SISTEMA IVC PLUS — REGIONE PIEMONTE

CASO A — Documento di lavoro IVC

Operatore della ristorazione · Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

1 · Anagrafica e contesto del caso

Campo	Dettaglio
Nome fittizio	Marco R.
Età	34 anni
Titolo di studio	Licenza media
Residenza	Piemonte
Obiettivo IVC	Validazione competenze acquisite in contesto non formale/informale
Fase corrente	Identificazione (I)

Esperienze lavorative dichiarate

- 8 anni come aiuto cuoco → cuoco presso ristoranti locali (contratti a tempo determinato e collaborazioni)
- 2 anni come cuoco in mensa scolastica (cooperativa sociale)
- Attività informale continuativa di catering familiare e per festività

Esperienze formative

- Nessun titolo professionale formale in ambito culinario
- Corso HACCP (8 ore) — attestato in possesso
- Apprendimento autodidatta su tecniche di cucina italiana e regionale

Evidenze disponibili

- Buste paga e contratti di lavoro (8 anni)
- Attestato HACCP
- Referenze datoriali scritte (2 referenti)
- Portfolio fotografico piatti allestiti (profilo social professionale)
- Testimonianza responsabile mensa

2 · SEP e qualificazioni possibili

Profilo target identificato dal Repertorio regionale:

Voce	Dettaglio
ID profilo	490/1
Denominazione	Operatore della ristorazione — Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SEP	23 — Servizi turistici
EQF	3
Tipo	Qualifica IeFP Nazionale — Formazione non normata

Voce	Dettaglio
NUP ISTAT	5.2.2.1.0 — Cuochi in alberghi e ristoranti; 5.2.2.2.1 — Addetti preparazione/cottura cibi
ATECO	56.10.11 — Ristorazione; 56.29.10 — Mense; 56.21.00 — Catering per eventi
ADA di riferimento	ADA.23.01.03 — Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.23.01.04 — Preparazione della pizza

3 · Competenze candidate alla validazione

Competenza 1 — Preparare le materie prime e i semilavorati

ADA	Abilità operative	Conoscenze teoriche
ADA.23.01.03	Approntare materie prime; preparare impasti, fondi, salse base; applicare tecniche di lavorazione	Basi di gastronomia; tecniche di lavorazione materie prime; standard

Competenza 2 — Realizzare servizi ristorativi nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

ADA	Abilità operative	Conoscenze teoriche
ADA.23.01.03	Applicare protocolli HACCP; tecniche di trasformazione e conservazione; sanificazione	Normativa igiene; sicurezza; tecniche di conservazione e stocc

Competenza 3 — Conservazione e stoccaggio prodotti alimentari

ADA	Abilità operative	Conoscenze teoriche
ADA.23.01.03	Tecniche di conservazione; controllo stato materie prime; tecnologie di confezionamento	Tecniche di conservazione; normativa alimenti; materiali e

4 · Dossier del cittadino — Struttura

Sezione	Contenuto sintetico
Sezione 1 — Dati della persona	Marco R. | 34 anni | Piemonte
Sezione 2 — Obiettivo del percorso	Validazione competenze ai fini del riconoscimento della qualifica ID 490/1 — SEP 23 — EQF 3
Sezione 3 — Esperienze rilevanti	8 anni ristorazione; 2 anni mensa; attività catering informale
Sezione 4 — Attività svolte	Preparazione/cottura pasti; allestimento piatti; HACCP; gestione scorte; collaborazione con responsabi
Sezione 5 — Competenze dichiarate	Tecniche cottura (lessatura, brasatura, frittura, forno, vapore); preparazione basi; HACCP; stoccaggio
Sezione 6 — Evidenze disponibili	Contratti, attestato HACCP, referenze, portfolio fotografico, testimonianza responsabile
Sezione 7 — Collegamento repertorio	ID 490/1 — Operatore della ristorazione — SEP 23 — EQF 3 — ADA.23.01.03
Sezione 8 — Competenze validabili	1. Materie prime e semilavorati ✓ 2. Servizi ristorativi HACCP ✓ 3. Conservazione e stoccaggio ✓

