

Il modello operativo dalla coprogettazione di PCTO di qualità alla certificazione di parte terza

CESARE MOLINARI, RENAIA

16 Febbraio 2023





Perché nei nuovi professionali occorre coprogettare i PCTO?

1) Per **APPLICARE Il D.lgs 61/2017** che disegna il nuovo profilo educativo.....

*Al fine di **assicurare alla studentessa e allo studente una solida base di istruzione generale e competenze tecnico-professionali in una dimensione operativa in relazione alle attività economiche e produttive cui si riferisce l'indirizzo di studio prescelto***

*Il profilo educativo, culturale e professionale si basa su **uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni e si ispira ai modelli promossi dall'Unione europea** e ad una personalizzazione dei percorsi contenuta nel Progetto formativo individuale[...]*

Cfr. D.lgs 61/2017, Art. 2



Quali informazioni devono essere inserite nel “Certificato di competenze”?

- **ATECO I 56**
- **SEP 23. Servizi turistici** sarebbe necessario estendere al **Processo 23.01 Servizi di ristorazione** e poi ancora al terzo livello
- **CP 5.2...** e poi ancora i livelli successivi che definiscono il titolo CP ISTAT
- La nota 5 dell'Allegato A al D.M 267/2021 dice: *riportare nei riquadri gli enunciati sintetici dei risultati di apprendimento in termini di COMPETENZE, ovvero ABILITÀ E CONOSCENZE [...], facendo riferimento ai traguardi intermedi declinati nel curriculum di classe e nel curriculum personalizzato, coerenti con i traguardi intermedi indicati nelle Linee guida sia per l'area GENERALE (12) sia per l'area di INDIRIZZO (11) [...]*

Alle **12 competenze generali** si aggiungono oltre 100 abilità e oltre 100 conoscenze di area generale e analogamente alle **11 competenze di indirizzo** si aggiungono ancor più abilità e conoscenze.



Criticità: le 11 competenze di indirizzo

- Sono comuni a tutti i percorsi individuati nel profilo unitario, anche ai più singolari che una scuola sia in grado di attivare
- Devono essere certificabili con le relative abilità e conoscenze
- Al fine della loro certificazione le studentesse e gli studenti devono ricevere un'adeguata formazione in relazione alle **attività** caratterizzanti la professione a cui il titolo di studio dà accesso
- È indispensabile progettare uno strumento di certificazione che consenta al mondo del lavoro di riconoscere un cuoco da un cameriere o un barista, un addetto alla reception da un pasticciere sulla base delle **attività** svolte durante il percorso scolastico.



Finalità del progetto sperimentale Unioncamere, Re.Na.IA, FIPE, Federalberghi

- condividere le modalità formative finalizzate alla certificazione delle competenze nelle esperienze di stage aziendale
- creare uno strumento di valutazione delle competenze di indirizzo utile a fornire “**informazioni**” ad un curriculum finale riconosciuto dal mondo del lavoro
- realizzare una vera e propria collaborazione nel progetto formativo delle studentesse e degli studenti tra la scuola e l'impresa : l'esperienza di stage deve avvenire secondo regole chiare per durata, attività da svolgere e osservare, nel rispetto della sicurezza.



Finalità del progetto sperimentale Unioncamere, Re.Na.IA, FIPE, Federalberghi


- perseguire modalità di confronto tra associazioni di categoria delle imprese e scuole per il flusso di informazioni sull'evolversi del mondo del lavoro
- creare un modello di certificazione delle competenze attraverso la didattica per UDA utilizzabile a livello nazionale per facilitare il riconoscimento del percorso di formazione professionale di ogni singola studentessa e singolo studente da parte del mondo del lavoro
- queste competenze sono declinate per abilità e conoscenze e la scuola può integrare la valutazione formale con la valutazione non formale che desume dalle schede di valutazione del PCTO.



