

# Dettagli Profilo 19.IEFP.1

*(Attualmente in vigore)*

Denominazione profilo Operatore di gastronomia e arte bianca

---

Descrizione sintetica L'operatore di gastronomia e arte bianca interviene, a livello esecutivo, nel processo di gastronomia e arte bianca con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca

---

Settore economico 23 - Servizi turistici

---

Livello EQF 3

---

# Informazioni di contatto Enti accreditati

[www.vivoscuola.it](http://www.vivoscuola.it)

# Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature di servizio</li> <li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li> <li>• Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>• Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> </ul>
Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</li> <li>• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi</li> <li>• Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</li> <li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li> </ul>
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>• Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>
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	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di ergonomia</li> <li>• Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> <li>• Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> <li>• Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</li> </ul>

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>• Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li> <li>• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li> </ul>
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di gastronomia</li> <li>• Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li> <li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>• Utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>• Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li> <li>• Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li> </ul>
Ideare menù gastronomici e prodotti di arte bianca	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</li> <li>• Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale</li> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti</li> <li>• Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li> <li>• Prodotti enogastronomici</li> <li>• Sistema HACCP</li> <li>• Tecniche di cucina e di cottura</li> <li>• Tecniche di presentazione del piatto</li> <li>• Tecniche di redazione della ricetta</li> <li>• Tecniche e criteri di elaborazione del menù</li> <li>• Tipi di menù</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione</li> <li>• Applicare la normativa HACCP</li> <li>• Applicare metodi di cottura</li> <li>• Applicare metodi di lavorazione degli alimenti</li> <li>• Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura</li> <li>• Progettare la presentazione del piatto/prodotto</li> <li>• Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</li> <li>• Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative</li> <li>• Elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela, alla tipicità, alla stagionalità e alla tipologia di contesti/eventi</li> <li>• Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</li> <li>• Redigere ricette</li> </ul>

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti</li> <li>• Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li> <li>• Processi di decorazione prodotti di pasticceria</li> <li>• Processi di farcitura prodotti di pasticceria</li> <li>• Processo di impasto prodotti da forno</li> <li>• Prodotti da forno: tipologie, caratteristiche, standard di qualità</li> <li>• Sistema HACCP</li> <li>• Tecniche di panificazione</li> <li>• Tecniche di pasticceria</li> <li>• Tecniche di presentazione del prodotto</li> <li>• Tecniche di redazione della ricetta</li> <li>• Tipologie di dessert</li> <li>• Tipologie di paste base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione</li> <li>• Applicare la normativa HACCP</li> <li>• Applicare metodi di cottura</li> <li>• Applicare metodi di lavorazione degli alimenti</li> <li>• Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura</li> <li>• Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</li> <li>• Valorizzare le ricette tipiche del territorio, regionali, nazionali e innovative</li> <li>• Applicare modalità di controllo e regolazione della fermentazione delle forme di impasto</li> <li>• Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</li> <li>• Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno</li> <li>• Applicare tecniche di modellatura e di regolazione della qualità della formatura dei prodotti da forno</li> <li>• Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari</li> <li>• Individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria</li> <li>• Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio</li> <li>• Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione e in ragione di temperatura esterna e livello di umidità</li> <li>• Progettare prodotti di arte bianca</li> <li>• Redigere ricette</li> <li>• Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria</li> </ul>

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Direttive e normative sulla qualità di settore</li> <li>• Principi ed elementi di base di un sistema qualità</li> <li>• Procedure attinenti al sistema qualità</li> <li>• Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti</li> <li>• Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità</li> <li>• Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza</li> <li>• Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità</li> <li>• Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti</li> </ul>
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D.Lsg. 81/2008</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva</li> <li>• Disposizioni e procedure per lo smaltimento dei rifiuti</li> <li>• Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio</li> <li>• Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione</li> <li>• Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</li> <li>• Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale</li> <li>• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva</li> <li>• Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>