



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



AREE DI COMPETENZA	FASI DELLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE			
1. Acquisto, gestione dei costi e delle scorte	<p>È in grado di identificare i prodotti di base.</p> <p>È in grado di controllare i prodotti in ingresso per quanto riguarda la qualità e di stocarli adeguatamente per la conservazione.</p> <p>È in grado di seguire le normative igieniche relative all'acquisto e alla conservazione di tutti i tipi di alimenti.</p>	<p>È in grado di lavorare tenendo in considerazione gli aspetti economici e ambientali dei costi e degli acquisti della cucina.</p>	<p>È in grado di acquistare gli alimenti in base alla stagione, confrontare diverse offerte e identificare l'offerta migliore in base a prezzo e qualità in autonomia.</p>	<p>È in grado di contattare i fornitori di generi alimentari regionali e di trattare/negoziare per ottenere una qualità dei prodotti elevata e prezzi migliori in autonomia.</p> <p>È in grado di pianificare il fabbisogno degli alimenti necessari a breve e a lungo termine con l'ausilio di programmi informatici specifici ed è in grado di rispettare i limiti di budget.</p> <p>È in grado di illustrare e gestire il processo di acquisto e la ripartizione dei costi.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di identificare i prodotti da collocare in dispensa.			
	È in grado di identificare la modalità di stoccaggio degli alimenti refrigerati (stoccaggio separato: carni, frutta e verdura).			
	È in grado di identificare la modalità di stoccaggio degli alimenti surgelati.			
	È in grado di collaborare nel controllo della documentazione e dei prodotti per quanto riguarda tipo, quantità e tracciabilità, sulla base delle regole dell'acquisto.			
	È in grado di applicare le normative igieniche, come ad esempio uno stoccaggio corretto, sistema FIFO, ecc. (HACCP).			
	È in grado di mettere in atto le regole per la sicurezza sul lavoro.			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



1. Acquisto, gestione dei costi e delle scorte	<p>È in grado di identificare i prodotti di base.</p> <p>È in grado di controllare i prodotti in ingresso per quanto riguarda la qualità e di stocarli adeguatamente per la conservazione.</p> <p>È in grado di seguire le normative igieniche relative all'acquisto e alla conservazione di tutti i tipi di alimenti.</p>	<p>È in grado di lavorare tenendo in considerazione gli aspetti economici e ambientali dei costi e degli acquisti della cucina.</p>	<p>È in grado di acquistare gli alimenti in base alla stagione, confrontare diverse offerte e identificare l'offerta migliore in base a prezzo e qualità in autonomia.</p>	<p>È in grado di contattare i fornitori di generi alimentari regionali e di trattare/negoziare per ottenere una qualità dei prodotti elevata e prezzi migliori in autonomia.</p> <p>È in grado di pianificare il fabbisogno degli alimenti necessari a breve e a lungo termine con l'ausilio di programmi informatici specifici ed è in grado di rispettare i limiti di budget.</p> <p>È in grado di illustrare e gestire il processo di acquisto e la ripartizione dei costi.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	<p>È in grado di collaborare nella stesura di ordini in forma scritta semplici e di effettuare l'acquisto.</p>			
	<p>È in grado di calcolare i costi per i piatti.</p>			
	<p>È in grado di collaborare nel controllo delle quantità minime delle scorte.</p>			
<p>È in grado di stoccare i prodotti (alimenti freschi e conservati) e di collaborare nell'identificazione dei rischi igienici e sanitari.</p>				



