



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	9999785
Denominazione AdA	Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime per le attività del servizio mensa
Descrizione della performance	Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.
Osservabilità	Per quanto concerne i criteri per la riflessione in merito alle tipologie di prove applicabili, si rileva che la prestazione può essere realizzata in condizioni controllate dal punto di vista spaziale, temporale e tecnologico, ma implica un contatto diretto con interlocutori esterni, dunque un vincolo di tipo socio-organizzativo. Essa dunque non risponde completamente al criterio di osservabilità: sarà necessari prevedere prove integrative o un Role-playing per la valutazione della stessa.
Tipologia di performance	Per quanto riguarda la tipologia di performance, nella UC prevale una dimensione di processo: la valutazione si basa infatti sull'analisi della più o meno accurata aderenza alla procedura prevista (conservazione, movimentazione e stoccaggio delle materie prime e verifica della corrispondenza agli standard di qualità e quantità). Prove centrate sull'analisi del prodotto non risultano in questo caso sufficienti, poiché non consentono di valutare tutti gli aspetti. Si rende anche necessaria un'integrazione rispetto alla normativa in materia di HACCP e sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro.
Visibilità	Per quanto concerne infine il terzo criterio (visibilità), la prestazione risulta parzialmente visibile: sarà necessario dunque prevedere una integrazione (ad es. attraverso un colloquio, o specifiche prove oggettive di conoscenza) per esplicitare sia i criteri seguiti nella realizzazione della performance, che alcune conoscenze normative e specialistiche.
Tipologia di prova preferibile	Simulazione
Tipologia di prova integrativa	Colloquio
Tipologia di prova adatta	-

Unità di competenza

Codice unità di competenza	1400
Livello EQF	3
Abilità	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati5. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime3. Cura, manutenzione e pulizia degli spazi e delle attrezzature di stoccaggio4. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime5. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina6. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)8. Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro9. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti10. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari

Standard Formativi

Documento Standard Formativi	
Note	
Data e ora ultimo caricamento	



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profili di Qualificazione associati