Come è stato co-progettato lo strumento di certificazione in PCTO in azienda

- Con il coordinamento di Unioncamere, è stato avviato un confronto con gli operatori di settore (chef stellati, albergatori, barman) per la creazione di un dispositivo condiviso che «traduca» le competenze di indirizzo (con le relative abilità e conoscenze) previste dal Dm 92/2018 per il «mondo» del lavoro attraverso **l'Atlante del Lavoro**.
- Il dispositivo è ancorato al sistema **descrittivo scolastico** (DI 92/2018/allegato C/Quadro G) per competenze, abilità e conoscenze e viene “tradotto” per il mercato del lavoro tramite referenziazioni alle ADA che descrivono: le singole attività che le costituiscono, i prodotti e i servizi attesi nonché i riferimenti ai codici statistici delle classificazioni ISTAT relative alle attività economiche e alle professioni (CP).

I **Settori economici professionali** correlati al profilo di indirizzo nel decreto 92/2018 si possono consultare **sull'Atlante del lavoro** e ci danno informazioni su come si possano progettare i percorsi.



HOME / ATLANTE LAVORO / CONSULTA

Consulta Atlante Lavoro

La descrizione dei contenuti del lavoro proposta nell'Atlante è consultabile attraverso uno schema di classificazione ad albero che, a partire dai rami principali costituiti dai Settori economico - professionali (SEP), via via identifica all'interno di essi i principali Processi di lavoro a loro volta suddivisi in Sequenze di processo e Aree di attività (ADA). L'ADA contiene la descrizione delle singole attività che la costituiscono, i prodotti e i servizi offerti nonché i riferimenti ai codici statistici delle classificazioni ISTAT relative alle attività economiche e alle...


Consulta tramite Mappa
Questo strumento aiuta a visualizzare i settori secondo una modalità grafica che permette di esplorare i settori.
Scopri

Consulta tramite Lista
Questo strumento aiuta a visualizzare i settori secondo una modalità grafica che permette di esplorare i settori.
Scopri

Consulta tramite Mappe
Questo strumento aiuta a visualizzare i settori secondo una modalità grafica che permette di esplorare i settori.
Scopri

Consulta tramite lista

- + 01. Agricoltura, silvicoltura e pesca
- + 02. Produzioni alimentari



+ 22. Servizi culturali e di spettacolo

+ 23. Servizi turistici

► **Processo: Servizi di ristorazione**

✔ **Sequenza:** Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

- ✔ ADA 23.01.01 (ex ADA 19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ✔ ADA 23.01.02 (ex ADA 19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
- ✔ ADA 23.01.03 (ex ADA 19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ✔ ADA 23.01.04 (ex ADA 19.13.866) - Preparazione della pizza
- ✔ ADA 23.01.05 (ex ADA 19.13.33) - Preparazione di snack e bevande
- ✔ ADA 23.01.06 (ex ADA 19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione

✔ **Sequenza:** Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

- ✔ ADA 23.01.07 (ex ADA 19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala
- ✔ ADA 23.01.08 (ex ADA 19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli
- ✔ ADA 23.01.09 (ex ADA 19.16.37) - Gestione del servizio di sommeliere

► **Processo: Servizi di ricettività**

✔ **Sequenza:** Gestione e coordinamento dei servizi di ricettività turistica

✔ **Sequenza:** Ricevimento, assistenza e cura delle richieste del cliente e dell'alloggio e degli spazi comuni





Come è stato co-progettato lo strumento di certificazione in PCTO in azienda

Fasi del processo:

- individuazione delle sequenze di processo associate ai **SEP**, alle **ADA**, ai **CP**, riferenziate ai codici **ATECO** indicati nell'Allegato 2 G al D.l. 92/2018;
- scelta delle attività riportate nelle ADA, che sono osservabili durante un'esperienza di PCTO in azienda.
- consultazione delle schede di caso, proposte dall'Atlante del Lavoro, per la stesura ragionata e realizzata a più mani, con la partecipazione degli esperti, delle osservazioni che il tutor aziendale può fare sulle attività svolte dallo studente durante il periodo di stage;
- selezione delle competenze da certificare in PCTO presso le aziende, tra quelle di indirizzo individuate dalle linee guida in applicazione del DI 92/2018 per "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".