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



1. Acquisto, gestione dei costi e delle scorte	<p>È in grado di identificare i prodotti di base.</p> <p>È in grado di controllare i prodotti in ingresso per quanto riguarda la qualità e di stocarli adeguatamente per la conservazione.</p> <p>È in grado di seguire le normative igieniche relative all'acquisto e alla conservazione di tutti i tipi di alimenti.</p>	<p>È in grado di lavorare tenendo in considerazione gli aspetti economici e ambientali dei costi e degli acquisti della cucina.</p>	<p>È in grado di acquistare gli alimenti in base alla stagione, confrontare diverse offerte e identificare l'offerta migliore in base a prezzo e qualità in autonomia.</p>	<p>È in grado di contattare i fornitori di generi alimentari regionali e di trattare/negoziare per ottenere una qualità dei prodotti elevata e prezzi migliori in autonomia.</p> <p>È in grado di pianificare il fabbisogno degli alimenti necessari a breve e a lungo termine con l'ausilio di programmi informatici specifici ed è in grado di rispettare i limiti di budget.</p> <p>È in grado di illustrare e gestire il processo di acquisto e la ripartizione dei costi.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	<p>È in grado di formulare ordini per iscritto e di effettuare l'acquisto.</p>			
	<p>È in grado di identificare i prodotti con il miglior rapporto qualità-prezzo in base alla stagione, agli standard qualitativi e alle condizioni di produzione.</p>			
	<p>È in grado di stimare il fabbisogno adeguato delle quantità di alimenti necessarie per i singoli menù sulla base delle istruzioni delle ricette.</p>			
	<p>È in grado di stoccare i prodotti (alimenti freschi e conservati) e di identificare i rischi igienici e sanitari.</p>			
	<p>È in grado di calcolare i costi per i piatti e i menù.</p>			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



1. Acquisto, gestione dei costi e delle scorte	<p>È in grado di identificare i prodotti di base.</p> <p>È in grado di controllare i prodotti in ingresso per quanto riguarda la qualità e di stocarli adeguatamente per la conservazione.</p> <p>È in grado di seguire le normative igieniche relative all'acquisto e alla conservazione di tutti i tipi di alimenti.</p>	<p>È in grado di lavorare tenendo in considerazione gli aspetti economici e ambientali dei costi e degli acquisti della cucina.</p>	<p>È in grado di acquistare gli alimenti in base alla stagione, confrontare diverse offerte e identificare l'offerta migliore in base a prezzo e qualità in autonomia.</p>	<p>È in grado di contattare i fornitori di generi alimentari regionali e di trattare/negoziare per ottenere una qualità dei prodotti elevata e prezzi migliori in autonomia.</p> <p>È in grado di pianificare il fabbisogno degli alimenti necessari a breve e a lungo termine con l'ausilio di programmi informatici specifici ed è in grado di rispettare i limiti di budget.</p> <p>È in grado di illustrare e gestire il processo di acquisto e la ripartizione dei costi.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	<p>È in grado di individuare le tendenze relative agli alimenti in ambito regionale, nazionale e internazionale.</p>			
	<p>È in grado di controllare la conservazione dei prodotti ed evitare rischi igienici e sanitari.</p>			
	<p>È in grado di calcolare costi, entrate e budget e di gestire in maniera proattiva il budget e i costi effettivi.</p> <p>È in grado di lavorare con programmi informatici quali Excel e Word.</p>			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



2. Composizione e pianificazione dei menù	È in grado di comporre le portate di un menù e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù semplice sulla base delle ricette fondamentali della cucina regionale e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù complesso di cucina europea e internazionale, e di selezionare gli abbinamenti con le bevande più appropriate. È in grado di comunicare con camerieri e clienti e di presentare le proposte in base alle occasioni specifiche (buffet, eventi, catering...).	È in grado di comporre e proporre menù in base a diverse situazioni di mercato e necessità dei clienti.
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di selezionare la ricetta in base ai prodotti di stagione e regionali.			
	È in grado di selezionare una quantità adeguata di ingredienti.			
	È in grado di programmare e organizzare le fasi di lavoro (mise en place).			
È in grado di illustrare gli ingredienti e la composizione della portata al tutor e/o ai colleghi in cucina.				



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



2. Composizione e pianificazione dei menù	È in grado di comporre le portate di un menù e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù semplice sulla base delle ricette fondamentali della cucina regionale e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù complesso di cucina europea e internazionale, e di selezionare gli abbinamenti con le bevande più appropriate.	È in grado di comporre e proporre menù in base a diverse situazioni di mercato e necessità dei clienti.
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di combinare le diverse portate rispettando le regole per la creazione di menù.			
	È in grado di selezionare una quantità adeguata di ingredienti per un menù.			
	È in grado di programmare e organizzare le fasi di lavoro per un menù semplice.			
È in grado di illustrare gli ingredienti e la composizione di un menù semplice al tutor e/o ai colleghi in cucina.				



