

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  
indirizzo “ PREPARAZIONE PASTI”**

**CERTIFICATO DI COMPETENZE**

L'azienda..... con sede legale in ....., codice fiscale/partita IVA..... tel. .... e-mail ..... PEC ..... sito WEB ..... nella persona del ..... nato/a a ..... il ..... in qualità di titolare dell'azienda

**ATTESTA**

che il signor \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_, e residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ sta svolgendo/ha svolto attività lavorativa continuativa presso questo esercizio in qualità di \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**CERTIFICA**

*il possesso delle seguenti competenze:*

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE</b>
---

COMPETENZE COMUNI	BASE*	INTERMEDIO*	AVANZATO*
<b>C.C. Q1</b> -Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa			
<b>C.C. S1</b> Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente			

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
<b>CTP1.</b> Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso			
<b>CTP2.</b> Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine curando le attività di manutenzione ordinaria			
<b>CTP3.</b> 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			

<b>CTP4.</b> Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico sanitarie			
<b>CTP5.</b> Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
<b>CTP6.</b> Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie			

\*Legenda : A = Avanzato (ottimo); B = Intermedio (discreto); C = Base (sufficiente);

GLOBALMENTE POSSIEDE UN LIVELLO<sub>1</sub> DI COMPETENZE PROFESSIONALI

---

*indicare indirizzo*

<sup>1</sup>

---

*Indicare Base – Intermedio - Avanzato*

AZIENDA (timbro)

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA TITOLARE

---