



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	9999800
Denominazione AdA	Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari per la pizzeria
Descrizione della performance	Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione
Osservabilità	Per quanto concerne il primo criterio per la riflessione in merito alle tipologie di prova applicabili, si rileva che la prestazione può essere realizzata in condizioni controllate dal punto di vista spaziale, temporale e tecnologico, e non implica un contatto diretto con interlocutori esterni.
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 (approvvigionamento di materie prime). Si rende anche necessaria un'integrazione rispetto alle procedure di autocontrollo (HACCP) e norme igienico-sanitarie in materia di trattamento degli alimenti.
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 specialistiche.
Tipologia di prova preferibile	Simulazione
Tipologia di prova integrativa	Role-playing
Tipologia di prova adatta	-

Unità di competenza

Codice unità di competenza	1415
Livello EQF	3
Abilità	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative5. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare6. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti2. Elementi scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente, natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Mercato della ristorazione5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande6. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro7. 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. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in pizzeria e loro funzionamento

Standard Formativi

Documento Standard Formativi	
Note	
Data e ora ultimo caricamento	

Profili di Qualificazione associati