

CORRELAZIONE TRA AREE FORMATIVE DELL'ORDINAMENTO DI IFP ED INSEGNAMENTI E CLASSI DI CONCORSO DELL'ORDINAMENTO DI IP¹

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA: **OPERATORE della RISTORAZIONE**
(Accordo Stato-Regioni 29 aprile 2010)

Ordinamento di IfFP	Ordinamento di IP
AREA DELLE COMPETENZE DI BASE (articolo 18, comma 1, lettere b) e c) d.lgs. n. 226/05; DM 139/2007 Regolamento Obbligo di Istruzione)	INSEGNAMENTI / CLASSI DI CONCORSO (DPR n. 87/2010; DM n. 39/1998)
Competenze linguistiche	Italiano – Lingua straniera: 50/A; 46/A
Competenze matematiche	Matematica: 47/A; 48/A* ; 49/A*
Competenze scientifiche e tecnologiche	Scienze integrate (Scienze della terra e biologia): 60/A; 13/A* ; 38/A*
Competenze storico-sociali ed economiche	Storia, Diritto ed economia: 50/A; 19/A
Religione o attività alternative	Religione o attività alternative
Attività fisiche e motorie	Scienze motorie e sportive: 29/A
AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI (art. 18, comma 1, lettera b), d.lgs. n. 226/05)	INSEGNAMENTI / CLASSI DI CONCORSO (DPR n. 87/2010; DM n. 39/1998)
<ul style="list-style-type: none"> ○ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni . ○ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso ○ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria. ○ 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. ○ Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie. ○ Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti. <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. <p>In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Predisporre la comanda/ordine, secondo lo 	<p><u>Scienze integrate :</u> Fisica: 38/A; 49/A*</p> <p><u>Scienza degli alimenti:</u> 57/A; 35/C*</p> <p><u>Laboratorio di servizi Enogastronomici-settore cucina / sala vendita:</u> 50/C; 51/C; 17/A*; 19/A*; 35/C*; 57/A*</p> <p><u>Seconda lingua straniera:</u> 46/A</p>

standard aziendale richiesto <ul style="list-style-type: none"> ○ .Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. ○ Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	
---	--

¹ **La correlazione tra le classi di concorso dell'ordinamento degli Istituti Professionali e le aree formative dell'ordinamento di IeFP, declinate in termini di competenze, prevede anche classi di concorso con asterisco utilizzabili nei percorsi IeFP fino alla completa attuazione dei nuovi ordinamenti, nei limiti delle disponibilità delle medesime classi di concorso, senza determinare situazioni di esubero e senza creare oneri aggiuntivi a carico della finanza pubblica.**