



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. B. NOVELLI"

Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale – Liceo Linguistico
Istituto Professionale Abbigliamento e Moda – Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy
(Tessile-Abbigliamento)
Istituto Professionale Servizi socio-sanitari – Istituto Professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera –
Istituto Professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE)
Codice Fiscale : 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel : 0823-511909 – Fax 0823-511834 Vicedirigenza Tel : 0823-580019
Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863
E-mail : ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it
Sito Web : www.istitutonovelli.it



Marcianise 22-11-19

Prot. n. 13184/SA
Prot. albo n. 328

Ai sig. Candidati Privatisti leFP esami di qualifica professionale regionale

All'albo dell'Istituto

Al sito istituzionale: www.istitutogbnovelli.it

Agli atti

COMUNICAZIONE N. 116

Oggetto : Percorso leFP - Esami di qualifica professionale regionale a.s. 2019-2020:

- **"Operatore dell'Abbigliamento"**
- **"Operatore della Ristorazione: Preparazione Pasti"**
- **"Operatore della Ristorazione: Servizi di Sala e Bar"**

Comunicazione ai candidati privatisti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PREMESSO CHE

- il Decreto Legislativo n. 226 del 17 ottobre 2005, e successive modificazioni, al capo III, definisce le norme generali e i livelli essenziali delle prestazioni dei Percorsi di Istruzione e formazione professionale (artt. 15- 22), *delinea le condizioni per la messa a regime del sistema di leFP (art. 27 c. 2) e per il passaggio della competenza esclusiva del rilascio della qualifica professionale alle Regioni. (art. 27 c. 7);*
- nella seduta della Conferenza Stato Regioni del 29 aprile 2010 è stato sottoscritto un Accordo tra il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministro del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, riguardante il primo anno di attuazione 2010-11 dei percorsi di istruzione e formazione professionale a norma dell'articolo 27, comma 2, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226.
- con Delibera del 14/2/2011 n. 48 la Giunta Regionale Campania ha aderito all'Accordo Stato Regioni per la realizzazione dall'anno scolastico 2011/2012 di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale, in regime di sussidiarietà, da parte degli Istituti Professionali statali della Regione Campania, ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87";
- l'Accordo in Conferenza Unificata del 27 luglio 2011 riguardante gli atti necessari per il passaggio a nuovo ordinamento dei percorsi di istruzione e formazione professionale a norma dell'articolo 27, comma 2, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, *sancisce l'avvio e la messa a regime dei percorsi di Istruzione e Formazione di cui al capo III del D. Lgs 226/05.*

VISTO

- ✧ la Delibera della Giunta Regionale n. 211 del 28/06/2013 avente in oggetto: *Istruzione e Formazione Professionale (iefp): programmazione dei percorsi triennali;*

- ✧ il Decreto Dirigenziale n. 18 del 21/01/2014 avente in oggetto: *approvazione linee guida per la realizzazione degli esami relativi ai percorsi triennali e quadriennali di istruzione e formazione professionale (IeFP)*
- ✧ il Decreto Dirigenziale n. 134 del 11/04/2014 avente in oggetto: *percorsi triennali di istruzione e formazione professionale (IeFP) di cui al D.Lgs n. 226 del 17/10/2005 - approvazione disposizioni attuative sulla nomina delle commissioni e indicazioni ulteriori sullo svolgimento delle prove di esame dei percorsi di IeFP, ai fini del conseguimento della qualifica e del diploma professionali*
- ✧ Decreto Dirigenziale n. 501 del 11/05/2018 avente ad oggetto : *D.D n. 18/2014 e D.D 134/2014 - integrazioni sullo svolgimento degli esami in esito al terzo anno dei percorsi di IeFP svolti, in modalita' sussidiaria dalle istituzioni scolastiche*

CONSIDERATO quanto espressamente previsto dalle succitate norme con particolare riferimento al D.D n. 134 dell'11 aprile 2014 e al D. D. n. 501 del 11/05/2018 - in relazione alla partecipazione dei candidati esterni agli esami di qualifica professionale