Come è stato co-progettato lo strumento di certificazione in PCTO in azienda

- Il collegamento delle singole attività ad una o più competenze di indirizzo, inoltre, fornisce informazioni al tutor scolastico, che si aggiungono/integrano le stesse evidenze valutate nel percorso scolastico.
- Si realizza in questo modo la ricaduta degli apprendimenti in PCTO sugli insegnamenti e sulle attività curricolari.
- I feed back che giungono dalla sperimentazione, sia da parte dei tutor aziendali sulle schede di osservazione, che da parte degli operatori di settore che vivono nella loro attività di impresa il cambiamento delle modalità di lavoro sempre più digitali e green, possono fornire indicazioni su come aggiornare/integrare le informazioni dell'Atlante del Lavoro e, conseguentemente, la progettazione didattica dei percorsi formativi curricolari e dei PCTO.

Attività osservate in azienda _percorso Sala

ADA 23.01.05 Preparazione di snack e bevande CP 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate ADA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante ADA.23.01.08 Allestimento sala e servizi ai tavoli CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante CP 5.2.2.3.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommelierie CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante			
COMPETENZE CTO	Competenze di indirizzo referenziate al livello 4 del QNQ	ATTIVITA' ADA OSSERVATE IN PCTO	CONOSCENZE
1	Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi le alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche"	1.Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2.Preparazione di cocktail e long drink 3.Preparazione di prodotti di caffetteria preparazione 3bis. Preparazione di bevande 4.Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 5.Servizio al bancone @o ai tavoli di snack o bevande 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza 2. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali nazionali e non 3. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature 4. Tecniche di servizio: - Stili di servizio - tecniche di servizio avanzate- I servizi particolari, i servizi a tema, i servizi a buffet- decantazione e scaraffamento del vino 5. La cucina di sala: aspetti operativi e organizzativi6. La piccola colazione - L'imprinting - Le principali differenze - 7. Bartending e le bevande miscelate - L'evoluzione moderna della figura del Bartender: - Classificazione e tecniche di miscelazione delle bevande miscelate 8. Distillati e liquori- Caratteristiche e metodi di produzione dei principali distillati e liquori. 9. La birra- Le fasi di produzione- Gli stili Birrai- La classificazione - la nuova identità della birra nella ristorazione moderna 10. Le principali carte del ristorante- L'elaborazione di Menù e carte- Criteri di composizione e abbinamento enogastronomico. 11. Cenni di cucina regionale- Le proposte 12. Catering e Banqueting
2	Ind02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, collaborando alla pianificazione e alla gestione in dei processi approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti, utilizzando tecniche di gestione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	1.Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi; 9. Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione 19.Verifica della qualità del prodotto vinicolo	1.Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci : Il valore strategico dell'approvvigionamento- L'approvvigionamento di qualità -La gestione del Magazzino- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici - Criteri di scelta delle materie prime in relazione agli allergeni e alle intolleranze 2.Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto e servizio 3.Tecniche per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali
3	Ind03 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	1.Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2. Preparazione di cocktail e long drink 3.Preparazione di prodotti di caffetteria 3bis. Preparazione di bevande 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 6.Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar 7.Controllo dello stato delle attrezzature da bar 8. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 18.Pulizia e riassetto della sala	1.Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) 2.Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento; norme specifiche 3.Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici-La ristorazioneetica e sostenibile 4. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica -Fattori di rischio professionale e ambientale 5.Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP 6. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente 7.Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali 8. I Sistemi di qualità- La certificazione ISO 9000- Il marchio SONPI- La filiera corta e il KM 0 - la tutela della tipicità
4	Ind04 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2.Preparazione di cocktail e long drink 3.Preparazione di prodotti di caffetteria 4.Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 11.Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande 12. Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione 15. Predisposizione degli ordinativi 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1.Elementi di dietetica e nutrizione - Gli stili alimentari e le diete - I fattori dietetici e culturali che influenzano le scelte gastronomiche- Allergeni e intolleranze 2.Criteri di scelta delle materie prime/Prodotti/servizi 3.Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento - La ristorazione etica e sostenibile 4.Tecniche per ridurre lo spreco - principali sviluppi contemporanei in termini di materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature 6.Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 7.Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 8. Tecniche di servizio dei vini