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



2. Composizione e pianificazione dei menù	È in grado di comporre le portate di un menù e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù semplice sulla base delle ricette fondamentali della cucina regionale e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.	È in grado di comporre un menù complesso di cucina europea e internazionale, e di selezionare gli abbinamenti con le bevande più appropriate. È in grado di comunicare con camerieri e clienti e di presentare le proposte in base alle occasioni specifiche (buffet, eventi, catering...).	È in grado di comporre e proporre menù in base a diverse situazioni di mercato e necessità dei clienti.
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di selezionare la ricetta facendo riferimento alle composizioni di livello europeo e internazionale.			
	È in grado di selezionare le bevande adatte all'abbinamento con la portata/il menù in collaborazione con i camerieri.			
	È in grado di suggerire menù e composizioni speciali in base ai desideri del cliente.			
	È in grado di proporre ed esaminare i menù per occasioni speciali con i clienti.			
	È in grado di programmare e organizzare le fasi di lavoro in cucina per eventi speciali.			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



2. Composizione e pianificazione dei menù	<p>È in grado di comporre le portate di un menù e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.</p>	<p>È in grado di comporre un menù semplice sulla base delle ricette fondamentali della cucina regionale e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.</p>	<p>È in grado di comporre un menù complesso di cucina europea e internazionale, e di selezionare gli abbinamenti con le bevande più appropriate.</p> <p>È in grado di comunicare con camerieri e clienti e di presentare le proposte in base alle occasioni specifiche (buffet, eventi, catering...).</p>	<p>È in grado di comporre e proporre menù in base a diverse situazioni di mercato e necessità dei clienti.</p>
	<p>Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:</p>			
	<p>È in grado di tenere conto delle informazioni e delle conoscenze nutrizionali (valore nutrizionale degli alimenti, fabbisogno energetico), anche in relazione a diversi tipi di dieta, come alimenti per vegetariani crudisti, fomme leggere di dieta, alimenti integrali e alimenti dietetici.</p>			
	<p>È in grado di creare nuove ricette.</p>			
	<p>È in grado di creare nuove offerte e pertanto è in grado di raggiungere nuovi gruppi target.</p>			
	<p>È in grado di promuovere il ristorante presso i clienti.</p>			
	<p>È in grado di programmare e organizzare le fasi di lavoro in stretta collaborazione con il restaurant manager per eventi speciali.</p>			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



3. Produzione di menù	<p>È in grado di eseguire preparazioni semplici in autonomia.</p> <p>È in grado di comunicare con colleghi e superiori utilizzando la terminologia tecnica del settore gastronomico.</p> <p>È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali di base tenendo conto delle normative di sicurezza e igieniche (alimenti, personale, azienda).</p>	<p>È in grado di preparare e decorare menù semplici, contorni, salse, zuppe e antipasti secondo le istruzioni.</p> <p>È in grado di lavorare tenendo conto delle misure atte a tutelare l'ambiente e delle regolamentazioni relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>È in grado di pianificare tutte le fasi di preparazione, cottura e lavorazione successiva per i menù (tempi, quantità di alimenti, collaborazione con i colleghi).</p> <p>È in grado di gestire lo stress che comporta la preparazione di un elevato numero di menù in tempi brevi.</p> <p>È in grado di comunicare con i clienti e di soddisfare i loro desideri.</p>	<p>È in grado di condurre la cucina e coordinare gli incarichi dello staff di cucina.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di utilizzare gli utensili da cucina (macchine e attrezzature) in modo appropriato e conosce le tecniche di taglio corrette.			
	È in grado di preparare alimenti vegetali crudi per la cottura al forno o in padella.			
	È in grado di cucinare e decorare contorni semplici.			
	È in grado di collaborare nella guarnizione finale di piatti, portate e menù.			
	È in grado di mantenere puliti la postazione di lavoro e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza.			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



