

Regione Siciliana

D.A. n. 633 del 07/05/2025

Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”

Denominazione Profilo/Obiettivo	Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto				
Indirizzi del Profilo (se previsti)					
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none">• <i>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</i>• <i>7.4.5.3.1 – Conduttori di barche e battelli a motore</i>				
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<ul style="list-style-type: none">• <i>52.22.09 - Altre attività dei servizi connessi al trasporto marittimo e per vie d'acqua</i>• <i>56.10.5 - Ristorazione su treni e navi</i>				
Area professionale	Servizi turistici				
Sotto-area professionale	Turismo e sport				
Descrizione	L'operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto svolge l'attività a bordo di imbarcazioni di piccolo e/o medio cabotaggio gestendo la cambusa dell'imbarcazione, la pianificazione e realizzazione del menù che deve soddisfare le preferenze e le eventuali specifiche degli ospiti. Conosce e utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina e le tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione, cottura e servizio <i>on board</i> degli alimenti e delle bevande. È responsabile, inoltre, della pulizia della cucina e della dispensa. Deve tenere nota dei controlli di manutenzione della cucina di bordo e fare in modo che tutti gli ambienti restino puliti, efficienti e organizzati. Svolgendo le mansioni a bordo, possiede un'adeguata conoscenza della struttura e dell'organizzazione delle attività di bordo e di governo dell'imbarcazione e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza sull'imbarcazione. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale ed è in grado di rapportarsi con colleghi e clienti in un ambiente multiculturale.				
Livello EQF	3				
Certificazione rilasciata	<i>Qualifica professionale</i>				
Processo di lavoro caratterizzante la	<table border="1"><tr><td>A</td><td>Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</td></tr><tr><td>B</td><td>Gestione del magazzino</td></tr></table>	A	Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro	B	Gestione del magazzino
A	Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro				
B	Gestione del magazzino				

*Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione
di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”*

Figura	C	Preparazione alimenti
	D	Assistenza a bordo nella navigazione
PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ		COMPETENZE
A Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro		1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
ATTIVITÀ <ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato • Preparazione strumenti, attrezzature, macchine • Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine • Predisposizione e cura degli spazi di lavoro 		
B Gestione del magazzino		2. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
ATTIVITÀ <ul style="list-style-type: none"> • Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari 		
C Preparazione alimenti		3. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
ATTIVITÀ <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive) • Predisposizione semilavorati • Disposizione di prodotti assemblati 		
D Assistenza a bordo nella navigazione		4. Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate
ATTIVITÀ <ul style="list-style-type: none"> • Assistenza nelle operazioni di navigazione • Assistenza alla conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione 		

Regione Siciliana

D.A. n. 633 del 07/05/2025

*Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione
di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”*

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
2. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
3. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
4. Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate

COMPETENZA N. 1

1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di	<ul style="list-style-type: none">- Attrezzature di servizio- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti- Principali terminologie tecniche di settore- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo- Tecniche di comunicazione organizzativa- Tecniche di pianificazione

Regione Siciliana

D.A. n. 633 del 07/05/2025

*Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione
di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”*

risultato	<ul style="list-style-type: none">- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese
-----------	--

COMPETENZA N. 2

2. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese

COMPETENZA N. 3

3. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di selezione delle materie prime- Approntare materie prime per la preparazione di pasti	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di gastronomia- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà

Regione Siciliana

D.A. n. 633 del 07/05/2025

Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”

<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	<ul style="list-style-type: none">- organolettiche e impieghi- Standard di qualità dei prodotti alimentari- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina- Utensili per la preparazione dei cibi- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese
---	---

COMPETENZA N. 4

4. Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo- Riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di unità di diporto- Interpretare i bollettini meteo- Condurre un'imbarcazione con motore singolo e doppio motore- Leggere gli strumenti di bordo e la carta nautica identificando una coordinata esatta	<ul style="list-style-type: none">- Codice di navigazione- Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto- Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio- Terminologia tecnica del settore- Tipologie e strutture delle imbarcazioni- Tipologie di ormeggio- Tecniche di navigazione delle imbarcazioni da

Regione Siciliana

D.A. n. 633 del 07/05/2025

*Allegato I – Scheda profilo “Operatore per la preparazione
di pasti semplici su imbarcazioni da diporto”*

	diporto
	<ul style="list-style-type: none">- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese

La Funzionaria

Maria Lombardo



MARIA LOMBARDO
REGIONE SICILIANA
FUNZIONARIO
26.02.2025 19:26:30
GMT+02:00

Il Dirigente *ad interim* del Servizio 3

Michelangelo Calò



MICHAELANGELO CALO'
REGIONE SICILIANA
DIRIGENTE
27.02.2025 18:45:43 GMT+02:00

La Dirigente

Rossana Sig



ROSSANA SIGNORINO
REGIONE SICILIANA
DIRIGENTE
12.03.2025 11:33:25
GMT+02:00

**L'Assessore dell'Istruzione
e della Formazione Professionale**
On.le Girolamo Turano

**GIROLAMO
TURANO**



Firmato digitalmente da
GIROLAMO TURANO
Data: 2025.04.08 12:25:57
+02'00'