Esempio attività_percorso sala osservata in hotel

The screenshot shows a web browser window with the URL `certificacompetenze.unioncamere.it/admin/single-student`. The page has two tabs: "Attività di mestiere" and "Soft Skills", with "Soft Skills" currently selected. Below the tabs, there is a heading "Valuta lo studente per ogni attività". The main content area lists three activities, each with a title, a list of competency codes, and a dropdown arrow on the right:

- Attività**
Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari
C1-SALA C2-SALA C3-SALA
- Attività**
Preparazione di cocktail e long drink
C1-SALA C3-SALA C4-SALA
- Attività**
Preparazione di prodotti di caffetteria
C1-SALA C3-SALA C4-SALA

Esempio attività_percorso sala osservata in hotel

Attività

Preparazione di cocktail e long drink

C1-SALA C3-SALA C4-SALA

Prepara cocktail, utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere o utilizzando mixing glass e decorando con semplici guarnizioni

Sì

No

Non valutabile

Prepara cocktail, utilizzando tecniche avanzate di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici e decorando il drink con guarnizioni

Sì

No

Non valutabile


Prepara cocktail secondo gli stili e le nuove tendenze che prevedono la modifica degli ingredienti

Sì

No

Non valutabile

Esempio attività_percorso sala osservata in hotel



The screenshot shows a web browser window with the URL `certificacompetenze.unioncamere.it/admin/single-student`. The page content is as follows:

- Activity title: **Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione**
- Activity ID: **C2-SALA**
- Activity description: **Attività**

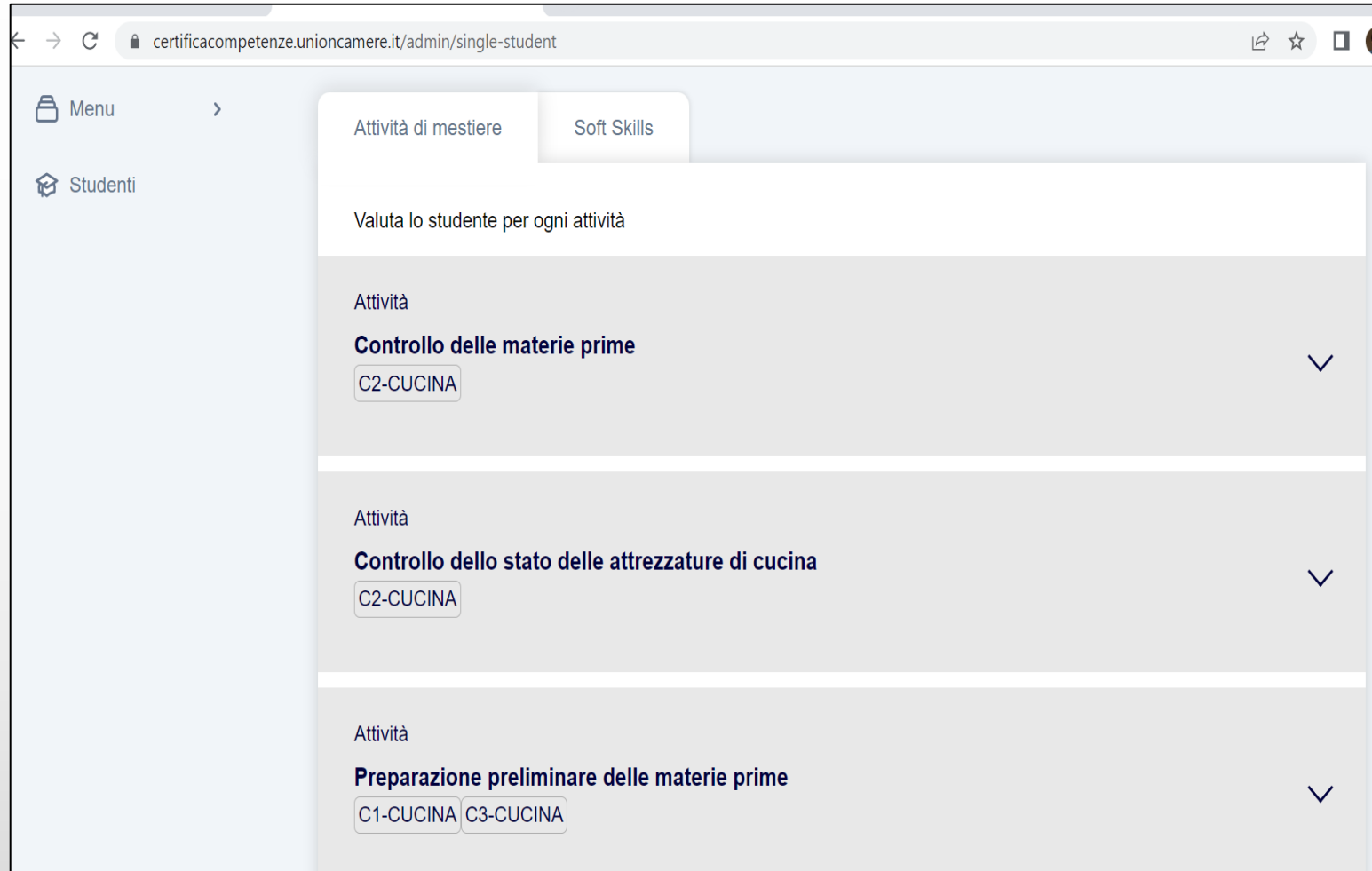
Two tasks are listed with their respective evaluation options:

