

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (CUOCO) [LIVELLO EQF 3]

Output n. 2: Implementazione del Progetto Pilota ITALIA

*UNITA' DI RISULTATI DI
APPRENDIMENTO*

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC01	CONDURRE UN'ATTIVITA' LAVORATIVA DA DIPENDENTE O AUTONOMO	10	0,5

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali dei servizi professionali resi sotto forma di lavoro retribuito o di lavoro autonomo.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ gli aspetti contrattuali della prestazione professionale; ▪ le procedure necessarie per il corretto esercizio di un lavoro autonomo o di un contratto para-subordinato. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale; ▪ gestire gli obblighi fiscali e previdenziali richiesti per l'attività in questione. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ specificare in modo indipendente gli aspetti contrattuali della prestazione professionale verificando l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in relazione al tipo di prestazione richiesta. ▪ esercitare in modo appropriato e indipendente un contratto di lavoro autonomo o para-subordinato: <ul style="list-style-type: none"> - gestendo in modo indipendente le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale contrattuale autonoma, contrattuale e a tempo determinato. - gestendo autonomamente gli obblighi fiscali e previdenziali obbligatori.
---	---	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Comprensione delle caratteristiche e degli aspetti dei contratti;
- Definizione dei termini del contratto in relazione alla prestazione richiesta;
- Gestione degli aspetti fiscali e previdenziali;
- Osservanza della corretta applicazione delle disposizioni contrattuali.

RISULTATO

- Gli aspetti contrattuali e fiscali dei servizi professionali prestati sotto forma di lavoro retribuito o autonomo sono compresi e gestiti.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC02	ESERCIZIO COME ASSISTENTE QUALIFICATO (PERSONALE QUALIFICATO) IN CUCINA	10	0,5

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Comprendere e gestire gli aspetti normativi della preparazione di un addetto qualificato in cucina.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le condizioni della preparazione di un addetto alla cucina professionista (riferimento all'Ufficio Centrale delle Applicazioni, principi e standard regionali e nazionali per il servizio di risotrazione sotto forma di società); ▪ le tipologie e le caratteristiche dei professionisti nel settore della ristorazione e del personale di cucina e di sala: ruoli, compiti e responsabilità. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ negoziare le condizioni del servizio professionale, stipulare contratti diversi per la fornitura, avviare e gestire il processo di richiesta di autorizzazione per conseguire la spedizione di prodotti alimentari e bevande nella regione; ▪ distinguere le diverse caratteristiche dei vari ruoli professionali che operano nel settore della ristorazione e comprendere il rapporto di subordinazione e coordinamento esistente tra loro stessi e gli altri membri dello staff. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ definisce le condizioni del servizio professionale: <ul style="list-style-type: none"> - contrattando le condizioni di prestazione professionale, tenendo conto del sistema applicabile all'acquirente in merito agli incentivi contrattuali ed economici disponibili; - stipulando vari contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civili e fiscali - generali e specifiche - applicabili. ▪ identifica le caratteristiche delle prestazioni di tutti i ruoli professionali coinvolti nel settore della ristorazione: <ul style="list-style-type: none"> - riconoscendo le caratteristiche dei vari ruoli professionali nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità, ecc.), prestando particolare attenzione alle caratteristiche e al compito del proprio ruolo. - agendo autonomamente e risolvendo i problemi, tenendo conto delle relazioni esistenti di subordinazione e coordinamento tra sé stesso e gli altri membri della brigata.
--	--	--	---

CRITERI DI RENDIMENTO

- Comprendere le esigenze e le aspettative dell'acquirente e specificare le condizioni;
- Valutare, proporre e concordare eventuali modifiche da apportare;
- Rilevare, analizzare e valutare le condizioni di lavoro in relazione ai servizi richiesti.

RISULTATO

- Gli aspetti normativi della preparazione di un addetto qualificato di cucina sono compresi e gestiti.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC03	ORGANIZZARE PIETANZE E VINI E DEFINIRE LA NECESSITA' DI PROVVISTE	50	3

