



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	9999777
Denominazione AdA	Approvvigionamento, conservazione e controllo dei prodotti alimentari e delle bevande
Descrizione della performance	Curare l'approvvigionamento e la conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande
Osservabilità	Per quanto concerne il primo criterio per la riflessione in merito alle tipologia 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	-
Tipologia di prova adatta	Role-playing

Unità di competenza

Codice unità di competenza	1392
Livello EQF	4
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. Monitorare l'andamento dei costi nel rispetto del budget concordato3. Pianificare le modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche applicando tecniche di conservazione di alimenti e bevande4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime per la ristorazione6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita7. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare8. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute9. Selezionare i fornitori per affidabilità ed economicità, valutando le offerte e monitorando l'esecuzione degli ordini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti2. Elementi di enogastronomia, 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 cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento

Standard Formativi

Documento Standard Formativi	
Note	
Data e ora ultimo caricamento	

Profili di Qualificazione associati