



COMMISSIONE PARITETICA PROVINCIALE DI CREMONA

Via Manzoni 2 - 26100 CREMONA

Tel: 0372 567643 - Fax: 0372 567637

E-Mail: info@ebtcremona.it Sito Internet: [www.ebtcremona.it](http://www.ebtcremona.it)

**Ccnl Turismo- apprendistato professionalizzante-  
Profili formativi Aziende PUBBLICI ESERCIZI**

**(Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel settore Turismo ai sensi del D.Lgs 14 settembre 2011 n. 167)**

**L'azienda:**

<b>Ragione sociale</b>	
------------------------	--

**sottoscrive il presente piano formativo per**

<b>Nome e cognome</b>	
-----------------------	--

<b>LIVELLO 5°</b>	<b><u>ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO</u></b> (CUCINA, BANCO,SALA,BAR)
-------------------	---

<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>
La figura svolge la propria attività nell'ambito del processo di produzione dei cibi, sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio in cui opera e sulla base delle indicazioni ricevute o nell'ambito del processo di preparazione e somministrazione di cibi e bevande rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza.	La figura standard opera generalmente attuando le sequenze di svolgimento delle lavorazioni, coniugando esigenze di efficienza d'uso dei fattori produttivi e di efficacia di risposta alle attese dei clienti serviti, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza.
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>	
Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze: a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali); b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico. scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)	

**ESEMPI:** produzione di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, realizzazione di preparazioni gastronomiche previste dal menu', applicando le ricette definite e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, allestimento degli spazi e gli strumenti di lavoro, mise en piace dei tavoli e riordino, consigliare il cliente sulla scelta di cibi e bevande e servire quanto richiesto. eseguire operazioni amministrative e le normali operazioni di registrazione di fatture e degli incassi. anche utilizzando macchine elettroniche dotate di software dedicato; procedere alle operazioni di conteggio di denaro e/o ticket. ecc.

**QUALIFICA DA CONSEGUIRE** \_\_\_\_\_

**Luogo** \_\_\_\_\_

**Data** \_\_\_\_\_

**Timbro e firma** \_\_\_\_\_