Task Description	Si	No	Non valutabile
Raccoglie le informazioni necessarie per l'inserimento della prenotazione e le inserisce correttamente nel sistema di prenotazione	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Raccoglie le prenotazioni sulla base del numero di coperti della sala, della tipologia di clienti e del tempo medio di consumo di un pasto, organizzando l'accesso alla sala ristorante su più turni	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Attività osservate in azienda _percorso Cucina

ADA 23.01.05 Preparazione di snack e bevande CP 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate ADA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante ADA.23.01.08 Allestimento sala e servizi ai tavoli CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante CP 5.2.2.3.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommelierie CP 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante			
COMPETENZE PCTO	Competenze di indirizzo referenziate al livello 4 del QNQ	ATTIVITA' ADA OSSERVATE IN PCTO	CONOSCENZE
1	Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi e alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria preparazione 3bis. Preparazione di bevande 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 5. Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack o bevande 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza 2. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali nazionali e non 3. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature 4. Tecniche di servizio: - Stili di servizio - tecniche di servizio avanzate- i servizi particolari, i servizi a tema, i servizi a buffet- decantazione e scaraffamento del vino 5. La cucina di sala: aspetti operativi e organizzativi 6. La piccola colazione - L'imprinting - Le principali differenze - 7. Bartending e le bevande miscelate - L'evoluzione moderna della figura del Bartender: - Classificazione e tecniche di miscelazione delle bevande miscelate 8. Distillati e liquori- Caratteristiche e metodi di produzione dei principali distillati e liquori. 9. La birra- Le fasi di produzione- Gli stili Birrai- La classificazione - la nuova identità della birra nella ristorazione moderna 10. Le principali carte del ristorante- L'elaborazione di Menù e carte- Criteri di composizione e abbinamento enogastronomico. 11. Cenni di cucina regionale- Le proposte 12. Catering e Banqueting
2	Ind02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, collaborando alla pianificazione e alla gestione in dei processi approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti, utilizzando tecniche di gestione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi; 9. Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione 19. Verifica della qualità del prodotto vinicolo	1. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci : Il valore strategico dell'approvvigionamento- L'approvvigionamento di qualità -La gestione del Magazzino- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici - Criteri di scelta delle materie prime in relazione agli allergeni e alle intolleranze 2. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto e servizio 3. Tecniche per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali
3	Ind03 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria 3bis. Preparazione di bevande 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 6. Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar 7. Controllo dello stato delle attrezzature da bar 8. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 18. Pulizia e riassetto della sala	1. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) 2. Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento; norme specifiche 3. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici- La ristorazione etica e sostenibile 4. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica -Fattori di rischio professionale e ambientale 5. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP 6. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente 7. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali 8. I Sistemi di qualità- La certificazione ISO 9000- Il marchio SONPI- La filiera corta e il KM 0 - la tutela della tipicità
4	Ind04 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 11. Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande 12. Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione 15. Predisposizione degli ordinativi 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1. Elementi di dietetica e nutrizione - Gli stili alimentari e le diete - I fattori dietetici e culturali che influenzano le scelte gastronomiche- Allergeni e intolleranze 2. Criteri di scelta delle materie prime/Prodotti/servizi 3. Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento - La ristorazione etica e sostenibile 4. Tecniche per ridurre lo spreco principali sviluppi contemporanei in termini di materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature 5. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 7. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 8. Tecniche di servizio dei vini

