

## Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al front office”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Adulti in azioni di adattabilità, occupabilità e capitale umano.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI STAGE/WORK EXPERIENCE:** 206 ore
- **ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<b>UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”</b>	<b>Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”</b>	<b>6</b>	<b>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i></li> </ul>	6	--
<b>UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato al front office”</b>	<b>Acquisire la UC “Esercitare la professione di receptionist”</b>	<b>8</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato front office”.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche, e condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato al front office: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i></li> </ul>	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 3. "Il settore turistico ricettivo"</b>	<b>Acquisire la UC "Operare nel settore turistico-ricettivo"</b>	<b>20</b>	<b>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ricettività".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse forme di ricettività al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</li> </ul>	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 3.2 "Il sistema turistico regionale"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative al sistema turistico regionale (quadro legislativo, caratteristiche del mercato, politiche, caratteristiche dei soggetti economici e sociali rilevanti) al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</li> </ul>	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 3.3 "Il mercato turistico ricettivo ed elementi di marketing territoriale".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema turistico-ricettivo, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche.</li> </ul>	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 4. "La relazione e la comunicazione con i clienti"</b>	<b>Acquisire la UC "Gestire la relazione, in lingua italiana ed in lingua straniera, con i clienti della struttura ricettiva - receptionist"</b>	<b>32</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</b>
• Modulo di inquadramento 4.1 "Fondamenti psicologici della comunicazione".	• Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione.	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 4.2 "Principi di psicologia della comunicazione e della vendita".	• Acquisire le conoscenze di base di psicologia della comunicazione e della vendita per poter effettuare attività di commercializzazione.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo 4.3 "La relazione con i clienti".	• Acquisire le conoscenze relative ai modelli teorici di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti e delle attività da svolgere.	4	--
• Modulo 4.4 "Comunicazione in lingua inglese con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti".	• Acquisire le conoscenze relative alla terminologia in lingua straniera di uso corrente al fine di comunicare in una o più lingue straniere con i clienti.	8	--
• Modulo 4.5 "Comunicazione in lingua straniera (francese/tedesco/spagnolo/etc.) con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti".	• Acquisire le conoscenze relative alla terminologia in una seconda lingua straniera di uso corrente al fine di comunicare in una o più lingue straniere con i clienti.	8	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 5. "Gestione delle prenotazioni"</b>	<b>Acquisire la UC "Gestire le prenotazioni"</b>	<b>36</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 5.1 "Tipologie e caratteristiche di prenotazioni, di convenzioni con imprese e con agenzie di viaggio."</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di prenotazioni e tipologie di convenzioni al fine di avere le basi per l'esercizio dell'attività.</li> </ul>	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 5.2 "Tecniche di yield management ed elementi di informatica a supporto delle operazioni di gestione delle prenotazioni".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative a tecniche e strumenti di yield management e strumenti di software utili allo scopo.</li> </ul>	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 5.3 "Legislazione in materia di accoglienza alberghiera"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di disposizioni in materia di tutela della privacy.</li> </ul>	4	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le conoscenze tecnico-professionali del modulo 5.2 a partire da una situazione reale o da uno studio di caso</li> </ul>	8	--
