

Servizi turistici

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al front office”	2
Standard di Percorso Formativo “Addetto alla cucina (aiuto-cuoco)”	10
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al servizio bar”	17
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al servizio in sala e ai piani”	25
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla cucina (cuoco)”	32
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato pizzaiolo”	43
Standard di Percorso Formativo “Ispettore mensa”	49
Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al controllo del servizio di ristorazione collettiva”	56
Standard minimo di percorso formativo “Operatore della fattoria didattica”	60

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al front office”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato al front office”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di receptionist”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato front office”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 3. "Il settore turistico ricettivo"	Acquisire la UC "Operare nel settore turistico-ricettivo"	20	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ricettività". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.2 "Il sistema turistico regionale" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.3 "Il mercato turistico ricettivo ed elementi di marketing territoriale". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 4. "La relazione e la comunicazione con i clienti"	Acquisire la UC "Gestire la relazione, in lingua italiana ed in lingua straniera, con i clienti della struttura ricettiva - receptionist"	32	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.1 "Fondamenti psicologici della comunicazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.2 "Principi di psicologia della comunicazione e della vendita". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.3 "La relazione con i clienti". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.4 "Comunicazione in lingua inglese con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.5 "Comunicazione in lingua straniera (francese/tedesco/spagnolo/etc.) con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. "Gestione delle prenotazioni"	Acquisire la UC "Gestire le prenotazioni"	36	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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.1 "Tipologie e caratteristiche di prenotazioni, di convenzioni con imprese e con agenzie di viaggio." 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di prenotazioni e tipologie di convenzioni al fine di avere le basi per l'esercizio dell'attività. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.2 "Tecniche di yield management ed elementi di informatica a supporto delle operazioni di gestione delle prenotazioni". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a tecniche e strumenti di yield management e strumenti di software utili allo scopo. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.3 "Legislazione in materia di accoglienza alberghiera" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di disposizioni in materia di tutela della privacy. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze tecnico-professionali del modulo 5.2 a partire da una situazione reale o da uno studio di caso 	8	--
UFC 6. "Gestione degli arrivi e delle partenze"	Acquisire la UC "Gestire gli arrivi e le partenze – ricezione alberghiera"	20	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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.1 "Gestione delle procedure di check-in/out ed elementi di informatica a supporto delle operazioni di gestione arrivi/partenze". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.2 "Gestione delle operazioni di pagamento" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo e l'effettiva capacità di esercizio. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 7. "L'assistenza al cliente della struttura ricettiva"	Acquisire la UC "Realizzare le attività di assistenza al cliente"	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.1 "Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.2. "Le caratteristiche del territorio regionale" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	12	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 7.3 "Strumenti e tecniche di negoziazione e gestione del conflitto" 	<ul style="list-style-type: none"> 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". 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 8. "Elementi di contabilità e amministrazione alberghiera"	Acquisire la UC. "Gestire l'amministrazione alberghiera"	36	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.1 "Contabilità ed amministrazione alberghiera: modalità, procedure e documentazione". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze minime in materia di amministrazione e contabilità ordinaria, tipologia di libri e registri per la gestione delle operazioni di prima nota. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.2 "Procedura di gestione delle caparre confirmatorie, dei sospesi e delle commissioni per le agenzie". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze minime in materia di gestione delle caparre confirmatorie e degli aspetti amministrativi nei confronti delle agenzie di viaggi. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 8.3 "Principali software di contabilità". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base per l'utilizzo dei principali software di contabilità. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	12	--
UFC 9. "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"	Acquisire la UC. "Pianificare il proprio lavoro e coordinarsi con le altre risorse professionali della struttura ricettiva - receptionist"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.1 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 9.2 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi" 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 10. "Sicurezza sul luogo di lavoro e vigilanza della struttura ricettiva"	Acquisire la UC "Gestire la sicurezza e garantire la vigilanza della struttura ricettiva"	10	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto, per i moduli 10.1 e 10.2, a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 10.3 "Strumenti e mezzi per la gestione della vigilanza" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a strumenti e mezzi volti a garantire la vigilanza della struttura ricettiva al fine prevenire furti e danneggiamenti. 	2	--
UFC 11. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 11.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ricezione alberghiera. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Project work: Definizione del sistema di valutazione 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- 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, lo stesso in ogni caso mai inferiore a B1.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

