

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Operatore del punto vendita
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 18 - Servizi di distribuzione commerciale
Area di Attività	ADA.18.207.669 - Realizzazione delle attività di vendita all'ingrosso di prodotti alimentari e non alimentari ADA.18.208.672 - Attività operative e di vendita nella grande distribuzione organizzata ADA.18.210.676 - Vendita diretta di prodotti non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Processo	Distribuzione e commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti alimentari e non alimentari
Sequenza di processo	Vendita all'ingrosso di prodotti alimentari e non alimentari Gestione del punto vendita attraverso la grande distribuzione organizzata Attività di vendita diretta specializzata di prodotti alimentari e non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione
Descrizione sintetica della qualificazione	L'Operatore del punto vendita è in grado di assistere, informare e orientare il cliente per persuaderlo all'acquisto del prodotto, di allestire e rifornire gli spazi espositivi interni ed esterni al punto vendita, di controllare qualità e quantità delle merci/prodotti in vendita, di curare l'igiene e la pulizia degli spazi e delle attrezzature per la conservazione e la vendita dei prodotti e di preparare e confezionare il prodotto secondo le richieste del cliente; si occupa, inoltre, di gestire eventuali lamentele, reclami o richieste post-acquisto.
Referenziazione ATECO 2007	G.45.11.01 - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di autovetture e di autoveicoli leggeri G.45.19.01 - Commercio all'ingrosso e al dettaglio di altri autoveicoli G.45.31.01 - Commercio all'ingrosso di parti e accessori di autoveicoli G.47.11.50 - Commercio al dettaglio di prodotti surgelati G.47.21.01 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca G.47.21.02 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata G.47.22.00 - Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne G.47.23.00 - Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi G.47.24.10 - Commercio al dettaglio di pane G.47.24.20 - Commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria G.47.25.00 - Commercio al dettaglio di bevande G.47.26.00 - Commercio al dettaglio di generi di monopolio (tabaccherie) G.47.29.10 - Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari G.47.29.20 - Commercio al dettaglio di caffè torrefatto G.47.29.30 - Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici G.47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca G.47.30.00 - Commercio al dettaglio di carburante per autotrazione G.47.51.10 - Commercio al dettaglio di tessuti per l'abbigliamento, l'arredamento e di biancheria per la casa G.47.51.20 - Commercio al dettaglio di filati per maglieria e merceria G.47.52.10 - Commercio al dettaglio di ferramenta, vernici, vetro piano e materiale elettrico e termoidraulico G.47.52.20 - Commercio al dettaglio di articoli igienico-sanitari G.47.52.30 - Commercio al dettaglio di materiali da costruzione, ceramiche e piastrelle G.47.52.40 - Commercio al dettaglio di macchine, attrezzature e prodotti per l'agricoltura; macchine e attrezzature per il giardinaggio G.47.53.11 - Commercio al dettaglio di tende e tendine G.47.53.12 - Commercio al dettaglio di tappeti G.47.53.20 - Commercio al dettaglio di carta da parati e rivestimenti per pavimenti (moquette e linoleum) G.47.54.00 - Commercio al dettaglio di elettrodomestici in esercizi specializzati G.47.59.10 - Commercio al dettaglio di mobili per la casa G.47.59.20 - Commercio al dettaglio di utensili per la casa, di cristallerie e vasellame

G.47.59.30 - Commercio al dettaglio di articoli per l'illuminazione
G.47.59.40 - Commercio al dettaglio di macchine per cucire e per maglieria per uso domestico
G.47.59.50 - Commercio al dettaglio di sistemi di sicurezza
G.47.59.91 - Commercio al dettaglio di articoli in legno, sughero, vimini e articoli in plastica per uso domestico
G.47.59.99 - Commercio al dettaglio di altri articoli per uso domestico nca
G.47.61.00 - Commercio al dettaglio di libri nuovi in esercizi specializzati
G.47.62.10 - Commercio al dettaglio di giornali, riviste e periodici
G.47.62.20 - Commercio al dettaglio di articoli di cartoleria e forniture per ufficio
G.47.64.10 - Commercio al dettaglio di articoli sportivi, biciclette e articoli per il tempo libero
G.47.65.00 - Commercio al dettaglio di giochi e giocattoli (inclusi quelli elettronici)
G.47.71.10 - Commercio al dettaglio di confezioni per adulti
G.47.71.20 - Commercio al dettaglio di confezioni per bambini e neonati
G.47.71.30 - Commercio al dettaglio di biancheria personale, maglieria, camicie
G.47.71.40 - Commercio al dettaglio di pellicce e di abbigliamento in pelle
G.47.71.50 - Commercio al dettaglio di cappelli, ombrelli, guanti e cravatte
G.47.72.10 - Commercio al dettaglio di calzature e accessori
G.47.72.20 - Commercio al dettaglio di articoli di pelletteria e da viaggio
G.47.73.10 - Farmacie
G.47.73.20 - Commercio al dettaglio in altri esercizi specializzati di medicinali non soggetti a prescrizione medica