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Elaborare il menu tenendo conto dei vincoli del caso e definire le esigenze di approvvigionamento per permetterne l'esecuzione.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ i fondamenti di dietetica e nutrizione, produzione di materie prime; ▪ pianificazione aziendale e gestione economica di una società di ristorazione. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ elaborare il menu in modo da rendere il risultato gastronomico attraente, equilibrato ed adeguato al tipo di cliente; ▪ definire la necessità di fornire le risorse necessarie per la realizzazione dei piatti inclusi in un'offerta gastronomica. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prepara un menu tenendo conto degli aspetti dei vari tipi di clienti e delle caratteristiche nutrizionali e dietetiche delle materie prime; ▪ rende il menu attraente a seconda della tipologia di clientela; ▪ organizza le risorse per la realizzazione delle offerte.
--	--	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Sviluppare il menu in modo che l'offerta gastronomica sia attraente, equilibrata e adattata al tipo di clientela;
- Definire l'offerta gastronomica (antipasti, primi e secondi piatti, vari piatti, contorni, dessert) tenendo conto di: tipo di locale, clientela di base e potenziale; Stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche per realizzarli; valore nutrizionale degli alimenti;
- Definizione di offerte culinarie specifiche come menù di degustazione, menù stagionali, tematici e turistici;
- Definire le offerte gastronomiche relative alla tradizione culinaria regionale;
- Gestire l'attività di ristorazione dal punto di vista economico;
- Definire le necessità di fornire le risorse necessarie per la realizzazione delle pietanze inserite nel menu, individuando quali risorse sono – quantitativamente – necessarie, prestando attenzione anche ai costi delle materie prime attraverso l'uso di strumenti informatici dedicati;
- Determinare o collaborare alle attività di definizione dei prezzi nei ristoranti;
- Gestione e monitoraggio delle strategie di gestione delle entrate nella società di ristorazione.

RISULTATO

- I vincoli dei casi nella preparazione del menu sono elaborati e le necessità di provviste sono definite.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC04	OPERARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	20	1

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Comprendere le caratteristiche e le peculiarità dell'industria della ristorazione e i possibili contesti di impiego.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche di base; processi di riferimento; offerte culinarie; tipologia di cliente; regolamentazione europea, nazionale e regionale applicabile; ▪ le conoscenze di base relative al funzionamento del sistema di ristorazione, gli elementi di analisi del mercato e dei clienti e le principali tendenze del settore. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ analizzare l'industria della ristorazione, le sue caratteristiche e il suo rapporto con altre aree del settore turistico; ▪ collocare l'offerta di ristorazione nel contesto di un'offerta più generale di sistema di servizi turistici in cui viene fornita l'attività professionale. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ esamina il settore della ristorazione nella sua interezza, specialmente quali sono le sue caratteristiche distintive e come interagisce con gli altri servizi turistici; ▪ identifica le diverse tipologie di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali; processi; offerte gastronomiche; tipologia di cliente; regolamentazione europea, nazionale e regionale; ▪ identifica il sistema in cui è inserita l'offerta, l'evoluzione del processo, del prodotto e del contesto che interessa il settore della ristorazione; ▪ colloca l'offerta come parte dei servizi turistici più generali.
---	---	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Identificare chiaramente l'area di attività e le potenzialità del mercato;
- Comprendere nel profondo domanda e aree di concorrenza;
- Identificare gli indicatori e le caratteristiche economiche e territoriali del turismo e della ristorazione;
- Conoscere le soglie di redditività.

RISULTATO

- Le caratteristiche e le peculiarità dell'industria della ristorazione e i possibili contesti di occupazione sono compresi.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC05	PREPARARE E CONSERVARE PRODOTTI SEMILAVORATI (CUCINA)	220	13

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

1. Preparare e conservare i prodotti semilavorati in vista del loro utilizzo per i piatti finiti e la loro successiva commercializzazione.

L'Allievo conosce e comprende:

- il settore dei beni commerciabili;
- la manipolazione e lavorazione in sicurezza di prodotti semilavorati;
- le tecniche di dimensionamento, sfilettatura e pulizia di carne e pesce;
- le ricette per la preparazione di salse e condimenti;
- le conoscenze teoriche di base necessarie per preparare l'impasto dolce e salato ed adattarlo al suo utilizzo nella preparazione dei piatti.

L'Allievo è in grado di:

- **preparare e conservare** prodotti semilavorati per la successiva preparazione delle fasi di impiattamento;
- **manipolare e lavorare** in sicurezza materie prime semilavorate;
- **dimensionare**, usando le tecniche appropriate, **sfilettare e pulire** carne e pesce;
- **applicare** le ricette per la preparazione di salse e condimenti;
- **preparare** l'impasto dolce e salato da utilizzare per la preparazione dei piatti.

L'Allievo:

- **sceglie** autonomamente il giusto sistema di stoccaggio e preparazione di prodotti semilavorati;
- **applica** la lavorazione e la manipolazione appropriate di prodotti semilavorati;
- **utilizza** diverse tecniche di sfilettatura, pulizia e dimensionamento in base al tipo di carne e pesce;
- **prepara** diversi tipi di salse e condimenti;
- **prepara** l'impasto dolce e salato appropriato da utilizzare per la preparazione dei piatti.