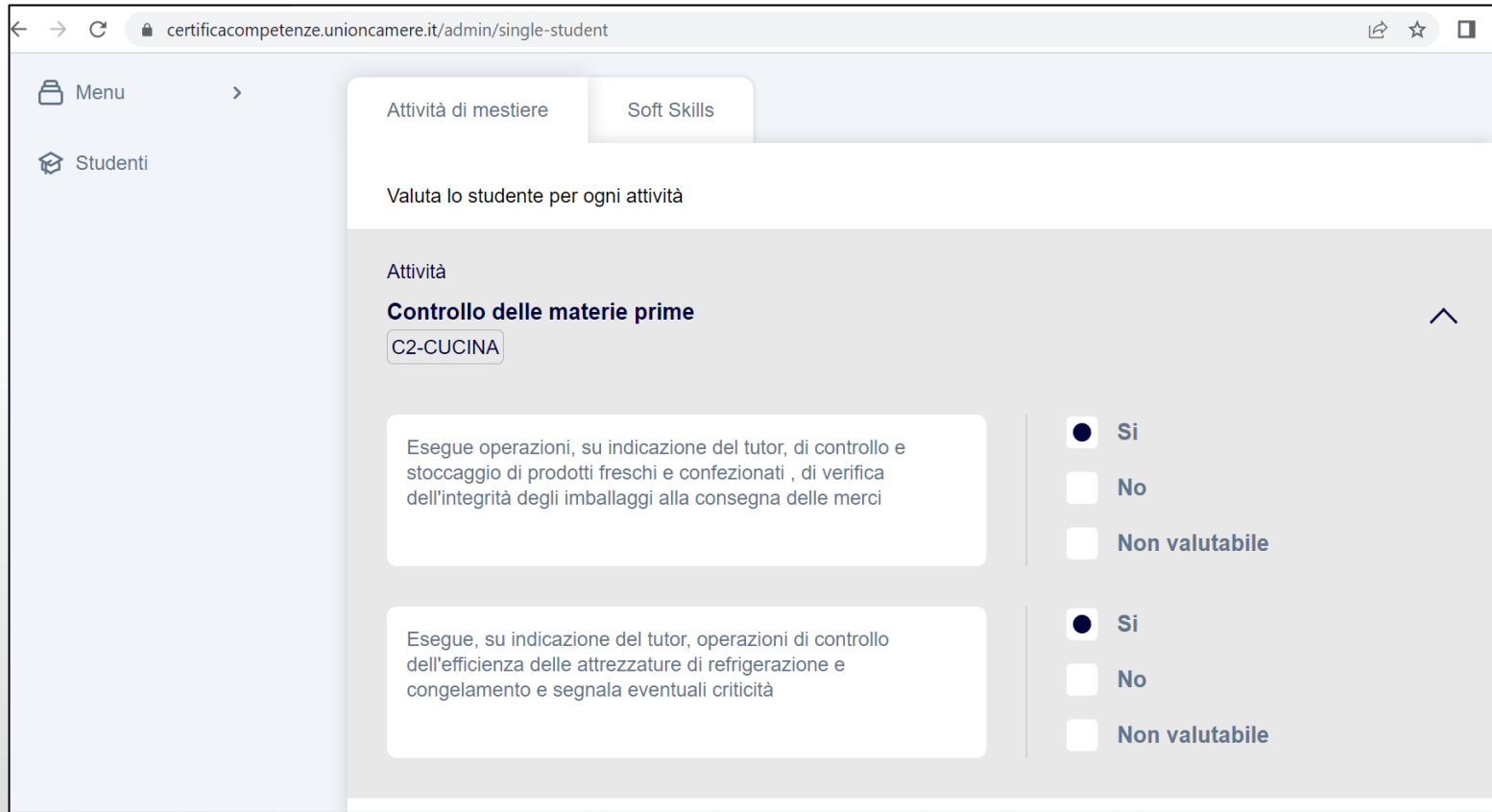
Attività osservate in azienda _percorso Cucina