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

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 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 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	• 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.	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto alla cucina”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto alla cucina”	5	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
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla cucina”.	• 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.	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Le professioni nel settore della ristorazione”	• 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.	3	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 3. "Il settore della ristorazione"	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"	12	Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 4. "Preparazione di semi-lavorati"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semi-lavorati - cucina"	64	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
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; impasti; salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	10	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.2 "Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base per la manipolazione ed il trattamento dei semi-lavorati crudi. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.3 "Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di sezionatura, sfilettatura e pulitura di carni e pesce. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.4 "Ricettario di base relativo a salse e condimenti e tecniche di cottura delle salse". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative al ricettario per la preparazione di salse e condimenti. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 4.5 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	46	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
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"> • <i>Modulo di inquadramento 5.1 "Elementi di scienza dell'alimentazione".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.2 "Elementi di merceologia alimentare"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di merceologia del settore: riso, pasta, brodi e minestre, formaggi, uova, per la realizzazione di ricette gastronomiche semplici.</i> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.3 "Ricettario di base relativo a preparazione gastronomiche semplici".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	16	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.4 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti semplici."</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura per poter preparare di piatti semplici.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</i> 	60	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 6. “Collaborazione ed assistenza alla preparazione di piatti elaborati”	Acquisire la UC “Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti”	4	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.1 “Indicatori di qualità applicabili al processo di elaborazione dei piatti.” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di indicatori della qualità per conoscere e giudicare la riuscita e la bontà dei piatti. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.2 “Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo”. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	2	--
UFC 7. “Allestimento del posto di lavoro”	Acquisire la UC “Allestire il posto di lavoro – Addetto alla cucina”	4	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 7.1 “Tecnologie di funzionamento di forni, fornelli, griglie e dei relativi dispositivi di controllo; strumenti, utensili e attrezzature della cucina”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al funzionamento dei dispositivi e della strumentazione della cucina per poter esercitare la professione in oggetto. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 7.2 “L’organizzazione del posto mobile di lavoro” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	2	--
UFC 8. “Sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro”	Acquisire la UC “Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 9. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• <i>Modulo 9.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</i>	4	--
• <i>Modulo 9.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i>	4	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.</i>
UFC 10. "Valutazione della qualità del proprio operato"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
• <i>Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</i>	4	--
• <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i>	• <i>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.</i>	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza

riconosciuti; *ii*) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.

- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al servizio bar”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 157 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• <i>Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”</i>	• <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>	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato al servizio bar”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio bar”	5	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
• <i>Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato servizio bar”.</i>	• <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato al servizio bar (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l’esercizio dell’attività in forma di impresa), al fine di avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività.</i>	2	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
• <i>Modulo di inquadramento 2.2 “Caratteristiche e principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato dei servizi bar e figure professionali operanti nel settore”.</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche del settore ed alle figure professionali impiegate, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i>	3	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 3. "Il settore della ristorazione"	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <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> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
UFC 4. "Pianificazione dell'offerta di bar, caffetteria e vini"	Acquisire la UC "Pianificare l'offerta di bar, caffetteria e vini e definire le necessità di approvvigionamento"	16	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative ai prodotti e loro caratteristiche merceologiche necessarie all'esercizio dell'attività.</i> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 4.2 "Evoluzione e tendenze dei prodotti di bar e caffetteria".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base in merito alle evoluzioni ed alle tendenze dei prodotti di bar e caffetteria necessarie per la realizzazione dell'offerta.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 4.3 "Principi di gestione economica del bar"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di pianificazione delle attività e di gestione economica di un bar al fine di definire le necessità di approvvigionamento.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 5. "La relazione e la comunicazione con i clienti"	Acquisire la UC "Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo"	12	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.1 "Fondamenti psicologici della comunicazione".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione.</i> 	2	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.2 "Principi di psicologia della comunicazione e della vendita".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base di psicologia della comunicazione e della vendita per poter effettuare attività di commercializzazione.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.3 "La relazione con i clienti".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.4 "Comunicazione in lingua inglese o altra lingua straniera con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 6. "Prodotti di caffetteria e snack"	Acquisire la UC "Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack"	22	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Non ammesso il ricorso alla FaD.
• Modulo 6.1 "Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria"	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ricettario di base, ingredienti, tecniche di preparazione, e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare prodotti di caffetteria.	8	--
• Modulo 6.2 "Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer"	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ricettario di base, ingredienti, tecniche di preparazione, e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare snack ed appetizer	4	--
• Modulo 6.3 "Tecniche di preparazione di piatti freddi e di pronti surgelati/precotti"	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ricettario di base, ingredienti, tecniche di preparazione, e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare piatti freddi e di piatti pronti (surgelati/precotti).	4	--
• Modulo 6.4 "Regole di galateo".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di galateo per servire correttamente i prodotti e secondo lo standard di qualità previsti.	4	--
• Esercitazioni pratiche	• Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 7. "Alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink"	Acquisire la UC "Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink"	34	Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Non ammesso il ricorso alla FaD.
• Modulo di inquadramento 7.1 "I classici on the rocks"	• Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 7.2 "Cocktail e longdrink".	• Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base, preparazione, miscelazione e degustazione di cocktail e longdrink.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo 7.3 "Tecniche e regole della mescita".	• Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di spillatura della birra, tecniche e regole della mescita e abbinamenti bicchieri e bevande.	2	--
• Modulo 7.4 "Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali"	• Acquisire le conoscenze in materia di caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali.	4	--
• Esercitazioni pratiche	• Applicare le conoscenze al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.	20	--
UFC 8. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte – bar e sala"	4	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• Modulo 8.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento"	• Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari e la normativa di settore, al fine di gestire e monitorare tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito	2	--
• Modulo 8.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari, vini e alcolici e dell'igiene del processo"	• Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari, vini e alcolici, e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi.	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 9. "Organizzazione del bar e del bancone"	Acquisire la UC "Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature utilizzati al banco e nel bar e terminologia tecnica di settore". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed applicare le conoscenze relative alla strumentazione della bar e del bancone: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed applicare le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle attività 	4	--
UFC 10. "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"	Acquisire la UC "Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 10.1 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 10.2 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--
UFC 11. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 11.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 11.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 12. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• Modulo 12.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"	• Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.	4	--
• Modulo 12.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"	• Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.
UFC 13. "Valutazione della qualità del proprio operato"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
• Modulo 13.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori"	• Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione	4	--
• Project work: Definizione del sistema di valutazione	• 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.	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti;

ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.

- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al servizio in sala e ai piani”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 176 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	• 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.	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato servizio in sala e ai piani”.	• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l’esercizio dell’attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Le professioni nel settore della ristorazione”	• Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell’ambito della ristorazione: il personale di sala; la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 3. "Il settore della ristorazione"	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 4. "La relazione e la comunicazione con i clienti"	Acquisire la UC "Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo"	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.1 "Fondamenti psicologici della comunicazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.2 "Principi di psicologia della comunicazione e della vendita". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.3 "La relazione con i clienti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai modelli di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti e delle attività da svolgere. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.4 "Comunicazione in lingua inglese o altra lingua straniera con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. "Il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet"	Acquisire la UC "Realizzare il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet"	44	AmMESSO il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
• Modulo 5.1 "Tecniche di organizzazione del servizio in sala".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di organizzazione del servizio in sala al fine di saper definire ed eseguire le operazioni da effettuare (raccolgere gli ordini, scansione temporale di somministrazione, etc.).	4	--
• Modulo 5.2 "Tecniche di filettatura, sezionatura, spezzatura dei pesci, di taglio delle carni e di grosses pièces e découpage della polleria".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di tecniche di taglio e porzionatura delle diverse tipologie di carne e pesce.	2	--
• Modulo 5.3 "Tecniche di cottura di sala e di lavorazione dei principali piatti alla lampada".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di cottura in sala e lavorazione di piatti alla lampada.	2	--
• Modulo 5.4 "Dressage delle insalate e trancio e porzionatura di formaggi, frutta, dessert".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di taglio e porzionatura di formaggi, frutta e dessert nonché di dressage di insalate.	2	--
• Modulo 5.5 "Regole di galateo".	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di galateo per servire correttamente i prodotti e secondo lo standard di qualità previsti.	2	--
• Esercitazioni pratiche	• Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 32, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	32	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 6. “Vini umbri, italiani ed internazionali”	Acquisire la UC “Conoscere e servire vini umbri, italiani ed internazionali”	18	AmMESSo il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. AmMESSo il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
• Modulo di inquadramento 6.1 “Caratteristiche dei principali vini umbri, italiani ed internazionali”.	• Acquisire le conoscenze teoriche relative ai principali vini umbri, italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini).	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo 6.2 “Tecniche e le regole della mescita del vino”.	• Acquisire le conoscenze in materia di tecniche per la mescita del vino al fine di servire le bevande applicando, oltre alle norme del galateo le regole di mescita.	2	--
• Modulo 6.3 “Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino”.	• Acquisire le conoscenze teoriche in materia di principi di degustazione ed abbinamento cibo e vino al fine di consigliare il cliente, laddove non fosse presente il sommelier, nella scelta dei vini.	6	--
• Esercitazioni pratiche in laboratorio	• Per il modulo 6.2 sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 2 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	2	--
UFC 7. “Gestione delle scorte”	Acquisire la UC “Monitorare le scorte – bar e sala”	4	AmMESSo il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• Modulo 7.1 “Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento”	• Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari e la normativa di settore, al fine di gestire e monitorare tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito	2	--
• Modulo 7.2 “Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari, vini e alcolici e dell'igiene del processo”	• Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari, vini e alcolici, e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi.	2	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 8. “La mise en place del servizio in sala e ai piani”	Acquisire la UC “Definire la mise en place del servizio in sala ed ai piani”	26	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.1 “Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala e terminologia tecnica di settore” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla strumentazione per il servizio in sala: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.2 “Tipologie di servizi e di mise en place” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di tipologie di servizi e di mise en place al fine di saper preparare il tavolo e gli spazi funzionalmente al servizio realizzare. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.3 “Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari ed eventi speciali. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Per tutti i moduli della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 16 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle. 	16	--
UFC 9. “Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team”	Acquisire la UC “Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive”	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.1 “Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.2 “Gestione del tempo e dei fattori produttivi” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 10. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – sala e piani"	12	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 10.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 10.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--
UFC 11. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 11.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 11.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 12. “Valutazione della qualità del proprio operato”	Acquisire la UC “Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 12.1 “Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla cucina (cuoco)”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 375 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 ed 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto alla cucina”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato alla cucina”	5	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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla cucina”. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “Le professioni nel settore della ristorazione” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	3	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 3. "Il settore della ristorazione"	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"	12	Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 4. "Pianificazione dell'offerta gastronomica"	Acquisire la UC "Pianificare l'offerta gastronomica e definire le necessità di approvvigionamento"	50	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.1 "Scienza dell'alimentazione". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti di dietetica e nutrizione, produzione materie prime al fine di essere in grado di elaborare un menù tenendo in considerazione gli elementi per definire un'offerta gastronomica attraente, equilibrata ed adeguata alle diverse tipologie di clientela. 	32	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> Modulo di inquadramento 4.2 "Elementi di pianificazione e gestione economica di un'impresa di ristorazione". 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze di base di pianificazione delle attività e di gestione economica di un'impresa di ristorazione al fine di saper definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inseriti in un'offerta gastronomica. 	18	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 5. "Preparazione di semi-lavorati"	Acquisire la UC "Preparare e conservare semi-lavorati - cucina"	28	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 5.1 "Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; impasti; salse e condimenti; caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.2 "Tecniche di manipolazione e trattamento di vegetali crudi, carni crude, prodotti ittici crudi".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze di base per la manipolazione ed il trattamento dei semi-lavorati crudi.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.3 "Tecniche di sezionatura delle carni, pulitura e spurgo dei prodotti ittici crudi, sfilettatura dei pesci".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di sezionatura, sfilettatura e pulitura di carni e pesce.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.4 "Ricettario di base relativo a salse e condimenti e tecniche di cottura delle salse".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative al ricettario per la preparazione di salse e condimenti.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 5.5 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti; lavorazione della pasta laminata o trafilata; taglio della pasta".</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Esercitazioni pratiche</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Per ogni modulo (5.2, 5.3, 5.4, 5.5) sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in cucina, per un totale di 16, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> 	16	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 6. "Antipasti caldi e freddi"	Acquisire la UC "Preparare antipasti caldi e freddi"	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 6.1 "Ricettario di base relativo a antipasti caldi e freddi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di antipasti caldi e freddi. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 6.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di antipasti caldi o freddi." 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare antipasti caldi e freddi. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	4	--
UFC 7. "Primi piatti"	Acquisire la UC "Preparare primi piatti"	34	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 7.1 "Elementi di merceologia di settore: varietà di riso, pasta, brodi e minestre, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di merceologia del settore al fine di identificare gli ingredienti per la preparazione dei primi piatti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 7.2 "Ricettario di base relativo ai primi piatti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di primi piatti. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 7.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di primi piatti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare primi piatti. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	10	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 8. "Secondi piatti"	Acquisire la UC "Preparare secondi piatti"	54	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 8.1 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di carne". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di carne. 	12	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 8.2 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di prodotti ittici". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di prodotti ittici. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di carne". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, tecniche di impiattamento, per poter preparare secondi piatti a base di carne. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 8.4 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione secondi piatti a base di prodotti ittici". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare secondi piatti a base di prodotti ittici. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	30	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 9. "Pietanze a base di uova e/o formaggi"	Acquisire la UC "Preparare pietanze varie a base di uova e/o formaggi"	20	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 9.1 "Elementi di merceologia di settore: uova e formaggi, loro caratteristiche organolettiche ed apporto calorico; modalità di conservazione del riso e possibili alterazioni". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di merceologia del settore al fine di essere in grado di identificare gli ingredienti per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi. 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 9.2 "Ricettario di base relativo a secondi piatti a base di uova e/o formaggi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario di base per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi (torte salate; soufflé; crespelle; frittate ed altri prodotti). 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 9.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o formaggi". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e relativi indicatori della bontà e della qualità, per poter preparare secondi piatti a base di uova e/o formaggi. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	8	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 10. "Piatti della tradizione umbra"	Acquisire la UC "Preparare piatti della tradizione umbra"	40	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 10.1 "I prodotti della tradizione, le modalità produttive e le norme di tutela; i marchi DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP del territorio umbro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di merceologia del settore: prodotti, caratteristiche, modalità produttive, marchi, al fine di riconoscere gli ingredienti per la realizzazione di piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 10.2 "Enogastronomia: ricettario della tradizione culinaria regionale". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al ricettario regionale per la preparazione di piatti tipici della tradizione culinaria dell'Umbria. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 10.3 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di piatti regionali". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze teoriche in materia di tecniche di preparazione, metodi di cottura e strumenti e utensili utilizzati nella cucina regionali per poter preparare piatti della tradizione umbra. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	20	--
UFC 11. "Preparazione e conservazione dei prodotti di pasticceria"	Acquisire la UC "Realizzare prodotti di pasticceria"	32	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
Modulo 11.1 "Procedure, tecniche e strumenti per la preparazione dei prodotti della pasticceria: amalgama, lievitazione e formatura"	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di amalgama, lievitazione, formatura nel processo di preparazione dei prodotti di pasticceria.	4	--
Modulo 11.2 "Procedure e tecniche di cottura per la preparazione di dolci secchi, lievitati, etc."	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di cottura dei prodotti di pasticceria, attrezzature utilizzate e controllo del processo.	4	--