CRITERI DI RENDIMENTO

- Preparare verdure crude, anche conservate con tecniche a freddo, in modo che siano adatte per la preparazione dei piatti;
- Scegliere le verdure in qualità e quantità adatte alla realizzazione dei piatti nel programma;
- Lavare, pelare, tagliare e cuocere le verdure;
- Scegliere le materie prime, in termini di qualità e quantità, adatte alla preparazione degli impasti selezionati per preparare i piatti nel programma;
- Preparare l'impasto dolce e salato applicando le tecniche di lavorazione appropriate ed utilizzando pentole ed utensili speciali in modo che siano adatti per l'uso nella preparazione dei piatti;
- Preparare salse e condimenti affinché siano adatti per la preparazione dei piatti;
- Scegliere le materie prime in termini di qualità e quantità per preparare salse e condimenti da utilizzare per la preparazione dei piatti nel programma;
- Preparare salse e condimenti applicando le tecniche di cottura appropriate ed utilizzando pentole ed utensili speciali;
- Conservare materie prime e semilavorati per il loro successivo utilizzo nella preparazione di piatti finiti;
- Applicare sistemi e metodi di conservazione di alimenti crudi e semilavorati.

RISULTATO

- I prodotti semilavorati necessari per i piatti finiti sono preparati e conservati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC06	PREPARARE ANTIPASTI CALDI E FREDDI	120	7

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Preparare i principali antipasti caldi e freddi identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le ricette di base per la preparazione di antipasti caldi e freddi; ▪ gli ingredienti per la preparazione di antipasti caldi e freddi; ▪ le tecniche di preparazione, i metodi di cottura e i loro indicatori di bontà e qualità, per la preparazione di antipasti caldi e freddi. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ preparare antipasti caldi e freddi; ▪ preparare antipasti caldi e freddi, utilizzando gli ingredienti adeguati; ▪ utilizzare diverse tecniche di preparazione, metodi di cottura e i loro indicatori di bontà e qualità per la preparazione di antipasti caldi e freddi. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ applica diverse ricette per la preparazione di antipasti caldi e freddi; ▪ identifica, comprendendo anche l'uso di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più idonei per ottenere i piatti in programma; ▪ utilizza metodi di cottura e tecniche di preparazione, individuando quello più adatto in base al piatto programmato.
--	---	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in termini di qualità e quantità adatti alla preparazione di antipasti caldi e freddi;
- Identificare gli ingredienti più appropriati per preparare i piatti nel programma, nella quantità necessaria e valutandone la qualità;
- Combinare (caldi/freddi) gli ingredienti, utilizzando le tecniche e gli strumenti appropriati, secondo la sequenza indicata dalla ricetta;
- Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme, come prescritto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più appropriate, in conformità con i tempi e le temperature appropriate;
- Controllare la consistenza ed il sapore dell'antipasto utilizzando gli strumenti forniti, ed eseguire qualunque azione correttiva se il livello di qualità riscontrato non è elevato come previsto.

RISULTATO

- Gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura per la preparazione dei principali antipasti caldi e freddi sono identificati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC07	PREPARARE PRIMI PIATTI (PASTA, RISO E SIMILI)	300	18,5
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>1. Preparare i primi piatti identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i beni commerciabili al fine di identificare gli ingredienti per la preparazione dei primi piatti; • le ricette di base per la preparazione dei primi piatti; • la conoscenza teorica degli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura ed i loro indicatori di bontà e qualità per la preparazione dei primi piatti. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preparare primi piatti identificando gli ingredienti corretti; • preparare diversi primi piatti, applicando le tecniche di cottura del caso; • raccogliere le materie prime e i semilavorati in quantità sufficiente per la realizzazione dei piatti previsti e pre-trattare gli ingredienti che richiedono il trattamento a monte per il loro utilizzo nella preparazione dei piatti finiti. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifica, comprendendo anche l'uso di schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più idonei per ottenere i piatti programmati; • applica indipendentemente ricette diverse per la preparazione di diversi tipi di primi piatti; • seleziona autonomamente le materie prime valutandone la qualità.

CRITERI DI RENDIMENTO

- Scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in termini di qualità e quantità adatti alla preparazione dei primi piatti;
- Identificare gli ingredienti più adatti per preparare i piatti;
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità;
- Raccogliere materie prime e semilavorati in quantità sufficienti per la preparazione dei piatti;
- Pre-trattare adeguatamente gli ingredienti che necessitano di trattamenti aggiornati per la preparazione dei piatti finiti;
- Preparare la pasta fresca ripiena utilizzando pentole ed utensili speciali;
- Preparare gli ingredienti per il ripieno;
- Amalgamare gli ingredienti utilizzando gli strumenti e le tecniche del caso;
- Verificare la consistenza ed il sapore del ripieno utilizzando gli strumenti forniti ed intraprendere eventuali azioni correttive se il livello di qualità riscontrato non è elevato come previsto;
- Inserimento della miscela preparata nella pasta laminare preparata in precedenza;
- Preparazione di riso, pasta fresca e pasta secca, utilizzando le tecniche di cottura appropriate e pentole ed utensili speciali;
- Combinare (caldi/freddi) gli ingredienti per marinare la pietanza, utilizzando le tecniche e gli strumenti appropriati in base alla preparazione indicata dalla ricetta;
- Cuocere gli ingredienti, i condimenti ed il riso/pasta fresca/secca, separatamente o assieme, come prescritto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più appropriate, tenendo conto dei tempi e delle temperature appropriati;
- Controllare la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli strumenti forniti ed eseguire qualunque azione correttiva se il livello di qualità riscontrato non è elevato come previsto;
- Preparare brodi e zuppe applicando le tecniche di cottura appropriate ed utilizzando pentole ed utensili speciali;
- Bollire gli ingredienti (carne, pesce, verdure) in acqua opportunamente aromatizzata, utilizzando le tecniche e gli strumenti appropriati secondo la sequenza indicata dalla ricetta e in accordo con i tempi previsti;
- Favorire, se necessario, la fuoriuscita superficiale delle impurità emergenti;
- Cuocere nella pasta preparata o nella miscela di riso (se fornita);
- Controllare la consistenza ed il sapore del primo piatto utilizzando gli strumenti forniti ed eseguire qualunque azione correttiva se il livello di qualità riscontrato non è all'altezza di quanto previsto.

