante               |
| ATECO 2007                                | 56.10.50 Ristorazione su treni e navi<br>55.10.00 Alberghi<br>55.20.10 Villaggi turistici<br>55.20.20 Ostelli della gioventù<br>55.20.30 Rifugi di montagna<br>56.21.00 Catering per eventi, banqueting<br>56.29.10 Mense<br>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale<br>56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina<br>56.10.11 Ristorazione con somministrazione<br>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole |
| Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni | SEP 23 Servizi turistici<br>ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti<br>ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande<br>ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli  |

| Unità di competenza                                     | Capacità  | Conoscenze  |
|---|---|---|
| <b>1. Trattamento materie prime e semilavorati</b>      | Adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li> </ul>  |
|   | Identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>  |
|   | Utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>▪ Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> </ul>   |
|   | Valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</li> </ul>   |
| <b>2. Preparazione piatti</b>                           | Adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>▪ Principi di enogastronomia</li> </ul>  |
|   | Applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>▪ Tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli</li> </ul>   |
|   | Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecniche di comunicazione e vendita</li> <li>▪ Tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.</li> </ul> |
|   | Riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecniche di preparazione dei piatti</li> <li>▪ Tecniche di preparazione e servizio delle bevande</li> </ul>  |
| <b>3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio</b> | Adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</li> </ul>  |
|   | Applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente   |   |
|   | Applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione  |   |
|   | Controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature  |   |
|   | Adottare modalità di verifica della qualità del   |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>4. Preparazione e distribuzione bevande e snack</b> | prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti  |
|  | Applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati |
|  | Applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime                     |
|  | Individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste   |

## Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

| <b>Unità di competenza</b><br><i>1. Trattamento materie prime e semilavorati</i>  |   |  |
|---|---|--|
| <b>Indicatori</b>   | <b>Capacità</b>   | <b>Conoscenze</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulitura e preparazione degli alimenti</li> <li>▪ Conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</li> <li>▪ Identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti</li> <li>▪ Utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito</li> <li>▪ Valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>▪ Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</li> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> |
| <b>Risultato atteso</b>   |   |  |
| Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme di igiene e sicurezza degli alimenti  |   |  |

**Unità di competenza**  
**2. Preparazione piatti**

| Indicatori  | Capacità   | Conoscenze  |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparazione di piatti semplici</li> <li>▪ Cottura degli alimenti / semilavorati</li> <li>▪ Porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti</li> <li>▪ Controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati (date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore</li> <li>▪ Applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali</li> <li>▪ Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)</li> <li>▪ Riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</li> <li>▪ Tecniche di preparazione dei piatti</li> <li>▪ Tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.</li> <li>▪ Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> |

**Risultato atteso**

Piatti preparati in base alle ricette e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti

**Unità di competenza**  
**3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio**

| Indicatori  | Capacità  | Conoscenze   |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allestimento sala e tavoli</li> <li>▪ Presentazione del menù</li> <li>▪ Acquisizione ordinazione</li> <li>▪ Somministrazione dei piatti al tavolo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi</li> <li>▪ Applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente</li> <li>▪ Applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione</li> <li>▪ Controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>▪ Terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese</li> <li>▪ Principi di enogastronomia</li> <li>▪ Tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli</li> <li>▪ Tecniche di comunicazione e vendita</li> <li>▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> |

**Risultato atteso**

Spazi ristorativi allestiti e servizio ai tavoli erogato secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

**Unità di competenza**  
**4. Preparazione e distribuzione bevande e snack**

| Indicatori  | Capacità  | Conoscenze   |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allestimento spazio bar</li> <li>▪ Preparazione di bevande, snack e menù rapidi</li> <li>▪ Somministrazione bevande e snack</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti</li> <li>▪ Applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati</li> <li>▪ Applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime</li> <li>▪ Individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>▪ Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento</li> <li>▪ Tecniche di preparazione e servizio delle bevande</li> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</li> <li>▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari</li> <li>▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> |
| <b>Risultato atteso</b>   |   |  |
| <p>Bevande, snack e piatti veloci preparati e serviti secondo le richieste del cliente e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>    |   |  |