



**ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO**

**Ccnl Turismo- apprendistato professionalizzante-
Profili formativi Aziende PUBBLICI ESERCIZI**

(Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel settore Turismo ai sensi del D.Lgs 14 settembre 2011 n. 167)

L'azienda:

Ragione sociale	
------------------------	--

sottoscrive il presente piano formativo per

Nome e cognome	
-----------------------	--

LIVELLO 5°	<u>ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO</u> (CUCINA, BANCO,SALA,BAR)
-------------------	---

Descrizione attività:	Competenze potenziali
La figura svolge la propria attività nell'ambito del processo di produzione dei cibi, sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio in cui opera e sulla base delle indicazioni ricevute o nell'ambito del processo di preparazione e somministrazione di cibi e bevande rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza.	La figura standard opera generalmente attuando le sequenze di svolgimento delle lavorazioni, coniugando esigenze di efficienza d'uso dei fattori produttivi e di efficacia di risposta alle attese dei clienti serviti, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza.
Contenuti percorso formativo minimo	
Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:	
a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali); b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico. scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)	

ESEMPI: produzione di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, realizzazione di preparazioni gastronomiche previste dal menu', applicando le ricette definite e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, allestimento degli spazi e gli strumenti di lavoro, mise en place dei tavoli e riordino, consigliare il cliente sulla scelta di cibi e bevande e servire quanto richiesto. eseguire operazioni amministrative e le normali operazioni di registrazione di fatture e degli incassi. anche utilizzando macchine elettroniche dotate di software dedicato; procedere alle operazioni di conteggio di denaro e/o ticket. ecc.

QUALIFICA DA CONSEGUIRE _____

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____