RISULTATO

- Gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura per preparare i primi piatti sono identificati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
--------	--------------------------------------	-----	---------

UC08	PREPARARE SECONDI PIATTI (CARNE, PESCE E SIMILI)	240	15
-------------	---	------------	-----------

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

1. Preparare i secondi piatti a base di carne e prodotti ittici identificando gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare.

L'Allievo conosce e comprende:

- le ricette di base per la preparazione di secondi piatti a base di carne;
- le ricette di base per la preparazione di secondi piatti a base di prodotti ittici;
- la conoscenza teorica degli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura ed i loro indicatori di bontà e qualità per la preparazione di secondi piatti a base di carne;
- la conoscenza teorica degli ingredienti, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura ed i loro indicatori di bontà e qualità, al fine di preparare pietanze a base di pesce.

L'Allievo è in grado di:

- **preparare** secondi piatti identificando gli ingredienti appropriati;
- **preparare** diversi secondi piatti a base di pesce, applicando le tecniche di cottura del caso;
- **raccogliere** le materie prime e i semilavorati in quantità sufficiente per la realizzazione dei piatti previsti e per pre-trattare gli ingredienti che richiedono un trattamento a monte per il loro utilizzo per la preparazione di secondi piatti a base di carne;
- **raccogliere** le materie prime e i semilavorati in quantità sufficiente per la realizzazione dei piatti previsti e per pre-trattare gli ingredienti che richiedono un trattamento a monte per il loro utilizzo per la preparazione di pietanze a base di pesce.

L'Allievo:

- **identifica** autonomamente gli ingredienti necessari in modo corretto ed applica metodologie e procedure per preparare secondi piatti a base di carne;
- **identifica** autonomamente gli ingredienti necessari in modo corretto ed applica metodologie e procedure per preparare secondi piatti a base di pesce;
- **applica** autonomamente le procedure necessarie per realizzare prodotti adatti alla preparazione di ricette di secondi piatti a base di carne, tenendo conto delle quantità e dei tempi necessari;
- **applica** autonomamente le procedure necessarie per realizzare prodotti adatti alla preparazione di ricette di secondi piatti a base di pesce, tenendo conto delle

CRITERI DI RENDIMENTO

- Identificare, anche tramite schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) per rendere disponibili i piatti;
- Selezionare le materie prime valutandone la qualità;
- Raccogliere materie prime e semilavorati in quantità sufficienti per la preparazione dei piatti;
- Combinare gli ingredienti (caldi/freddi) nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti del caso secondo la successione mostrata dalla ricetta;
- Cucinare gli ingredienti separatamente o insieme (come previsto dalla ricetta), tenendo conto dei tempi e delle temperature appropriate, utilizzando le tecniche di cottura;
- Verificare la consistenza ed il sapore dei secondi piatti di base (in itinere/ex post) di carne e pesce, utilizzando gli strumenti forniti ed apportando eventuali interventi/correzioni se il livello di qualità riscontrato non è all'altezza di quanto previsto;
- Combinare gli ingredienti (caldi/freddi) nella preparazione del piatto;
- Utilizzare tecniche e strumenti del caso in base alla successione mostrata dalla ricetta;
- Cuocere gli ingredienti separatamente o insieme (come previsto dalla ricetta), tenendo conto dei tempi e delle temperature appropriate, utilizzando le tecniche di cottura;
- Cucinare gli ingredienti separatamente o insieme (come previsto dalla ricetta), tenendo conto dei tempi e delle temperature appropriate, utilizzando le tecniche di cottura.