<i>Modulo 11.3 "Realizzazione e lavorazione del cioccolato"</i>	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di realizzazione e lavorazione del cioccolato.	4	
<i>Esercitazioni pratiche</i>	Esercitazione pratica in cucina, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20	
UFC 12. "Farciture e decorazioni"	Acquisire la UC "Realizzare farciture e decorazioni"	12	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<i>Modulo 12.1 "Farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria: tecniche, ingredienti e attrezzature"</i>	<i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria.</i>	4	--
<i>Esercitazioni pratiche</i>	Esercitazione pratica in cucina/laboratorio al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	8	--
UFC 13. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte di cucina"	18	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
• <i>Modulo 13.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari ed alle normativa di settore, al fine di gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento</i>	10	--
• <i>Modulo 13.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio</i>	8	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 14. "Organizzazione del lavoro in cucina"	Acquisire la UC "Organizzare il posto di lavoro e programmare la sequenza di evasione degli ordini"	10	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 14.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature della cucina e terminologia tecnica". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla strumentazione della cucina: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza ed alla terminologia tecnica. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 14.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 14.3 "Gestione dei fattori produttivi in situazioni di accesso concorrente e gestione del tempo del personale di cucina" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di gestione dei fattori e del tempo per saper organizzare la brigata di cucina e gestire operazioni parallele che richiedono l'uso contemporaneo di uno o più fattori comuni. 	6	--
UFC 15. "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"	Acquisire la UC "Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive"	4	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 15.1 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team" 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni ed indicazioni
UFC 16. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	12	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<i>Modulo 16.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"</i>	<i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</i>	8	--
<i>Modulo 16.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"</i>	<i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</i>	4	--
UFC 17. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• <i>Modulo 17.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori</i>	4	--
• <i>Modulo 17.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i>	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni ed indicazioni</i>
UFC 18. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 18.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto - dovere di istruzione e formazione
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato pizzaiolo”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICULARE:** 150 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di pizzaiolo”	5	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
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pizzaiolo (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 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “caratteristiche del settore e professioni” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche del settore e delle figure professionali nell’ambito della ristorazione. 	3	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 3. "Il settore della ristorazione"	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione"	12	Non ammesso il ricorso alla FaD.
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne caratteristiche, peculiarità e relazioni con gli altri settori 	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 4. "Preparare la pizza"	Acquisire la UC "Preparare la pizza"	81	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di merceologia di settore". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenze di base di merceologia: ingredienti base per la preparazione della pizza. 	6	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.2 "Elementi di scienza dell'alimentazione". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione. 	6	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.3 "Ricettario di base". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenze relative al ricettario per la preparazione di pizze tradizionali e non. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.4 "Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire conoscenze di base per preparare pizze ed applicare indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla. 	57	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. "Gestione delle scorte"	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della pizzeria"	8	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la ristorazione. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). 	4	--
UFC 6. "Organizzazione del lavoro in pizzeria"	Acquisire la UC "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature della cucina". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed applicare le conoscenze relative alla strumentazione della cucina: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza. 	2	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed applicare 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. 	2	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6.3 "Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza." 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed applicare le conoscenze in materia di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza, necessarie per l'esercizio della professione 	4	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 7. "Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"	12	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
• Modulo 7.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"	• Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.	8	--
• Modulo 7.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"	• Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrit� dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.	4	--
UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha gi� svolto con idonea attestazione (conformit� settore di riferimento e validit� temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneit� dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilit�"	• Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilit� richieste.	4	--
• Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"	• Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione	4	Il settore di attivit� appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 9. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 9.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio"</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>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.</i> 	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Ispettore mensa”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICOLARE:** 212 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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 2. “Le professioni ispettive nell’ambito dei servizi di ristorazione collettiva”	Acquisire la UC “Esercitare professioni ispettive nell’ambito dei servizi di ristorazione collettiva”	36	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Gli esercizi ristorativi: forme, tipologie di servizio, modelli organizzative della ristorazione collettiva e programmata”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione (processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela), con particolare riferimento alla ristorazione collettiva e programmata, al fine di avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività 	20	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “L’impianto di ristorazione: cucina tradizionale evoluta, centro di produzione, pasti cucina satellite”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze di base in materia di impianti di ristorazione, al fine di poter avere i fondamenti necessari all’esercizio dell’attività. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.3 “Principali ruoli e funzioni di un’impresa di ristorazione collettiva. Principi e norme di esercizio delle attività professionali del settore, CCNL di riferimento”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle caratteristiche delle figure professionali del settore e alle condizioni delle relative prestazioni professionali: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 3. “Il piano di autocontrollo”	Acquisire la UC “Sviluppare e gestire il piano di auto-controllo”	32	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC, restando l’obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.1 “Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari: il sistema HACCP. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.2 “Il piano di autocontrollo: Modelli per la redazione del piano di auto-controllo, procedure e strumenti per la gestione.” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di Piano di autocontrollo al fine di essere in grado di sviluppare e gestire un piano funzionale a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie della struttura di ristorazione collettiva ove si opera. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Project work “La redazione di un piano di autocontrollo” 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche, al fine di sviluppare un piano di autocontrollo. 	16	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 4. "L'igiene della mensa"	Acquisire la UC "Verificare le condizioni igieniche della struttura - mensa"	28	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	16	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di metodologie, prodotti per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.3 "Direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia norme per lo smaltimento dei rifiuti 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 5. "La qualità degli alimenti e del processo di produzione dei pasti"	Acquisire la UC "Verificare la qualità degli alimenti ed il processo produzione dei pasti"	68	Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 5.1 "Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; uova, latte e derivati e tecniche di trasformazione degli alimenti". 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze di base relative a elementi di merceologia e alle principali tecniche di trasformazione degli alimenti. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 5.2 "Elementi di nutrizione e dietetica" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti di dietetica e nutrizione al fine di essere in grado di valutare che un determinato menù sia equilibrato ed adeguato al pubblico beneficiario. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.3 "Sistemi e metodi di trasporto degli alimenti" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai principali metodi di trasporto e alle tipologie di possibile contaminazione chimico-fisica degli alimenti, al fine di saper attestare lo stato di conservazione degli stessi, nonché il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante il processo di lavorazione e trasporto dei pasti. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5.4 "Sistemi e metodi di conservazione degli alimenti" 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a sistemi e metodi di conservazione degli alimenti, al fine di saper attestare lo stato di conservazione degli stessi ed il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante il processo di produzione e conservazione dei pasti. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche, su casi reali o in laboratorio, al fine di effettuare delle verifiche sullo stato di conservazione degli alimenti nonché il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante i processi di produzione, trasporto e conservazione dei pasti. 	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 6. “Il servizio di ristorazione collettiva e la coerenza con un capitolato d’oneri”	Acquisire la UC “Verificare la coerenza del servizio rispetto al capitolato d’oneri”	20	Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 6.1 “Il capitolato d’oneri: strumenti di lettura e modalità di verifica”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di capitolato d’oneri: come si legge e quali modalità di verifica al fine di saper garantire la corrispondenza del servizio offerto a quanto stabilito nel capitolato stesso.</i> 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo di inquadramento 6.2 “Menù programmati: il menù rotativo e ciclico e variabili che ne condizionano la scelta”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di menù programmati quale base per la comprensione ed il corretto esercizio dell’attività di ispettore di mensa.</i> 	8	<i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 6.3 “Elementi di programmazione della produzione e della distribuzione di pasti”.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze in materia di programmazione della produzione e della distribuzione dei pasti al fine di saper garantire quanto definito dal capitolato e in base all’utenza.</i> 	8	--
UFC 7. “Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team”	Acquisire la UC “Interagire con le altre risorse professionali coinvolte nel servizio di ristorazione collettiva”	4	Non amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non amnesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modulo 7.1 “Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team”</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acquisire le conoscenze relative a concetti di organizzazione del lavoro, gruppo, autonomia, responsabilità, delega, etc. al fine di coordinarsi con le diverse risorse professionali coinvolte nel servizio di ristorazione.</i> 	4	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
• <i>Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</i>	4	--
• <i>Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i>	4	<i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.</i>
UFC 9. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito di strutture di ristorazione collettiva"	8	Non ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• <i>Modulo 9.1 "Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio"</i>	• <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione collettiva.</i>	4	--
• <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i>	• <i>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.</i>	4	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Requisito di ammissione: possesso di un titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado.
- E' ammesso il riconoscimento del credito di ammissione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Europeo di Riferimento Europeo delle Lingue, restando obbligatorio lo

svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato al controllo del servizio di ristorazione collettiva”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI EVENTUALI UFC OPZIONALI E DEL TIROCINIO CURRICOLARE:** 148
- **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
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma” 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	6	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 2. “Le professioni ispettive nell’ambito dei servizi di ristorazione collettiva”	Acquisire la UC “Esercitare professioni ispettive nell’ambito dei servizi di ristorazione collettiva”	36	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.1 “Gli esercizi ristorativi: forme, tipologie di servizio, modelli organizzative della ristorazione collettiva e programmata”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione (processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela), con particolare riferimento alla ristorazione collettiva e programmata, al fine di avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività 	20	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.2 “L’impianto di ristorazione: cucina tradizionale evoluta, centro di produzione, pasti cucina satellite”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze di base in materia di impianti di ristorazione, al fine di poter avere i fondamenti necessari all’esercizio dell’attività. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 2.3 “Principali ruoli e funzioni di un’impresa di ristorazione collettiva. Principi e norme di esercizio delle attività professionali del settore, CCNL di riferimento”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze minime relative alle caratteristiche delle figure professionali del settore e alle condizioni delle relative prestazioni professionali: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività. 	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
UFC 3. “L’igiene della mensa”	Acquisire la UC “Verificare le condizioni igieniche della struttura - mensa”	28	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.1 “Sistema di garanzia dell’igiene dei prodotti alimentari” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona. 	16	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia di metodologie, prodotti per l’applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell’area di lavoro e delle attrezzature in uso. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 3.3 “Direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze in materia norme per lo smaltimento dei rifiuti utili all’esercizio dell’attività in oggetto. 	4	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni e indicazioni
UFC 4. “La qualità degli alimenti e del processo di produzione dei pasti”	Acquisire la UC “Verificare la qualità degli alimenti ed il processo produzione dei pasti”	68	Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 60% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.1 “Elementi di merceologia di settore: vegetali; carni; prodotti ittici; uova, latte e derivati e tecniche di trasformazione”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze di base relative a elementi di merceologia e alle principali tecniche di trasformazione degli alimenti. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo di inquadramento 4.2 “Elementi di nutrizione e dietetica” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti di dietetica e nutrizione al fine di essere in grado di valutare che un determinato menù sia equilibrato ed adeguato al pubblico beneficiario. 	16	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.3 “Sistemi e metodi di trasporto degli alimenti” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative ai principali metodi di trasporto e alle tipologie di possibile contaminazione chimico-fisica degli alimenti, al fine di saper attestare lo stato di conservazione degli stessi, nonché il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante il processo di lavorazione e trasporto dei pasti. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4.4 “Sistemi e metodi di conservazione degli alimenti” 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le conoscenze relative a sistemi e metodi di conservazione degli alimenti, al fine di saper attestare lo stato di conservazione degli stessi ed il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante il processo di produzione e conservazione dei pasti. 	8	--
<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni pratiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le conoscenze teoriche, su casi reali o in laboratorio, al fine di effettuare delle verifiche sullo stato di conservazione degli alimenti nonché il rispetto della normativa igienico-sanitaria durante i processi di produzione, trasporto e conservazione dei pasti. 	20	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni e indicazioni</i>
UFC 5. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva"	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste. 	4	--
<ul style="list-style-type: none"> Modulo 5.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione 	4	Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio basso.

