REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)
Descrizione qualificazione	L'operatore dei servizi di cucina a bordo nave ("Piccolo di cucina" ai sensi del D.P.R. 18 aprile 2006, n. 231 "Regolamento recante disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'articolo 2, comma 4, del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297") lavora sulle navi passeggeri sotto la supervisione dei diretti superiori e rapportandosi al personale di cucina presente a bordo nave (garzone di cucina, cuoco, ecc.). Si occupa della preparazione degli alimenti (verdure, carne, prodotti ittici, ecc.) adottando le idonee tecniche di lavorazione e di conservazione di materie prime e semilavorati. Può preparare piatti semplici applicando le tecniche di base di cottura dei cibi. Nel suo lavoro adotta tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro. Possiede requisiti e attestazioni relativi al "basic training" previsti dalla "Regola VI/1" della "Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi" (STCW), dal DPR n. 231/2006 e sull'HACCP, in base alla normativa vigente.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	90
Durata minima di aula (ore)	40
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	9
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	40

Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	45
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in alternativa, il possesso di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 2. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali.
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati.
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF e un esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali e nazionali vigenti. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. La scelta della tipologia di verifica periodica di apprendimento a conclusione di ogni UF deve essere fatta in funzione dell'articolazione dei contenuti dello standard formativo. 4. Le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti erogate in conformità alle previsioni dei rispettivi decreti emanati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista in ingresso	16 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	Per l'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave sono necessarie l'iscrizione nelle matricole

	della Gente di mare di seconda categoria e il conseguimento delle certificazioni relative al “Basic Training” in base alla Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi (STCW). Lo standard formativo comprende i corsi relativi al “Basic Training” (“Antincendio di base per il personale marittimo”; “Sicurezza personale e responsabilità sociali (Personal Safety and Social Responsabilities PSSR)”; “Primo soccorso elementare”; “Formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security (security awarness)”; “Sopravvivenza e salvataggio per il personale marittimo (personal survival techniques)”). Si precisa che le attività sia di formazione che di attestazione relative al Basic Training possono essere realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (Comando Generale delle Capitanerie di Porto). I contenuti relativi ai moduli di Basic Training sono presenti nella sezione della piattaforma Capire “Altri percorsi” - “Basic Training” - “Basic Training per le qualificazioni di Giovanotto di macchina, Piccolo di cucina, Piccolo di camera, Ottonaio, Operaio meccanico navale”.
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Preparazione degli alimenti
2 - Preparazione dei piatti semplici

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**90**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Preparazione degli alimenti**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione degli alimenti (3471)
Descrizione della performance da osservare	Capacità di identificare e conservare le materie prime, di pulire e tagliare le verdure, di tagliare e dissossare le carni, di pulire, tagliare e sfilettare i prodotti ittici.
Descrizione breve	
Abilità	1. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 2. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 5. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 6. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Applicare tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 9. Applicare tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 10. Applicare tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.)
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime 4. Principi di igiene dei prodotti alimentari 5. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati (tecniche di conservazione, tipologie di contenitori per alimenti, ecc.) 6. Tecniche di base per la preparazione delle verdure (taglio, pulizia, pelatura, ecc.) 7. Tecniche di base per la preparazione della carne (disosso, taglio, ecc.) 8. Tecniche di base per la preparazione dei prodotti ittici (sfilettatura, tranciatura, pulizia, ecc.) 9. Procedure per la prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 10. Dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 11. Tecniche e procedure per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 12. Terminologia di settore in lingua inglese
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dei piatti semplici**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei piatti semplici (344)
Descrizione della performance da osservare	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Preparare contorni a base di verdure 8. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base 9. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce 10. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 11. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	1. Attrezzature per la conservazione dei cibi 2. Elementi di gastronomia 3. Modalità di conservazione dei cibi 4. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 5. Organizzazione funzionale del reparto cucina 6. Processi di cottura degli alimenti 7. Processi di preparazione di piatti 8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 9. Ricette tipiche e tradizionali 10. Standard di qualità dei prodotti alimentari 11. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	