RISULTATO

- Gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare per preparare i principali secondi piatti di carne e pesce sono identificati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC09	PREPARARE VARI PIATTI A BASE DI UOVA E/O FORMAGGIO	60	4

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Preparare i vari piatti a base di uova e/o tipi di formaggio identificando ingredienti, tecniche di cottura e metodi da utilizzare.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ i beni commerciabili del settore; ▪ la ricetta base per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o tipi di formaggio; ▪ ingredienti, tecniche di preparazione, metodi di cottura e loro indicatori di bontà e qualità per la preparazione di secondi piatti a base di uova e/o tipi di formaggio. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ identificare gli ingredienti per la cottura di secondi piatti a base di uova e/o tipi di formaggio; ▪ preparare secondi piatti diversi a base di uova e/o tipi di formaggio; ▪ raccogliere le materie prime e i semilavorati in quantità sufficiente per la realizzazione dei piatti previsti e pre-trattare gli ingredienti che richiedono il trattamento a monte per il loro utilizzo nella preparazione di secondi piatti finiti a base di uova e/o tipi di formaggio. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procede in modo indipendente nella scelta degli ingredienti, valutandone la qualità, in base alle necessità del piatto da preparare; ▪ applica con autonomia e creatività ricette per preparare piatti a base di uova e/o formaggio; ▪ applica autonomamente le procedure necessarie per realizzare prodotti adatti alla preparazione delle ricette, tenendo conto delle quantità e dei tempi necessari.
---	--	---	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Identificare, anche tramite schede tecniche, gli ingredienti (materie prime e semilavorati) più adatti ai piatti previsti;
- Selezionare materie prime valutandone la qualità;
- Raccogliere materie prime e semilavorati in quantità sufficienti per la preparazione dei piatti;
- Combinare (caldi/freddi) gli ingredienti forniti nella preparazione del piatto, utilizzando le tecniche e gli strumenti appropriati secondo la sequenza indicata dalla ricetta;
- Cucinare gli ingredienti separatamente o assieme, tenendo presenti i tempi e le temperature appropriate, utilizzando le tecniche di cottura più appropriate per la preparazione di: cibi salati, soufflé, patatine fritte, omelette e altri prodotti;
- Controllare la consistenza ed il sapore dei piatti utilizzando gli strumenti forniti ed eseguire qualunque azione correttiva se il livello di qualità riscontrato non è elevato come previsto.

RISULTATO

- Gli ingredienti, le tecniche di preparazione ed i metodi di cottura da utilizzare per preparare vari piatti a base di uova e/o formaggio sono identificati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC10	PREPARARE PIATTI TRADIZIONALI UMBRI	120	7
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE

1. Preparare i piatti tipici della cucina tradizionale umbra.

L'Allievo conosce e comprende:

- i beni commerciabili del settore;
- le ricette regionali per la preparazione di piatti tipici della cucina tradizionale umbra;
- tecniche di preparazione, metodi di cottura ed utensili e strumenti utilizzati nella cucina regionale per usarli nella preparazione di piatti della tradizione umbra.

L'Allievo è in grado di:

- **identificare** gli ingredienti per la preparazione di piatti tipici della cucina tradizionale umbra;
- **preparare** un menu della cucina tradizionale regionale;
- **raccogliere** le materie prime e i semilavorati in quantità sufficiente per la realizzazione dei piatti previsti e pre-trattare gli ingredienti che richiedono un trattamento a monte per il loro utilizzo nella preparazione di piatti tipici della cucina tradizionale umbra.

L'Allievo:

- **procede** in modo indipendente nella scelta degli ingredienti, valutandone la qualità, in base alle necessità del piatto da preparare;
- **applica** con autonomia e creatività ricette per preparare piatti basati sulla cucina tradizionale umbra;
- **applica** autonomamente le procedure necessarie per realizzare prodotti adatti alla preparazione delle ricette, tenendo conto delle quantità e dei tempi necessari.

CRITERI DI RENDIMENTO

- Scoprire le ricette tipiche del territorio umbro;
- Scoprire gli ingredienti tipici della cucina regionale;
- Trovare gli utensili e gli strumenti indicati per i piatti della tradizione culinaria regionale;
- Realizzare, dagli elementi trovati, i piatti prescelti.

RISULTATO

- Gli ingredienti, le tecniche di preparazione e i metodi di cottura da utilizzare per la preparazione di piatti umbri sono identificati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC11	PREPARARE PRODOTTI DI PASTICCERIA	120	7
ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>1. Preparare prodotti dolciari identificando ingredienti e prodotti semilavorati ed utilizzando le adeguate tecniche di preparazione e cottura.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procedimenti, tecniche e strumenti di amalgamazione e miscela degli ingredienti (caldi/freddi); ▪ agenti e procedimenti di lievitazione; ▪ procedimenti e tecniche di impasto; ▪ tecniche e procedimenti di cottura (torte, dessert freschi e secchi) ▪ produzione e fabbricazione di cioccolato ▪ tempi, temperature e metodi di cottura; ▪ tecniche di cottura, avanzamento e controllo del raffreddamento; ▪ il ricettario di base; ▪ dolci nazionali e internazionali locali; ▪ ricette adatte per le intolleranze alimentari. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ scegliere gli ingredienti (materie prime e semilavorati) in base alla qualità e alla quantità adatta alla preparazione di prodotti di pasticceria; ▪ preparare prodotti di pasticceria utilizzando le tecniche e gli strumenti di cottura adeguati; 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procede in modo indipendente nella scelta degli ingredienti, valutandone la qualità, in base alla necessità del dolce/torta da preparare; ▪ prepara con autonomia e creatività ricette di prodotti dolciari secondo le tecniche e i procedimenti di cottura; ▪ applica autonomamente i procedimenti necessari per realizzare prodotti adatti alla preparazione delle ricette, tenendo conto delle quantità e dei tempi necessari.
CRITERI DI RENDIMENTO			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare gli ingredienti più adatti in base alle schede tecniche; ▪ Utilizzare correttamente strumenti, attrezzature e confezioni; ▪ Scegliere le materie prime e i prodotti semilavorati valutandone qualità e quantità; ▪ Produrre dolci e torte per pasticcerie e ristoranti utilizzando le tecniche adeguate; ▪ Effettuare la formazione dell'impasto in base ai diversi prodotti; ▪ Produrre e fabbricare cioccolato; ▪ Effettuare correttamente le operazioni di cottura e controllo; ▪ Implementare variazioni nella preparazione dei dolci. 			