G.47.74.00 - Commercio al dettaglio di articoli medicali e ortopedici in esercizi specializzati
G.47.75.10 - Commercio al dettaglio di articoli di profumeria, prodotti per toletta e per l'igiene personale
G.47.75.20 - Erboristerie
G.47.76.10 - Commercio al dettaglio di fiori e piante
G.47.76.20 - Commercio al dettaglio di piccoli animali domestici
G.47.77.00 - Commercio al dettaglio di orologi, articoli di gioielleria e argenteria
G.47.78.10 - Commercio al dettaglio di mobili per ufficio
G.47.78.20 - Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia
G.47.78.31 - Commercio al dettaglio di oggetti d'arte (incluse le gallerie d'arte)
G.47.78.32 - Commercio al dettaglio di oggetti d'artigianato
G.47.78.33 - Commercio al dettaglio di arredi sacri ed articoli religiosi
G.47.78.34 - Commercio al dettaglio di articoli da regalo e per fumatori
G.47.78.35 - Commercio al dettaglio di bomboniere
G.47.78.36 - Commercio al dettaglio di chincaglieria e bigiotteria (inclusi gli oggetti ricordo e gli articoli di promozione pubblicitaria)
G.47.78.40 - Commercio al dettaglio di combustibile per uso domestico e per riscaldamento
G.47.78.60 - Commercio al dettaglio di saponi, detersivi, prodotti per la lucidatura e affini
G.47.78.91 - Commercio al dettaglio di filatelia, numismatica e articoli da collezionismo
G.47.78.92 - Commercio al dettaglio di spaghi, cordami, tele e sacchi di juta e prodotti per l'imballaggio (esclusi quelli in carta e cartone)
G.47.78.93 - Commercio al dettaglio di articoli funerari e cimiteriali
G.47.78.94 - Commercio al dettaglio di articoli per adulti (sexy shop)
G.47.78.99 - Commercio al dettaglio di altri prodotti non alimentari nca
G.47.79.10 - Commercio al dettaglio di libri di seconda mano
G.47.79.20 - Commercio al dettaglio di mobili usati e oggetti di antiquariato
G.47.79.30 - Commercio al dettaglio di indumenti e altri oggetti usati
G.47.81.01 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli
G.47.81.02 - Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici
G.47.81.03 - Commercio al dettaglio ambulante di carne
G.47.81.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti alimentari e bevande nca
G.47.82.01 - Commercio al dettaglio ambulante di tessuti, articoli tessili per la casa, articoli di abbigliamento
G.47.82.02 - Commercio al dettaglio ambulante di calzature e pelletterie
G.47.89.01 - Commercio al dettaglio ambulante di fiori, piante, bulbi, semi e fertilizzanti
G.47.89.02 - Commercio al dettaglio ambulante di macchine, attrezzature e prodotti per l'agricoltura; attrezzature per il giardinaggio
G.47.89.03 - Commercio al dettaglio ambulante di profumi e cosmetici; saponi, detersivi ed altri detergenti per qualsiasi uso
G.47.89.04 - Commercio al dettaglio ambulante di chincaglieria e bigiotteria
G.47.89.05 - Commercio al dettaglio ambulante di arredamenti per giardino; mobili; tappeti e

	stuoie; articoli casalinghi; elettrodomestici; materiale elettrico G.47.89.09 - Commercio al dettaglio ambulante di altri prodotti nca
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none">1. Stoccaggio e approntamento merci (2696)2. Allestimento, rifornimento e riordino delle merci (2697)3. Assistenza al cliente e vendita di prodotti alimentari e non (2698)4. Incasso e registrazione delle vendite (2699)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Stoccaggio e approntamento merci
Livello EQF	3
Risultato atteso	Merce stoccata e pronta per essere allestita in area vendita.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di stoccaggio e a approntamento merci.
Indicatori	Ricevimento, controllo, stoccaggio della merce in area deposito; inventariato delle scorte; preparazione delle merci.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Utilizzare la modulistica per la registrazione dei colli/prodotti in arrivo e quelli stoccati 3. Individuare gli spazi assegnati in area deposito 4. Riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.) 5. Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità 6. Monitorare le movimentazioni ed i prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte 7. Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione dei prodotti in area vendita
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 2. Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti 3. Tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti 4. Documentazione cartacea ed informatizzata relativa al movimento del magazzino 5. Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. 6. Il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite 7. Tecniche di verifica dell'integrità del prodotto e della scadenza delle merci esposte
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Allattamento, rifornimento e riordino delle merci
Livello EQF	3
Risultato atteso	merce esposta secondo i criteri espositivi definiti
Oggetto di osservazione	le operazioni di allestimento, rifornimento e riordino delle merci
Indicatori	disposizione della merce sugli scaffali e dei prodotti a banco; verifica e controllo delle merci esposte: scadenze, parti identificative, ecc..
