

DESCRIZIONE PRODOTTI STANDARD

Progettazione UF Settore Alimentare-Ristorazione

Prima annualità

UF intermedia

Descrizione	
DOLCE REGIONALE Preparazione e realizzazione di un dolce caratteristico di alcune Regioni italiane. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Identificazione della provenienza del dolce - Definizione delle quantità - Realizzazione del dolce - Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale	
Competenze (da sma)	
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	
	Abilità (da sma)
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
	Indicatori (da inventare) p
	Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
	Preparazione strumenti, attrezzature, macchine
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	
	Abilità (da sma)
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
	Indicatori (da inventare) p

	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	p
	Applicare tecniche di cottura classiche	
	Preparare il piatto per il servizio	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo		
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo	
	Indicatori (da inventare)	p
	Comprensione del compito da svolgere	
Utilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e questioni di tipo politico, economico e sociale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Identificare e descrivere a grandi linee una Regione italiana	

UF Fine anno

Descrizione
CUCINA REGIONALE Realizzazione di una portata costituita da piatti tipici di diverse regioni italiane. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Definizione delle quantità - Realizzazione della portata - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale
Competenze (da sma)
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle

istruzioni ricevute e del sistema di relazioni		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	
	Indicatori (da inventare)	p
	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso		
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard	
	Indicatori (da inventare)	p
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali		
	Abilità (da sma)	
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	
	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	

	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Indicatori (da inventare)	p
	Tecniche di cottura classica	
	Preparare il piatto per il servizio	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo		
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo	
	Indicatori (da inventare)	p
	Comprensione del compito da svolgere	
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi		
	Abilità (da sma)	
	Rielaborare in forma chiara le informazioni	
	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	
	Indicatori (da inventare)	p
	Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito	
	Produrre una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito	
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica		
	Abilità (da sma)	
	Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	
	Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi	
	Indicatori (da inventare)	p
	Riparametrare le dosi di una ricetta sulla base delle indicazioni ricevute	
	Risolvere un semplice problema logico applicato ai costi delle materie prime della ricetta	

Seconda annualità

UF intermedia

Descrizione	
PASTA FRESCA Realizzazione di un primo piatto previa preparazione della pasta fresca. Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Pianificazione della ricetta - Definizione delle quantità - Realizzazione della pasta fresca - Realizzazione della portata - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Definizione di una relazione conclusiva personale	
Competenze (da sma)	
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	
Abilità (da sma)	
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
Indicatori (da inventare)	p
Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	
Abilità (da sma)	
Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard	
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	
Indicatori (da inventare)	p
Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie	

professionali		
	Abilità (da sma)	
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	
	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie		
	Abilità (da sma)	
	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i semilavorati per la conservazione e il riutilizzo successivo	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Attivare strategie e tecniche di ascolto volte a comprendere gli elementi essenziali della comunicazione in diversi contesti di vita, di cultura e di lavoro		
	Abilità (da sma)	

	Prodotte appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi, organizzando gli elementi della comunicazione	
	Indicatori (da inventare)	p
	Prodotte uno schema di flusso del lavoro da svolgere	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo		
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo	
	Indicatori (da inventare)	p
	Comprensione del compito da svolgere	
Prodotte testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi		
	Abilità (da sma)	
	Rielaborare in forma chiara le informazioni	
	Prodotte testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	
	Indicatori (da inventare)	p
	Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito	
	Prodotte una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito	

UF Fine anno

Descrizione	
GARA GASTRONOMICA	
Approntare una preparazione culinaria originale in base alle direttive della direzione della gara gastronomica	
Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:	
- Consegna scritta del compito - Acquisizione del tema del concorso - Lista e quantità delle materie prime da utilizzare - Preparazione delle eventuali decorazioni scenografiche del piatto - Realizzazione del piatto - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Presentazione orale del prodotto realizzato	
Competenze (da sma)	
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	
	Abilità (da sma)
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	
	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
	Indicatori (da inventare)	p
	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso		
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard	
	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	
	Indicatori (da inventare)	p
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali		
	Abilità (da sma)	
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	
	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	
	Indicatori (da inventare)	p

	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Predisporre le materie prime avanzate dalle lavorazioni, sistemandole secondo indicazioni nel magazzino	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo		
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo	
	Indicatori (da inventare)	p
	Comprensione del compito da svolgere	
Produrre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale		
	Abilità (da sma)	
	Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi	
	Indicatori (da inventare)	p
	Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro	

Terza annualità

UF intermedia

Descrizione
PESCE Taglio e preparazione di un piatto di pesce con caratteristiche diverse Il lavoro prevede le seguenti fasi operative: - Consegna scritta del compito - Definizione della ricetta

- Lista e quantità delle materie prime da utilizzare - Predisposizione della materia prima in base alle esigenze della ricetta - Realizzazione del piatto - Presentazione del piatto - Riordino locali, materiali e attrezzature - Presentazione orale del prodotto realizzato		
Competenze (da sma)		
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	
	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
	Indicatori (da inventare)	p
	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso		
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard	
	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	
	Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine	
	Indicatori (da inventare)	p
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
	Controllare le strumentazioni e le attrezzature di laboratorio, applicando le corrette procedure di manutenzione (es. affilatura coltelli)	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali		
	Abilità (da sma)	
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	

	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo		
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo	
	Indicatori (da inventare)	p
	Comprensione del compito da svolgere	
Produrre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con proprietà di linguaggio e correttezza formale		
	Abilità (da sma)	

	Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi	
	Indicatori (da inventare)	p
	Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro	
Utilizzare i principali del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e questioni di tipo politico, economico e sociale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Individuare la provenienza geografica delle materie prime utilizzate, specificandone il caratteristico ecosistema	

UF Fine anno

Descrizione		
IL MIO CAPOLAVORO		
Realizzazione di un pranzo di due portate (antipasto + primo / secondo + dolce), corredato di scheda comprendente le caratteristiche nutrizionali e le specifiche realizzative del prodotto		
Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:		
- Compilazione della scheda preventiva delle fasi di lavorazione - Definizione della ricetta - Calcolo delle quantità e dei valori nutrizionali - Predisposizione dei materiali e delle attrezzature per la realizzazione del compito - Realizzazione delle portate - Presentazione del piatto - Descrizione orale del prodotto - Scheda relazionale conclusiva		
Competenze (da sma)		
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	
	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	
	Indicatori (da inventare)	p

	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
	Predisporre una lista di procedure circa il corretto svolgimento delle attività	
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso		
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard	
	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	
	Indicatori (da inventare)	p
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria		
	Abilità (da sma)	
	Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine	
	Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	
	Indicatori (da inventare)	p
	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali		
	Abilità (da sma)	
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	
	Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie		
	Abilità (da sma)	
	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	

	Indicatori (da inventare)	p
	Conservare correttamente i semilavorati per servizio o proseguimento delle lavorazioni in un secondo momento	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	p
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	