RISULTATO

- I prodotti dolciari sono preparati con l'identificazione di ingredienti e prodotti semilavorati e l'utilizzo delle tecniche di preparazione e cottura adeguate.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC12	PREPARARE FARCITURA E DECORAZIONE (TORTE E DESSERT)	40	2,5

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Realizzare farcitura, decorazione e presentazione di prodotti di pasticceria utilizzando ingredienti e semilavorati appropriati e adottando le tecniche di preparazione adeguate.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la tecnica di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria; ▪ ingredienti principali e prodotti semilavorati (fondute, guarnizioni, fiori e frutta); ▪ i principali conservati; ▪ strumenti e attrezzature di modellazione, colorazione e decorazione. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procede autonomamente nella scelta di ingredienti e semilavorati, valutandone la qualità, in base alle necessità di preparazione della farcitura o della decorazione; ▪ applica con autonomia e creatività ricette per preparare farciture e decorazioni secondo tecniche specifiche; ▪ applica in modo indipendente le procedure necessarie per realizzare prodotti adatti alla preparazione di prodotti di pasticceria, tenendo conto delle quantità e dei tempi necessari; ▪ utilizza correttamente gli strumenti e le attrezzature appropriate per la preparazione di farciture e decorazioni.
--	---	---	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Progettare l'aspetto estetico e la struttura di un prodotto di pasticceria;
- Effettuare la guarnizione del prodotto utilizzando la materia prima e il rivestimento appropriati;
- Utilizzare le tecniche di modellazione, colorazione e decorazione;
- Produrre la farcitura secondo le diverse forme di impasto;
- Controllare e migliorare il risultato estetico effettuando aggiustamenti.

RISULTATO

- La farcitura, la decorazione e la presentazione di prodotti di pasticceria, utilizzando ingredienti e semilavorati adeguati e adottando le tecniche di preparazione, sono realizzate.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
--------	--------------------------------------	-----	---------

UC13	MONITORARE LE SCORTE DI CIBO	20	1
------	------------------------------	----	---

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Monitorare le scorte considerando il piano di approvvigionamento deciso e definire la domanda di derrate per i ristoranti.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la gestione delle scorte alimentari e le regole del settore, al fine di essere in grado di gestire e monitorare le scorte considerando il piano di approvvigionamento; ▪ il controllo della qualità e dell'igiene alimentare nel procedimento di ricezione e conservazione. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ controllare la disponibilità nel deposito/magazzino delle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti sul menu; ▪ applicare/presiedere il procedimento di stoccaggio e rispettare le procedure igieniche. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ è pronto ad essere responsabile dell'inventario e del monitoraggio dello stato di conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e dei requisiti di approvvigionamento del ristorante.
---	---	--	---

CRITERI DI RENDIMENTO

- Presiedere le operazioni di rifornimento;
- Verificare la disponibilità nel deposito/magazzino delle materie prime necessarie per la realizzazione dei piatti del menu;
- Stilare l'elenco (quantitativo e qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione dei piatti da realizzare;
- Applicare le procedure di acquisto in vigore.

RISULTATI

- Il piano di approvvigionamento è stabilito; le scorte alimentari monitorate; la domanda di derrate per i ristoranti è definita;
- Le scorte alimentari sono monitorate;
- La domanda di derrate per i ristoranti è definita.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC14	ORGANIZZARE IL LUOGO DI LAVORO E PIANIFICARE LA SEQUENZA DI ELABORAZIONE DEGLI ORDINI	90	6

