REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore dei servizi di cucina a bordo nave (Piccolo di cucina)**
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
Descrizione sintetica della 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
Note	L'esercizio dell'attività lavorativa a bordo nave è subordinato al possesso dei requisiti e delle attestazioni previsti dalla "Regola VI/1" della "Convenzione internazionale sugli standard di addestramento, abilitazione e tenuta della guardia per i marittimi" (STCW) relativi al "basic training", dal DDPR 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" e sull'HACCP, in base alla normativa vigente. Le attività di formazione e certificazione relative al Basic Training sono realizzate - sulla base di appositi Decreti ministeriali - esclusivamente da enti autorizzati dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti. 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".

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Preparazione dei piatti semplici (344)
2. Preparazione degli alimenti (3471)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione dei piatti semplici**
Livello EQF	2
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
Referenziazione ISTAT CP2011	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione degli alimenti**
Livello EQF	3
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
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
Risultati attesi	
Attività	