<b>UFC 6. "Gestione degli arrivi e delle partenze"</b>	<b>Acquisire la UC "Gestire gli arrivi e le partenze – ricezione alberghiera"</b>	<b>20</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 6.1 "Gestione delle procedure di check-in/out ed elementi di informatica a supporto delle operazioni di gestione arrivi/partenze".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze di base per la gestione del check in e out e della documentazione in uso nel front-office anche a livello informatico.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 6.2 "Gestione delle operazioni di pagamento"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze di base in materia di tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure e modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo e l'effettiva capacità di esercizio.</li> </ul>	4	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 7. "L'assistenza al cliente della struttura ricettiva"</b>	<b>Acquisire la UC "Realizzare le attività di assistenza al cliente"</b>	<b>20</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 7.1 "Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze in materia di tipologia di servizi offerti dalle diverse strutture ricettive al fine di essere in grado di fornire assistenza ed erogare servizi al cliente.</li> </ul>	4	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 7.2. "Le caratteristiche del territorio regionale"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze di base in merito alle caratteristiche del territorio (ubicazione di opere d'arte, monumenti, beni archeologici; parchi naturali; artigianato ed enogastronomia; etc.), per poter fornire informazioni chiare ed attendibili al cliente della struttura ricettiva.</li> </ul>	12	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 7.3 "Strumenti e tecniche di negoziazione e gestione del conflitto"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di tecniche di negoziazione e gestione del conflitto al fine di essere in grado di gestire eventuali reclami e o inconvenienti a partire da quanto appreso nella UFC 4 - Modulo 4.3 "La relazione con i clienti".</li> </ul>	4	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 8. "Elementi di contabilità e amministrazione alberghiera"</b>	<b>Acquisire la UC. "Gestire l'amministrazione alberghiera"</b>	<b>36</b>	<b>Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 8.1 "Contabilità ed amministrazione alberghiera: modalità, procedure e documentazione".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze minime in materia di amministrazione e contabilità ordinaria, tipologia di libri e registri per la gestione delle operazioni di prima nota.</li> </ul>	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 8.2 "Procedura di gestione delle caparre confirmatorie, dei sospesi e delle commissioni per le agenzie".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze minime in materia di gestione delle caparre confirmatorie e degli aspetti amministrativi nei confronti delle agenzie di viaggi.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 8.3 "Principali software di contabilità".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze di base per l'utilizzo dei principali software di contabilità.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esercitazioni pratiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le conoscenze teoriche dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</li> </ul>	12	--
<b>UFC 9. "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"</b>	<b>Acquisire la UC "Pianificare il proprio lavoro e coordinarsi con le altre risorse professionali della struttura ricettiva - receptionist"</b>	<b>8</b>	<b>Non amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non amnesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 9.1 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, autonomia, responsabilità, delega, etc. al fine di saper sovrintendere al lavoro di eventuali risorse assegnate e di coordinarsi con i propri colleghi.</li> </ul>	4	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 9.2 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze in materia di organizzazione del lavoro al fine di poter programmare le attività di lavoro e suddividere i compiti tra i eventuali collaboratori assegnati.</li> </ul>	4	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni e indicazioni</b>
<b>UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro e vigilanza della struttura ricettiva"</b>	<b>Acquisire la UC "Gestire la sicurezza e garantire la vigilanza della struttura ricettiva"</b>	<b>10</b>	<b>Non ammesso il ricorso alla FaD.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 10.1 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 10.2 "Strumenti e mezzi per la gestione della vigilanza"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative a strumenti e mezzi volti a garantire la vigilanza della struttura ricettiva al fine prevenire furti e danneggiamenti.</li> </ul>	2	--
<b>UFC 11. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"</b>	<b>Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"</b>	<b>8</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 11.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ricezione alberghiera.</li> </ul>	4	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Project work: Definizione del sistema di valutazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità dei servizi erogati.</li> </ul>	4	--

