

# Addetto/a all'approvvigionamento ed alla conservazione delle materie prime alimentari

<b>Premessa</b>	<p>Nell'ambito della realizzazione del progetto finanziato da Regione Puglia sul dispositivo Garanzia Giovani, gli allievi, al termine del percorso formativo potranno svolgere un tirocinio formativo e/o inserimento lavorativo.</p> <p>Il percorso formativo afferisce alla Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al Repertorio Regionale Formazione Professionale ed alla figura professionale 412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.</p>
<b>Obiettivi</b>	<p>Obiettivo del corso è trasferire le conoscenze e competenze per poter operare nel settore della ristorazione, nelle diverse tipologie di esercizi commerciali e funzioni operative.</p>
<b>Destinatari</b>	<p>Giovani entro i 29 anni disoccupati o in cerca di prima occupazione che non abbiano in corso un percorso di formazione, un tirocinio formativo o servizio civile. Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne stato prosciolto.</p>
<b>Contenuti</b>	<p><b>Codice UC PRIMARIA – 1706, denominazione AdA conservazione e stoccaggio delle materie prime</b></p> <p><b>UF: Procedure e tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime durata n°45 ore</b></p> <p>Tecniche di stoccaggio delle merci - Tecniche di controllo dei prodotti in ingresso: Valutazione qualitativa e quantitativa - Gestione delle non conformità</p> <p>Capacità/Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li><li>• controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire</li><li>• controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione</li></ul> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa</li><li>• sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti</li></ul> <p><b>UF: Normativa di settore n°25</b></p> <p><b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b></p> <p><b>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp</b></p> <p>Capacità/Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• preservare la qualità dei prodotti e dei cibi</li><li>• prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche</li></ul> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo</li><li>• normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</li><li>• disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</li><li>• norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti</li><li>• principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative</li></ul>

## Codice secondaria UC 1703, denominazione AdA approvvigionamento materie prime

### UF: Approvvigionamento delle materie prime n°45 ore

Monitoraggio delle scorte e pianificazione degli ordini - Gestione dei rapporti con i fornitori - Terminologia Tecnica di settore

#### Capacità/Abilità

- pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente
- verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate

#### Conoscenze

- caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
- elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
- fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

#### Modalità di Valutazione Finale

Il sistema di verifica e valutazione degli apprendimenti in itinere e finale è parte essenziale ed integrante del metodo didattico. Esso è elemento motivante ed incentiva sforzo ed iniziativa; permette un costante feedback sia nei riguardi dello studente che in quelli del corpo docente sui progressi nel processo di apprendimento. Aiuta inoltre il docente ed il team didattico stesso a controllare l'efficacia delle metodologie didattiche utilizzate. Il metodo di verifica usato per ogni prova sarà coerente con le strategie didattiche impiegate nella relativa area disciplinare o UC e deve permettere allo studente di dimostrare di aver conseguito i livelli di preparazione richiesti. Oltre alle prove di verifica in itinere al termine del percorso formativo saranno strutturate e somministrate prove di verifica scritte ovvero scritte ed orali il cui obiettivo sarà verificare in particolare il livello raggiunto di conoscenze e capacità previste e descritte nelle UC primarie e negli ulteriori moduli formativi completano il percorso formativo. Saranno inoltre rilasciati, come da normativa, gli **attestati** relativi alle **Norme sicurezza sui luoghi di lavoro, Alimentarista, Antincendio e Primo Soccorso.**

#### Metodologia didattica

Formazione teorico/pratica in aula

#### Attestazione Finale

#### Dichiarazione degli apprendimenti

#### Durata

115 ore

#### Descrizione durata

dal lunedì al venerdì per un massimo di 8 ore al giorno