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Organizzare il luogo di lavoro mobile in base alla preparazione delle ricette e definire la sequenza di elaborazione degli ordini, e di conseguenza assegnare compiti ai membri dello staff della cucina.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ gli strumenti della cucina: caratteristiche, funzionamento e utilizzi; dispositivi di controllo e sicurezza; e terminologia tecnica; ▪ l'organizzazione del posto di lavoro mobile per essere in grado di agire in base alla preparazione delle ricette per realizzare e poter definire la sequenza di elaborazione degli ordini; ▪ la gestione dei fattori e del tempo per poter organizzare lo staff della cucina e gestire operazioni parallele che richiedono l'utilizzo di uno o più fattori comuni. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organizzare il posto di lavoro mobile con utensili e strumenti; ▪ analizzare gli ordini dalla sala e definire la sequenza di elaborazione degli ordini; ▪ modificare l'ordine delle diverse fasi di preparazione dei piatti, in base alla rilevazione di possibili ritardi. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ struttura l'organizzazione del luogo di lavoro mobile, scegliendo gli strumenti giusti e rispettando gli standard di sicurezza e igiene; ▪ adatta l'organizzazione del luogo di lavoro mobile in base a ciò che emerge dall'analisi degli ordini e stabilisce la sequenza di azioni da eseguire per soddisfarlo; ▪ gestisce tempo, risorse umane e materiali in modo da organizzare in modo flessibile le varie fasi necessarie per preparare i piatti anche sulla base di eventuali aggiornamenti e/o ritardi.
--	--	---	---

CRITERI DI RENDIMENTO

- Organizzare la stazione mobile con attrezzature e strumenti;
- Identificare le attrezzature, gli utensili ed i materiali necessari per rendere la lavorazione degli ingredienti rapida e precisa;
- Controllare le condizioni dell'apparecchiatura ed eseguire o richiedere interventi di manutenzione se necessario;
- Identificare i condimenti di base e gli ingredienti necessari per preparare i piatti;
- Definire l'organizzazione dei lavori;
- Analizzare gli ordini dalla sala e definire la sequenza temporale delle operazioni;
- Analizzare gli ordini ricevuti e valutare il tempo richiesto per la loro esecuzione, tenendo conto del carico di lavoro e delle eventuali priorità segnalate dal personale di sala;
- Definire la sequenza di operazioni da eseguire di conseguenza;
- Modificare l'ordine di preparazione dei piatti, in base alla rilevazione di eventuali ritardi.

RISULTATO

- Il luogo di lavoro ed il programma della sequenza degli ordini sono elaborati ed organizzati.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC15	COORDINARE I COLLABORATORI NELLA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20	1

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Supervisionare il lavoro dei colleghi verificando il corretto svolgimento dei compiti assegnati e la qualità della prestazione.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il concetto di gruppo, autonomia, responsabilità, delega, ecc. al fine di essere in grado di supervisionare il lavoro di qualsiasi risorsa assegnata e coordinarsi con i colleghi. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fornire indicazioni ai colleghi per la realizzazione delle attività e l'assegnazione dei compiti operativi ai colleghi e delle direttive su come eseguirli (attività, tempi e metodi). 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ organizza e guida il gruppo di lavoro assegnando incarichi e supervisionando il lavoro.
--	---	--	---

CRITERI DI RENDIMENTO

- Gestire i dipendenti assegnati;
- Impartire direttive ai collaboratori per l'implementazione delle attività di riferimento;
- Assegnare compiti operativi ai dipendenti ed indicare loro come svolgerli (attività da svolgere, tempi e metodi);
- Verificare lo svolgimento delle attività assegnate e della qualità del servizio svolto;
- Valutare le prestazioni individuali e di gruppo, anche al fine di gestire strategicamente le risorse professionali.

RISULTATO

- Il lavoro dei colleghi è supervisionato;
- L'esecuzione corretta dei compiti assegnati e la qualità della prestazione sono verificate.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC16	INFORMARSI SUL SISTEMA DI ASSICURAZIONE IGIENICA E SULLA PULIZIA DEL LUOGO DI LAVORO	20	1

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Garantire il rispetto delle norme igieniche per il trattamento degli alimenti e l'applicazione dei metodi di sanitarizzazione, al fine di garantire la salubrità del luogo di lavoro e degli strumenti in uso.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ igiene dei prodotti alimentari, principi di base del sistema di Analisi di Rischi e Punti Critici di Controllo, principi di igiene e cura della persona; ▪ metodologie per l'applicazione di metodi di sanitarizzazione, al fine di garantire la salubrità del luogo di lavoro e degli strumenti che vengono utilizzati. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni sanitarie relative al trattamento e alla manipolazione del cibo; ▪ igienizzare e sostituire gli strumenti e i contenitori utilizzati per la preparazione dei piatti. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ assicura la conformità delle condizioni di salute per quanto riguarda la manipolazione degli alimenti attraverso l'applicazione delle procedure e degli standard previsti dalla legge; ▪ garantisce la pulizia e l'igiene dei luoghi e degli strumenti di lavoro attraverso l'applicazione delle procedure previste.
---	--	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Assicurare il rispetto delle regole di igiene alimentare;
- Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuare le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione;
- Applicare le procedure per garantire il rispetto delle condizioni igieniche e sanitarie adeguate alla manipolazione dei prodotti alimentari;
- Prendersi cura della propria igiene personale;
- Lavare e igienizzare l'area di lavoro;
- Applicare adeguati sistemi e metodi di pulizia e igiene;
- Utilizzare detergenti adatti;
- Applicare le direttive regionali sullo smaltimento dei rifiuti;
- Monitorare la realizzazione di disinfestazione e declassamento;
- Lavare e stoccare le attrezzature ed i contenitori utilizzati per la preparazione dei piatti.