#### **ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO**

- Assolvimento da parte dei partecipanti dell'obbligo di istruzione.
- Possesso individuale di una lingua straniera al livello C1 del Quadro comune europeo di riferimento per le lingue, da accertare tramite specifico test in ingresso. Alternativamente, previsione a progetto di un congruo numero di ore di docenza, non esclusivamente in FaD, proporzionale al livello di ingresso della competenza linguistica, o stesso in ogni caso mai inferiore a B1.

## Standard di Percorso Formativo “ *Addetto alla cucina (aiuto-cuoco)*”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Adulti in azioni di adattabilità, occupabilità e capitale umano.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI STAGE/WORK EXPERIENCE:** 215 ore
- **ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<b>UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”</b>	<b>Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”</b>	<b>6</b>	<b>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i></li> </ul>	6	--
<b>UFC 2. “L’attività professionale di addetto alla cucina”</b>	<b>Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto alla cucina”</b>	<b>5</b>	<b>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza nel caso del possesso di qualifica afferente al CCNL settore Pubblici Esercizi. Non ammesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla cucina”.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto alla cucina (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell’attività ristorativa in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell’attività in oggetto.</i></li> </ul>	2	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo di inquadramento 2.2 “Le professioni nel settore della ristorazione”</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell’ambito della ristorazione: la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.</i></li> </ul>	3	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>



<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</b>
<b>UFC 3. "Il settore della ristorazione"</b>	<b>Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"</b>	<b>12</b>	<b>Non ammesso il ricorso alla FaD.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione".</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</i></li> </ul>	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale".</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche.</i></li> </ul>	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</b>
<b>UFC 4. "Preparazione di semi-lavorati"</b>	<b>Acquisire la UC "Preparare e conservare semi-lavorati - cucina"</b>	<b>64</b>	<b>Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 46 ore</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; impasti; salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore al fine di essere in grado di preparare e conservare semi-lavorati per le successive fasi di preparazione dei piatti.</li> </ul>	10	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.2 "Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze di base per la manipolazione ed il trattamento dei semi-lavorati crudi.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.3 "Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di sezionatura, sfilettatura e pulitura di carni e pesce.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.4 "Ricettario di base relativo a salse e condimenti e tecniche di cottura delle salse".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative al ricettario per la preparazione di salse e condimenti.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.5 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze teoriche di base per poter preparare impasti dolci e salati in modo che siano adatti ad essere utilizzati nella preparazione dei piatti.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ogni modulo (4.2, 4.3, 4.4, 4.5) sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</li> </ul>	46	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)
UFC 5. "Preparazioni gastronomiche semplici"	Acquisire la UC "Realizzare preparazioni gastronomiche semplici"	90	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 10% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica di durata non inferiore a 60 ore.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 5.1 "Elementi di scienza dell'alimentazione".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione.</li> </ul>	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 5.2 "Elementi di merceologia alimentare"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore: riso, pasta, brodi e minestre, formaggi, uova, per la realizzazione di ricette gastronomiche semplici.</li> </ul>	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 5.3 "Ricettario di base relativo a preparazione gastronomiche semplici".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione antipasti caldi e freddi; primi piatti; secondi piatti a base di carne; secondi piatti a base di prodotti ittici; pietanze varie a base di uova e/o formaggi.</li> </ul>	16	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo di inquadramento 5.4 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici."</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura per poter preparare di piatti semplici.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esercitazioni pratiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</li> </ul>	60	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</b>
<b>UFC 6. “Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati”</b>	<b>Acquisire la UC “Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”</b>	<b>4</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 6.1 “Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di indicatori della qualità per conoscere e giudicare la riuscita e la bontà dei piatti.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 6.2 “ Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, etc. al fine di sapersi di coordinare con i propri colleghi.</li> </ul>	2	--
<b>UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”</b>	<b>Acquisire la UC “Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”</b>	<b>4</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7.1 “Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature della cucina”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione della cucina per poter esercitare la professione in oggetto.</li> </ul>	2	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7.2 “L’organizzazione del posto mobile di lavoro”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative all’organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.</li> </ul>	2	--
<b>UFC 8. “Sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro”</b>	<b>Acquisire la UC “Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”</b>	<b>12</b>	<b>Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</li> </ul>	8	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l’applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell’area di lavoro e delle attrezzature in uso.</li> </ul>	4	--

<b>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</b>	<b>Obiettivi formativi</b>	<b>Durata minima</b>	<b>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</b>
<b>UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"</b>	<b>Acquisire la UC "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"</b>	<b>8</b>	<b>Non ammesso il ricorso alla FaD</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 9.1 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</li> </ul>	8	--
<b>UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"</b>	<b>Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"</b>	<b>8</b>	<b>Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</li> </ul>	4	--
<ul style="list-style-type: none"> <li>Project work: Definizione del sistema di valutazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del proprio operato.</li> </ul>	4	--

#### **ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO**

- Assolvimento da parte dei partecipanti dell'obbligo di istruzione.