5 · Scheda valutazione evidenze

Competenza candidata	Evidenze disponibili	Attendibilità	Copertura	Evidenze mancanti
Preparazione materie prime	Contratti + referenze + foto	FORTE	Alta	—
Servizi ristorativi (HACCP)	Attestato HACCP + contratti	FORTE	Alta	—
Conservazione e stoccaggio	Referenze + testimonianza	SUFFICIENTE	Media	Registro magazzino

6 · Prove di validazione

Colloquio tecnico — Domande suggerite (EM)

- Descriva come organizza una mise en place per un servizio di 50 coperti.
- Quali tecniche di cottura usa per carni rosse vs. bianche? Perché?
- Come gestisce la catena del freddo per prodotti deperibili?
- Cosa prevede il sistema HACCP per la fase di stoccaggio materie prime?
- Come procede alla preparazione di un fondo di cottura base?
- Descriva un adattamento del menù per esigenze del cliente o disponibilità materie prime.
- Quali differenze ci sono tra le principali tecniche di conservazione degli alimenti?

Prova pratica — Simulazione di compito (60 min)

Consegna: Preparare un primo piatto (pasta fresca o risotto) e un secondo con contorno, curando la presentazione, nel rispetto delle norme igieniche.

Criterio	Punti max
Corretta applicazione tecniche di cottura	5
Igiene durante la preparazione (HACCP)	3
Presentazione e allestimento piatti	3
Organizzazione e gestione tempi	3
Utilizzo corretto delle attrezzature	2
TOTALE — Soglia minima: 10/16	16

Test scritto — 10 domande a risposta multipla

- Normativa HACCP (3 domande)
- Merceologia alimentare — stagionalità, categorie (2 domande)
- Tecniche di cottura e conservazione (3 domande)
- Allestimento piatti e presentazione (2 domande)

Soglia minima: 7/10

7 · Griglia di osservazione per l'Esperto della Materia

Indicatore di competenza	Non osservato (0)	Parziale (1)	Adeguato (2)	Eccellente (3)	Note
Organizzazione spazio di lavoro					
Rispetto norme igienico-sanitarie					
Padronanza tecniche di cottura					
Qualità del risultato (gusto, presentazione)					
Gestione tempi di lavoro					
Uso corretto delle attrezzature					
Autonomia nelle scelte operative					
Capacità di problem solving in cucina					

Punteggio massimo: 24 | **Soglia validazione:** ≥ 16

8 · Bozza Attestato di Validazione

REGIONE PIEMONTE — Sistema IVC Plus | PR FSE+ 2021-2027

ATTESTATO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

Si attesta che il/la Sig./Sig.ra **Marco R.**, nato/a il _____ a _____, ha partecipato al processo IVC e, in esito alla procedura di validazione effettuata in data _____, **ha dimostrato il possesso delle seguenti competenze:**

N.	Competenza validata	Qualificazione — SEP	ADA	Esito
1	Preparare le materie prime e i semilavorati	ID 490/1 — SEP 23 — EQF 3	ADA.23.01.03	VALIDATA
2	Servizi ristorativi (HACCP)	ID 490/1 — SEP 23 — EQF 3	ADA.23.01.03	VALIDATA
3	Conservazione e stoccaggio alimenti	ID 490/1 — SEP 23 — EQF 3	ADA.23.01.03	VALIDATA

Evidenze utilizzate: contratti di lavoro, attestato HACCP, referenze datoriali, prova pratica, colloquio tecnico, test scritto.

Luogo e data: _____

Firma ETC: _____ | Firma EM: _____

Rilasciato ai sensi del D.D. 849/2017 e della DGR di attuazione IVC Plus PR FSE+ 2021-2027

9 · Raccomandazioni operative

• **Gap residui:** Marco non possiede evidenze scritte di gestione approvvigionamento → richiedere registro acquisti o dichiarazione datoriale.

• **Percorso integrativo:** modulo *HACCP e Sicurezza sul lavoro* (percorso standard ID 43127, 23 ore, Profilo 586) prima dell'esame finale.

• **Verso la certificazione:** tutte e 3 le competenze core sono validabili. Procedere all'iscrizione all'esame per la qualifica ID 490/1 (percorso standard ID 35755 — Standard con commissione esterna).

• **Valore didattico:** caso pilota ideale per la formazione OAF-PC — evidenze quantitative (contratti) + qualitative (referenze) + da prove (HACCP) = pattern di validazione solido e trasparente.