RISULTATO

- Il rispetto delle norme igieniche per il trattamento degli alimenti e l'applicazione dei metodi di sanitarizzazione sono garantiti.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC17	VALUTARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO AI CLIENTI.	20	1

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Valutare la qualità del servizio, verificando la corretta implementazione della normativa esistente, la conformità con i requisiti minimi obbligatori, la conformità con le proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione dei clienti.</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la normativa in materia di sicurezza su lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste; ▪ le norme vigenti in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni, prevenzione degli incendi ed igiene sul lavoro, pianificazione urbana, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08. <p>Valutare la qualità del servizio offerto ai clienti.</p>	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prevenire e ridurre i rischi professionali ed ambientali dei beneficiari; ▪ adottare un comportamento per la prevenzione dei rischi elettrici e del gas; per la prevenzione dei rischi correlati ad oggetti appuntiti e ad incendi. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ gestisce responsabilmente gli aspetti di sicurezza nei luoghi di lavoro, riducendo al minimo i rischi che possono derivare dalle attività professionali e dall'ambiente di lavoro; ▪ previene responsabilmente i rischi che possono derivare da elettricità, gas, fuoco ed oggetti taglienti applicando le regole previste dalla legge.
--	---	---	---

CRITERI DI RENDIMENTO

- Valutare la qualità del servizio erogato e il processo di produzione;
- Verificare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della legislazione vigente in materia di servizi di ristorazione;
- Verificare il rispetto delle procedure di qualità;
- Rilevare il grado di soddisfazione del cliente;
- Identificare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

RISULTATO

- La legislazione relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro (esercizi ricettivi) è rispettata.

UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CODICE	UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	ORE	CREDITI
UC18	LAVORARE IN SICUREZZA NEL CAMPO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	20	1

ESITO TECNICO CHIAVE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
----------------------	------------	----------	------------

<p>1. Rispettare la legislazione relativa alla sicurezza sul posto di lavoro (esercizi ricettivi).</p>	<p>L'Allievo conosce e comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il monitoraggio e la valutazione della qualità del servizio di ristorazione; ▪ gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, al fine di definire le caratteristiche principali di un sistema di valutazione per la qualità dei servizi erogati. 	<p>L'Allievo è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ controllare la conformità con i requisiti obbligatori richiesti e l'attuazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione; ▪ percepire il grado di soddisfazione dei clienti e conseguentemente identificare i punti critici e pianificare gli interventi di miglioramento. 	<p>L'Allievo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ implementa le attuali leggi sulla ristorazione, verificando la conformità ai requisiti obbligatori di legge, applicando le procedure di valutazione e monitoraggio per garantire la qualità del servizio; ▪ sviluppa autonomamente criteri di valutazione per determinare il livello di soddisfazione del cliente e progettare piani d'azione per interventi di miglioramento.
---	---	--	--

CRITERI DI RENDIMENTO

- Valutare la qualità del servizio erogato e il processo di produzione;
- Verificare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della legislazione vigente in materia di servizi di ristorazione;
- Verificare il rispetto delle procedure di qualità;
- Rilevare il grado di soddisfazione del cliente;
- Identificare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

RISULTATO

- La qualità del servizio offerto ai clienti è valutata.

SCHEDA TECNICA

Questo materiale formativo si basa sui risultati di apprendimento ed è adattato dal documento originale di riferimento “Operatore della ristorazione (cuoco)”, livello EQF 3, dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, disponibile nel catalogo dell’offerta formativa della Regione Umbria e nel Catalogo Nazionale delle Qualifiche.

Questo documento formativo contiene solamente le componenti tecniche del corso.

È stato elaborato durante l’implementazione del progetto pilota – Produzione Intellettuale n.2 di EURspace_ *European IVT Recognition Gateway* Project. L’adattamento del documento originale di riferimento è stato influenzato dalla metodologia sviluppata durante l’implementazione del progetto, presentata nella *Guida Metodologica ECVET per professionisti*, che può essere scaricata nel sito <https://eurspace.eu/>.

Il partner responsabile per l’adattamento di questo documento di riferimento è ASSOCIAZIONE CNOS FAP REGIONE UMBRIA.

EURspace: European IVT Recognition Gateway

Progetto n. 2015-1-PT01-KA202-013119

PROGRAMMA ERASMUS+

KA2 Partenariati strategici per l’Istruzione e la formazione Professionale

Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce un’approvazione dei contenuti che riflettono solo le opinioni degli autori e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.