3. Produzione di menù	<p>È in grado di eseguire preparazioni semplici in autonomia.</p> <p>È in grado di comunicare con colleghi e superiori utilizzando la terminologia tecnica del settore gastronomico.</p> <p>È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali di base tenendo conto delle normative di sicurezza e igieniche (alimenti, personale, azienda).</p>	<p>È in grado di preparare e decorare menù semplici, contorni, salse, zuppe e antipasti secondo le istruzioni.</p> <p>È in grado di lavorare tenendo conto delle misure atte a tutelare l'ambiente e delle regolamentazioni relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>È in grado di pianificare tutte le fasi di preparazione, cottura e lavorazione successiva per i menù (tempi, quantità di alimenti, collaborazione con i colleghi).</p> <p>È in grado di gestire lo stress che comporta la preparazione di un elevato numero di menù in tempi brevi.</p> <p>È in grado di comunicare con i clienti e di soddisfare i loro desideri.</p>	<p>È in grado di condurre la cucina e coordinare gli incarichi dello staff di cucina.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di scegliere i prodotti, le quantità, gli utensili e le attrezzature giuste con l'aiuto di una supervisione.			
	È in grado di eseguire tutti i tipi di preparazioni in autonomia, utilizzando le tecniche di taglio corrette.			
	È in grado di preparare tutti gli alimenti crudi per la cottura al forno o su gas.			
	È in grado di eseguire con efficienza la preparazione e la produzione dei menù in coordinazione con i colleghi.			
	È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali specifiche.			
	È in grado di utilizzare il procedimento di cottura adeguato (in particolare cottura al forno, cottura arrosto, stufatura, cottura alla griglia, tostatura, cottura sauté, brasatura, bollitura e lessatura).			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



3. Produzione di menù	<p>È in grado di eseguire preparazioni semplici in autonomia.</p> <p>È in grado di comunicare con colleghi e superiori utilizzando la terminologia tecnica del settore gastronomico.</p> <p>È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali di base tenendo conto delle normative di sicurezza e igieniche (alimenti, personale, azienda).</p>	<p>È in grado di preparare e decorare menù semplici, contorni, salse, zuppe e antipasti secondo le istruzioni.</p> <p>È in grado di lavorare tenendo conto delle misure atte a tutelare l'ambiente e delle regolamentazioni relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>È in grado di pianificare tutte le fasi di preparazione, cottura e lavorazione successiva per i menù (tempi, quantità di alimenti, collaborazione con i colleghi).</p> <p>È in grado di gestire lo stress che comporta la preparazione di un elevato numero di menù in tempi brevi.</p> <p>È in grado di comunicare con i clienti e di soddisfare i loro desideri.</p>	<p>È in grado di condurre la cucina e coordinare gli incarichi dello staff di cucina.</p>
	Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:			
	È in grado di pianificare menù semplici con l'ausilio delle istruzioni delle ricette.			
	È in grado di preparare portate principali, antipasti e dessert complessi in autonomia.			
	È in grado di preparare carni, pesce, pollame e selvaggina in modo professionale.			
	È in grado di suggerire menù speciali ai clienti.			
	È in grado di gestire i reclami.			



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



3. Produzione di menù	<p>È in grado di eseguire preparazioni semplici in autonomia.</p> <p>È in grado di comunicare con colleghi e superiori utilizzando la terminologia tecnica del settore gastronomico.</p> <p>È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali di base tenendo conto delle normative di sicurezza e igieniche (alimenti, personale, azienda).</p>	<p>È in grado di preparare e decorare menù semplici, contorni, salse, zuppe e antipasti secondo le istruzioni.</p> <p>È in grado di lavorare tenendo conto delle misure atte a tutelare l'ambiente e delle regolamentazioni relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>È in grado di pianificare tutte le fasi di preparazione, cottura e lavorazione successiva per i menù (tempi, quantità di alimenti, collaborazione con i colleghi).</p> <p>È in grado di gestire lo stress che comporta la preparazione di un elevato numero di menù in tempi brevi.</p> <p>È in grado di comunicare con i clienti e di soddisfare i loro desideri.</p>	<p>È in grado di condurre la cucina e coordinare gli incarichi dello staff di cucina.</p>
Competenze parziali/ Risultati di apprendimento:				
<p>È in grado di controllare le merci in dispensa e l'attrezzatura.</p>				
<p>È in grado di pianificare l'ordine per menù complessi.</p>				
<p>È in grado di organizzare i turni.</p>				
<p>È in grado di gestire gli imprevisti e di motivare il proprio staff e garantire il mantenimento degli standard qualitativi.</p>				
<p>È in grado di assumersi la responsabilità della pianificazione del budget e dell'utilizzo efficiente dello staff e delle risorse.</p>				
<p>È in grado di calcolare i rispettivi margini di profitto delle singole proposte in coordinazione con l'amministrazione.</p>				



Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione con competenze parziali/ risultati di apprendimento



Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea.

L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.