VISTI i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale avviati per il triennio 2017/2020 da questa Istituzione Scolastica ISS "G.B.Novelli" di Marcianise in regime di sussidiarietà integrativa di cui alla D.G.R. n.48 del 14/02/2011, finalizzati a consentire agli studenti iscritti per l'a.s. 2017/2018 ai percorsi quinquennali:

- **dell'Istituto Professionale Industria e Artigianato Indirizzo Abbigliamento e Moda** dell'ISS "G.B.Novelli" di Marcianise di conseguire , al termine del terzo anno (a.s. 2019/2020) , anche il titolo di qualifica professionale **"Operatore dell'Abbigliamento"**
- **dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** dell'ISS "G.B.Novelli" di Marcianise di conseguire, al termine del terzo anno (a.s. 2019/2020) ,anche il titolo di qualifica professionale **"Operatore della ristorazione: Preparazione Pasti"** oppure **"Operatore della Ristorazione: Servizi di sala e di bar"**

COMUNICA

Che il termine per la presentazione all'ufficio protocollo della segreteria amministrativa di questa Istituzione Scolastica ISS "G.B.Novelli" di Marcianise, **delle domande di partecipazione (secondo l'allegato modello "Allegato A") in qualità di candidato privatista alla sessione unica degli esami di qualifica professionale (IeFP) per il corrente a.s. 2019/2020 e della relativa documentazione scade il giorno lunedì 16 dicembre 2019.**

A tal fine si riporta testualmente quanto espressamente previsto dalle norme regionali ai fini dell'ammissione:

➤ in base al D.D. n. 18/2014 i candidati per l'ammissione alle prove finali dell'esame di qualifica devono possedere i seguenti requisiti :

- ✧ **"..... soggetti con età non inferiore a quella minima prevista per l'assolvimento del Diritto Dovere di Istruzione e Formazione interessati a partecipare alle prove finali come candidati esterni, a seguito di presentazione di specifica domanda presso l'Istituzione educativa, nei limiti temporali dalla stessa stabiliti.**

In questo caso, **al fine dell'ammissione alle prove finali, l'Istituzione educativa, per ogni candidato esterno, deve preliminarmente procedere all'accertamento del possesso della certificazione delle competenze in esito all'assolvimento del DDIF e di tutti gli Obiettivi Specifici di Apprendimento dell'ordinamento di IeFP, nonché alla corrispettiva determinazione del credito formativo. Le modalità dell'accertamento saranno identificate e predisposte dall'Istituzione educativa in rapporto allo specifico iter formativo (formale e non formale) del candidato, in coerenza con la caratterizzazione degli Obiettivi Specifici di Apprendimento in termini di competenza e Profili di Qualifica, nonché sulla base del riconoscimento di segmenti di percorso già realizzati e/o di crediti formativi. Il raggiungimento degli esiti di apprendimento è attestato dall'équipe dei docenti/formatori della classe.**

- in base al D.D. n. 134/2014 i candidati privatisti per l'ammissione alle prove finali dell'esame di qualifica:
 - ✧ non dovranno risultare inseriti in altri percorsi formali di Istruzione, inclusi i corsi serali o quelli frequentati presso altre istituzioni scolastiche, anche non statali, che non hanno svolto, in regime di sussidiarietà integrativa, i corsi IeFP;
 - ✧ devono possedere età non inferiore a quella minima prevista per l'assolvimento del Diritto Doveri di Istruzione e Formazione;
 - ✧ devono essere in possesso della certificazione delle competenze in esito all'assolvimento del DDIF (Diritto Doveri Istruzione e Formazione) (DM n. 9 del 27/01/2010)
- lo stesso D.D. n. 134/2014 integrato e modificato dal D.D. n. 501 del 11/05/2018 prevede che:
 - ✧ " l'Istituzione scolastica presso cui il candidato ha fatto richiesta, al fine dell'ammissione (ed anteriormente alla costituzione della Commissione d'esame), costituisce una propria Commissione interna finalizzata al preliminare accertamento del possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura / indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP e alla corrispettiva determinazione del credito formativo nella misura di punteggio prevista per i candidati interni.

