



**Ccnl Turismo- apprendistato professionalizzante-  
Profili formativi Aziende Alberghiere, Porti e Approdi  
turistici (Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel  
settore Turismo ai sensi del D.Lgs 14 settembre 2011 n. 167)**

**L'azienda:**

<b>Ragione sociale</b>	
------------------------	--

**sottoscrive il presente piano formativo per**

<b>Nome e cognome</b>	
-----------------------	--

<b>COD. 04</b>	<b>ADDETTO ALLA PRODUZIONE</b>
----------------	--------------------------------

<p><b><u>QUALIFICHE</u></b> Dietologo, cuoco, chef tecnologo, <u>gastronomo*</u>, commis di cucina, addetto di cucina, <u>pizzaiolo*</u>, <u>gelatiere*</u>, pasticciere, sfoglina, altre qualifiche afferenti al profilo non espressamente comprese nella predetta elencazione.</p> <p><b><u>AREA DI ATTIVITA'</u></b> Alimenti e bevande</p> <p><b><u>COMPETENZE DI SETTORE:</u></b> Conoscere le caratteristiche del settore; conoscere e saper presentare il territorio in cui si opera; conoscere l'impresa di riferimento nei suoi aspetti organizzativi e gestionali ed il contesto in cui opera; saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità, all'accoglienza ed alla soddisfazione del cliente; conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto; saper operare nel rispetto delle norme e della buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione e protezione dagli incendi.</p> <p><b><u>COMPETENZE DI AREA:</u></b> Conoscere il ruolo della propria area di attività all'interno del processo di produzione e di erogazione del servizio; sapersi rapportare alle altre aree organizzative aziendali; conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie proprie dell'area di attività; conoscere e saper utilizzare il linguaggio tecnico appropriato; conoscere la merceologia degli alimenti e delle bevande; conoscere i principali piatti e vini locali e nazionali;</p>	<p>conoscere e saper applicare le norme, le disposizioni e i criteri di autocontrollo in materia di igiene alimentare; conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da sostenere conversazioni brevi ed elementari; conoscere e saper utilizzare le principali tecniche di comunicazione.</p> <p><b><u>COMPETENZE DI PROFILO:</u></b> Riconoscere il proprio ruolo all'interno del contesto aziendale e del processo di erogazione del servizio; saper adottare uno stile comunicativo adeguato al proprio ruolo; saper leggere ed interpretare la documentazione tecnica; saper utilizzare il personal computer e i principali software applicativi; svolgere le operazioni di preparazione della materie prime; saper preparare fondi e salse, antipasti, primi piatti, secondi piatti, piatti a base di paste lievitate, dolci e gelati; saper curare la coreografia del piatto; conoscere e saper applicare le tecniche relative al controllo del costo- pasto; conoscere e saper utilizzare le norme sulla etichettatura e marcatura dei prodotti; conoscere e saper applicare le procedure stabilite per l'approvvigionamento, l'uso, la conservazione e la rotazione di strumenti, dotazioni e materiali; saper organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale, assicurando lo stato di efficienza e di pulizia di strumenti e dotazioni; saper operare nel rispetto delle disposizioni di tutela igienico sanitaria; conoscere e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale.</p>
---	--

\* qualifiche con contenuti competenziali omologhi o sovrapponibili a quelli delle figure artigiane

**QUALIFICA DA CONSEGUIRE** \_\_\_\_\_

**Luogo** \_\_\_\_\_

**Data** \_\_\_\_\_

**Timbro e firma** \_\_\_\_\_