



**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 3°	<u>OPERATORE PROFESSIONALE</u> (CUCINA, BANCO,SALA,BAR)
-------------------	---

Descrizione attività:	Competenze potenziali
La figura partecipa direttamente al processo produttivo, sulla base delle deleghe ricevute. garantendo e sviluppando la qualità dell'offerta e del modello di lavoro rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità igiene e sicurezza.	La figura standard opera generalmente sulla base delle deleghe e ricevute e/o delle istruzioni in uso nel locale, sulla base delle caratteristiche delle tipologie di clienti. e delle indicazioni di domanda e mercato fornite, tenendo in conto i vincoli e le risorse produttive del contesto, attua — sulla base delle caratteristiche dell'offerta, delle risorse assegnate e delle norme di qualità, igiene e sicurezza — il modello di funzionamento dell' area, esprimendolo sotto forma di regole organizzative.
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: elaborazione del piano di produzione, definendo sulla base del carico di lavoro l'impiego delle risorse e monitorandone l'effettivo impiego. Verifica della qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta e disporle nei piatti di portata, in modo da valorizzarle nel rapporto con il cliente. realizzazione delle differenti preparazioni gastronomiche e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, gestione delle risorse umane della propria area, orientandone i comportamenti al rispetto delle regole di lavoro e creando occasioni di qualificazione ed integrazione professionale, gestione laddove richiesto, anche in una lingua estera le interazioni del ciclo di lavoro, ecc.

QUALIFICA DA CONSEGUIRE _____

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____