L'accertamento dell'esperienza non formale ed informale del candidato, è effettuato preliminarmente sulla base dell'esame della documentazione esibita dal candidato. Qualora detta documentazione non sia esaustiva, le modalità di accertamento ulteriore possono avvenire in forme liberamente definite dalle Commissioni, comprese forme di osservazione diretta dell'attività del soggetto. In ogni caso le prove sono definite in modo specifico per ogni candidato; devono avere carattere unitario e non disciplinare e riferirsi agli apprendimenti acquisiti in termini di competenza.

Non sono certificabili in ingresso dalla Commissione acquisizioni non standardizzate e/o semplicemente descritte, documentate o attestate dal soggetto o comunque non corrispondenti agli standard formativi minimi dell'ordinamento di IeFP.
- E' opportuno, pertanto, che il candidato faccia pervenire nei termini previsti tutta la documentazione in Suo possesso relativa a :
 1. titoli di studio e/o culturali acquisiti;
 2. attività formative documentate;
 3. esperienze lavorative documentate; tali esperienze lavorative devono essere tali che possano considerarsi sostitutive per durata e contenuto al percorso formativo in situazione lavorativa realizzato dagli alunni interni durante le previste attività di stage finalizzate all'ammissione agli esami di qualifica;
 4. dichiarazioni / certificazioni rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) in base alle competenze previste per il profilo di qualifica di riferimento richiesto dal candidato/a ; dette dichiarazioni/ certificazioni possono essere rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) anche sottoscrivendogli allegati modelli "ALLEGATO B1/ ALLEGATO B2/ ALLEGATO B3" rispettivamente in riferimento alle competenze previste per la tipologia di qualifica richiesta dal candidato/a;
 5. qualsiasi altra documentazione in possesso del candidato/a acquisita in contesti non formali / informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione agli esami di qualifica;
 6. ogni e qualsiasi altra documentazione comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP..."

Si comunica infine che il Consiglio d'Istituto nella seduta del 31 ottobre 2019 verbale n.359 ha deliberato che il contributo da versare alla Istituzione Scolastica ISS "G.B.Novelli" Marcianise da parte dei candidati privatisti per la partecipazione agli esami di qualifica professionale, a.s. 2019-2020, è di euro 300,00.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Emma Marchitto

Emma Marchitto



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G. B. NOVELLI"

Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale – Liceo Linguistico
Istituto Professionale Abbigliamento e Moda – Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)
Istituto Professionale Servizi socio-sanitari – Istituto Professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera –
Istituto Professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE)
Codice Fiscale : 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel : 0823-511909 – Fax 0823-511834 Vicedirigenza Tel : 0823-580019
Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863
E-mail : ceis01100n@istruzione.it E-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it
Sito Web : www.istitutonovelli.it



ALLEGATO A

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE

A.S. 2019 - 2020

AL DIRIGENTE SCOLASTICO

dell'ISS "G.B. Novelli"

di Marcianise (CE)

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

residente a _____ Via _____ n° _____

C.A.P. _____ Tel. _____ Cellulare _____

E-MAIL _____ Codice Fiscale _____

CHIEDE

di essere ammesso/a, a sostenere l'Esame, in qualità di privatista, per il conseguimento dell'Attestato di Qualifica Professionale Regionale relativamente alla Figura di :

- ☐ "Operatore dell'Abbigliamento"
- ☐ "Operatore della ristorazione: Preparazione Pasti"
- ☐ "Operatore della Ristorazione: Servizi di Sala e bar"

nella sessione unica del corrente anno scolastico ____/____/____

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità, ai fini dell'ammissione all'esame di qualifica :

- di non aver presentato analoga domanda presso altri istituti;
- di non essere inserito in altri percorsi formali di Istruzione, inclusi i corsi serali o quelli frequentati presso altre istituzioni scolastiche, anche non statali, che non hanno svolto, in regime di sussidiarietà integrativa, i corsi IeFP ;
- di essere in possesso dei seguenti titoli di studio:
(specificare tipologia di titolo, data di conseguimento, anno scolastico di riferimento, istituzione che lo ha rilasciato) :