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.
- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.
- Condizioni di ammissione all'esame finale: *i)* frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; *ii)* formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.
- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: certificato di qualificazione professionale.

Standard minimo di percorso formativo “Operatore della fattoria didattica”

Canale di offerta formativa: Percorso formativo obbligatorio per l'acquisizione di idoneità (L.R. n. 13 del 22 febbraio 2005; Regolamento Regionale n.7 del 14 ottobre 2008, art. 11, all. C).

Durata minima del percorso: 90 ore.

Articolazione minima del percorso formativo

Unità formative/Moduli/Segmenti	Obiettivi	Prescrizioni cogenti	
		Durata minima	Note alla progettazione
UFC 1 “Gestire l’attività di fattoria didattica”	UC “Gestire l’attività professionale di operatore della fattoria didattica”	10	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
UFC 2 “Gestire il sistema cliente della fattoria didattica”	UC “Sviluppare e promuovere l’offerta della fattoria didattica”	20	Gli imprenditori agricoli e gli operatori agrituristici, oltre che i possessori di lauree attinenti agli insegnamenti impartiti, possono richiedere al soggetto attuatore il riconoscimento di crediti formativi rivolti alla riduzione di durata, validi ai fini dell’assolvimento dell’obbligo di frequenza, ed applicazione di quanto disposto dalle relative norme regionali in materia. E’ obbligatoria l’adozione di metodologie didattiche attive, che prevedano la realizzazione di un project work individuale, rivolto allo sviluppo di un progetto operativo di fattoria didattica. Parte dell’attività di aula può essere realizzata anche sotto forma di supporto individuale alla redazione del progetto.
	UC “Gestire la comunicazione e la relazione con i clienti della fattoria didattica”		
UFC 3 “Realizzare i servizi valorizzando il territorio e i prodotti locali”	UC “Progettare ed erogare i percorsi didattici”	40	
	UC “Valorizzare i prodotti aziendali, la cucina ed i prodotti del territorio”		
UFC 4 “Gestire i fattori produttivi in sicurezza e qualità”	UC “Organizzare spazi e risorse della fattoria didattica”	20	
	UC “Conoscere, rispettare e mantenere le condizioni di igiene e sicurezza. Prevenire i rischi”		
	UC “Valutare e migliorare la qualità del servizio di fattoria didattica”		

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Attestazione rilasciata: attestato di idoneità ai sensi del Regolamento Regionale n.7 del 14 ottobre 2008, art. 11.