



## Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione



AREE DI COMPETENZA	FASI DELLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE			
<b>1. Acquisto, gestione dei costi e delle scorte</b>	<p>È in grado di identificare i prodotti di base.</p> <p>È in grado di controllare i prodotti in ingresso per quanto riguarda la qualità e di stoccarli adeguatamente per la conservazione.</p> <p>È in grado di seguire le normative igieniche relative all'acquisto e alla conservazione di tutti i tipi di alimenti.</p>	<p>È in grado di lavorare tenendo in considerazione gli aspetti economici e ambientali dei costi e degli acquisti della cucina.</p>	<p>È in grado di acquistare gli alimenti in base alla stagione, confrontare diverse offerte e identificare l'offerta migliore in base a prezzo e qualità in autonomia.</p>	<p>È in grado di contattare i fornitori di generi alimentari regionali e di trattare/negoziare per ottenere una qualità dei prodotti elevata e prezzi migliori in autonomia.</p> <p>È in grado di pianificare il fabbisogno degli alimenti necessari a breve e a lungo termine con l'ausilio di programmi informatici specifici ed è in grado di rispettare i limiti di budget.</p> <p>È in grado di illustrare e gestire il processo di acquisto e la ripartizione dei costi.</p>
<b>2. Composizione e pianificazione dei menù</b>	<p>È in grado di comporre le portate di un menù e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.</p>	<p>È in grado di comporre un menù semplice sulla base delle ricette fondamentali della cucina regionale e di presentarlo al tutor e/o ai colleghi in cucina.</p>	<p>È in grado di comporre un menù complesso di cucina europea e internazionale, e di selezionare gli abbinamenti con le bevande più appropriate.</p> <p>È in grado di comunicare con camerieri e clienti e di presentare le proposte in base alle occasioni specifiche (buffet, eventi, catering...).</p>	<p>È in grado di comporre e proporre menù in base a diverse situazioni di mercato e necessità dei clienti.</p>



## Matrice delle competenze THEME – Settore alberghiero/ristorazione



<p><b>3. Produzione di menù</b></p>	<p>È in grado di eseguire preparazioni semplici in autonomia.</p> <p>È in grado di comunicare con colleghi e superiori utilizzando la terminologia tecnica del settore gastronomico.</p> <p>È in grado di utilizzare le macchine e le attrezzature tecniche professionali di base tenendo conto delle normative di sicurezza e igieniche (alimenti, personale, azienda).</p>	<p>È in grado di preparare e decorare menù semplici, contorni, salse, zuppe e antipasti secondo le istruzioni.</p> <p>È in grado di lavorare tenendo conto delle misure atte a tutelare l'ambiente e delle regolamentazioni relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>È in grado di pianificare tutte le fasi di preparazione, cottura e lavorazione successiva per i menù (tempi, quantità di alimenti, collaborazione con i colleghi).</p> <p>È in grado di gestire lo stress che comporta la preparazione di un elevato numero di menù in tempi brevi.</p> <p>È in grado di comunicare con i clienti e di soddisfare i loro desideri.</p>	<p>È in grado di condurre la cucina e coordinare gli incarichi dello staff di cucina.</p>
-------------------------------------	--	---	---	---



Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea.

L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.