

**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 IeFP	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 standard aziendale richiesto ○ .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 	<p><u>Scienze integrate :</u> Fisica: 38/A; 49/A*</p> <p><u>Scienza degli alimenti: 57/A; 35/C*</u></p> <p><u>Laboratorio di servizi Enogastronomici- settore cucina / sala vendita: 50/C; 51/C; 17/A*; 19/A*; 35/C*; 57/A*</u></p> <p><u>Seconda lingua straniera: 46/A</u></p>