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare i criteri espositivi per la collocazione della merce sugli scaffali ed i prodotti al banco 2. Individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock 3. Valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi 4. Applicare tecniche di pulizia e riordino della zona di esposizione 5. Applicare tecniche di preparazione della merce per la vendita (es. picking, confezionamento, prezzatura della merce, applicazione e rimozione dei dispositivi antitaccheggio, imbustamento della merce, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di esposizione della merce/prodotto 2. Principi per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali 3. Tecniche di confezionamento della merce 4. Tecniche di pulizia e riordino 5. Procedure e tecniche di preparazione della merce per la vendita (es. picking, confezionamento, prezzatura della merce, applicazione e rimozione dei dispositivi antitaccheggio, imbustamento della merce, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Assistenza al cliente e vendita di prodotti alimentari e non
Livello EQF	3
Risultato atteso	cliente efficacemente assistito durante le attività di vendita e post vendita
Oggetto di osservazione	le operazioni di assistenza al cliente e vendita di prodotti alimentari e non
Indicatori	erogazione di informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.); promozione dei prodotti; efficace comunicazione nella presentazione del prodotto
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche di comunicazione efficace nella gestione di lamentele e reclami 2. Rilevare il grado di soddisfazione del cliente 3. Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente 4. Comprendere e interpretare le esigenze del cliente 5. Applicare tecniche di comunicazione efficace presentando le caratteristiche di ciascuna alternativa, le promozioni e le eventuali facilitazioni 6. Illustrare i servizi connessi alla vendita (preventivi, ordini speciali, finanziamenti, consegne, ecc.) 7. Sorvegliare gli spazi espositivi, monitorando i comportamenti della clientela ed adottando le procedure previste per la prevenzione dei furti 8. Consegnare la merce ai clienti nel rispetto delle norme sulla qualità e la conservazione dei prodotti alimentari 9. Assistere il cliente illustrando caratteristiche, prezzi e condizioni di acquisto del prodotto in vendita
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa in materia di tutela dei consumatori 2. Tecniche di comunicazione efficace 3. Strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, promozioni, sconti, ecc.) 4. Tecniche e psicologie di vendita 5. Tecniche di vendita assistita ed attiva 6. Elementi di customer satisfaction 7. Norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 8. Procedure di controllo e sorveglianza dell'area di vendita
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.3.3.4.0 - Tecnici della vendita e della distribuzione</p> <p>5.1.1.1.0 - Esercenti delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Incasso e registrazione delle vendite
Livello EQF	3
Risultato atteso	Incasso effettuato e registrazione del pagamento
Oggetto di osservazione	Le operazioni di incasso e registrazione delle vendite.
Indicatori	Registrazione delle merci in uscita; riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc.; invio di valori alla cassa centrale.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento 2. Individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi 3. Utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre e i dispositivi cassa 4. Valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi 5. Utilizzare il software specifico per la registrazione dei movimenti di cassa 6. Attivare le procedure di apertura e chiusura della cassa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedure e software per la registrazione dei movimenti di cassa 2. Principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, pos, ecc 3. Nozioni di amministrazione e contabilità 4. Modalità di pagamento (contante, mezzi elettronici, titoli di credito, ecc.)
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.1.1.2.1 - Esercenti delle vendite al minuto in negozi</p> <p>5.1.1.2.2 - Esercenti delle vendite al minuto nei mercati e in posti assegnati</p> <p>5.1.2.1.0 - Commessi delle vendite all'ingrosso</p> <p>5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>5.1.2.4.0 - Cassieri di esercizi commerciali</p>

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Pizzaiolo
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 19 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.19.13.866 - Preparazione della pizza
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Descrizione sintetica della qualificazione	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e -su richiesta- delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295) 3. Preparazione dell'impasto da pizza (311) 4. Preparazione e cottura di pizza e focacce (337) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Oggetto di osservazione	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Indicatori	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Risultato atteso	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno; materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
Indicatori	Analisi e selezione delle proposte di fornitura; verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 6. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari 7. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 3. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime e semilavorati alimentari 4. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto da pizza
Livello EQF	2
Risultato atteso	Impasto da pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dell'impasto da pizza
Indicatori	Controllo della qualità degli ingredienti; corretta manipolazione dell'impasto.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare tecniche di lievitazione degli impasti da pizza 3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza 4. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare 5. Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti da pizza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) 3. Tecniche di organizzazione del lavoro 4. Ingredienti e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) 5. Tecniche di lievitazione dell'impasto da pizza 6. Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>6.5.1.2.1 - Panettieri</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Preparazione e cottura di pizza e focacce
Livello EQF	3
Risultato atteso	Pizze e focacce predisposte e cotte secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione e cottura di pizza e focacce
Indicatori	Applicazione corretta delle tecniche di spianatura e cottura di pizza e focacce
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno 3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione e cottura di pizze e focacce 4. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari 5. Scegliere e predisporre (pulire, tagliare) gli ingredienti necessari alla farcitura di pizze e focacce 6. Utilizzare attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari 7. Utilizzare gli attrezzi per l'utilizzo dei forni da cucina di vario tipo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Processi di cottura degli alimenti 3. Tecniche di organizzazione del lavoro 4. Attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari 5. Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina 6. Tecniche di conduzione dei forni a legna 7. Tecniche per la spianatura dell'impasto
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>6.5.1.2.1 - Panettieri</p>