The screenshot shows a web browser window with the URL `certificacompetenze.unioncamere.it/admin/single-student`. The interface has a left sidebar with 'Menu' and 'Studenti' options. The main content area has two tabs: 'Attività di mestiere' and 'Soft Skills'. Below the tabs, there is a heading 'Valuta lo studente per ogni attività'. The main area displays a list of activities, each with a title, a code, and a dropdown arrow:

- Attività: **Controllo delle materie prime** (C2-CUCINA)
- Attività: **Controllo dello stato delle attrezzature di cucina** (C2-CUCINA)
- Attività: **Preparazione preliminare delle materie prime** (C1-CUCINA C3-CUCINA)

Esempio attività_percorso cucina osservata in azienda



The screenshot shows a web browser window with the URL `certificacompetenze.unioncamere.it/admin/single-student`. The interface includes a left sidebar with 'Menu' and 'Studenti' options. The main content area has two tabs: 'Attività di mestiere' (selected) and 'Soft Skills'. Below the tabs, there is a heading 'Valuta lo studente per ogni attività' and a section titled 'Attività' with the sub-heading 'Controllo delle materie prime' and a tag 'C2-CUCINA'. Two evaluation items are listed, each with a radio button for 'Si', 'No', and 'Non valutabile'. The first item is 'Esegue operazioni, su indicazione del tutor, di controllo e stoccaggio di prodotti freschi e confezionati, di verifica dell'integrità degli imballaggi alla consegna delle merci' with 'Si' selected. The second item is 'Esegue, su indicazione del tutor, operazioni di controllo dell'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento e segnala eventuali criticità' with 'Si' selected.

certificacompetenze.unioncamere.it/admin/single-student

Menu >

Studenti

Attività di mestiere Soft Skills

Valuta lo studente per ogni attività

Attività

Controllo delle materie prime

C2-CUCINA

Esegue operazioni, su indicazione del tutor, di controllo e stoccaggio di prodotti freschi e confezionati, di verifica dell'integrità degli imballaggi alla consegna delle merci

Si

No

Non valutabile

Esegue, su indicazione del tutor, operazioni di controllo dell'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento e segnala eventuali criticità

Si

No

Non valutabile

I passi operativi

- Avvio coprogettazione scuola – impresa per i PCTO
- Gestione dei documenti (progetto formativo, accordi privacy, ...)
- Caricamento dati (tutor, studenti, imprese) sulla piattaforma <https://certificacompetenze.unioncamere.it>
- Condivisione con le imprese delle schede di osservazione
- Partecipare ad una call il programma il 01/03 (ore 15-17) per discutere degli strumenti e dei dettagli tecnici. Arriverà invito via email ai presenti