1) _____ di _____ conseguito il ____/____/____

presso _____

2) _____ di _____ conseguito il ____ / ____ / ____
 presso _____

3) _____ di _____ conseguito il ____ / ____ / ____
 presso _____

4) _____ di _____ conseguito il ____ / ____ / ____
 presso _____

• **di aver svolto le seguenti attività formative:**

1) attività di _____ in qualità di _____ dal
 _____ al _____ presso _____

2) attività di _____ in qualità di _____ dal
 _____ al _____ presso _____

3) attività di _____ in qualità di _____ dal
 _____ al _____ presso _____

4) attività di _____ in qualità di _____ dal
 _____ al _____ presso _____

• **di aver maturato le seguenti esperienze lavorative :**

1) presso(indicare l'azienda o ente) _____ dal _____ al _____
 con mansioni di _____

2) presso (indicare l'azienda o l'ente _____ dal _____ al _____
 con mansioni di _____

3) presso (indicare l'azienda o l'ente _____ dal _____ al _____
 con mansioni di _____

4) presso (indicare l'azienda o l'ente _____ dal _____ al _____
 con mansioni di _____

- **di essere in possesso della seguente documentazione attestante competenze acquisite in contesti non formali e informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione e/o comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP..."**

1) (Indicare Certificato/Attestato o altro titolo) _____
conseguito il ____/____/____ presso _____

2) (Indicare Certificato/Attestato o altro titolo) _____
conseguito il ____/____/____ presso _____

Allega alla presente:

- **Fotocopia del documento di identità in corso di validità**
- **Fotocopia dei titoli di studio posseduti**
- **Fotocopia della documentazione attestante le attività formative svolte**
- **Dichiarazioni/ certificazioni rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) in base alle competenze previste per il profilo di qualifica di riferimento richiesta dal candidato/a e/o modello "ALLEGATO B1/ ALLEGATO B2/ ALLEGATO B3 sottoscritto dal datore di lavoro rispettivamente in riferimento alle competenze previste per la tipologia di qualifica richiesta**
- **Documentazione attestante competenze acquisite in contesti non formali e informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione e/o comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP..."**
- **Ricevuta del contributo esami di euro 300,00 versato su c/c 13152814 intestato a ISS "GB NOVELLI"- Via G.B. Novelli,1 – Marcianise (CE)
Causale del versamento: Ammissione Esami di Qualifica Professionale (IeFP) a.s. 2019/2020 – Candidati esterni**

NON VERRANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE LE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE NON CORREDATE DELLE RICEVUTE DI VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO DOVUTO

Il/La sottoscritto/a si impegna a presentare all'istituto ulteriori documenti richiesti;

Data, _____

Firma _____

__I__ sottoscritt..... autorizza il trattamento dei dati personali che la scuola potrà utilizzare esclusivamente nell'ambito e per fini propri della Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data, _____

Firma _____

ALLEGATO B1**OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO****ATTESTATO 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 _____

E HA ACQUISITO LE COMPETENZE:**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

COMPETENZE COMUNI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa			
2. 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
1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.			
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.			
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria			
4. 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			
5. Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma.			
6. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni			
7. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura			
8. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione.			

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

AZIENDA (timbro)

DATA _____

FIRMA TITOLARE

¹Indicare Base – Intermedio - Avanzato

ALLEGATO B2**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI****ATTESTATO 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 _____

E HA ACQUISITO LE COMPETENZE:**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

COMPETENZE COMUNI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa			
2. 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
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni			
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso			
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria			
4. 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			
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie			
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.			

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

AZIENDA (timbro)

DATA _____

FIRMA TITOLARE

¹Indicare Base – Intermedio – Avanzato

ALLEGATO B3**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR****ATTESTATO 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 _____

E HA ACQUISITO LE COMPETENZE:**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

COMPETENZE COMUNI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa			
2. 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
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni			
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso			
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria			
4. 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			
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in <u>conformità</u> alle norme igienico-sanitarie			
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
7. Predisporre la comanda /ordine secondo lo standard aziendale richiesto			
8. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
9. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

AZIENDA (timbro)

DATA _____

FIRMA TITOLARE

¹Indicare Base – Intermedio – Avanzato