

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

<b>Denominazione Profilo/Obiettivo</b>	<b>Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto</b>
<b>Indirizzi del Profilo (se previsti)</b>	
Professioni NUP/ISTAT correlate	<input type="checkbox"/> 3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare <input type="checkbox"/> 7.4.5.3.1 – Conduttori di barche e battelli a motore
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<input type="checkbox"/> 52.22.09 - Altre attività dei servizi connessi al trasporto marittimo e per vie d'acqua <input type="checkbox"/> 56.10.5 - Ristorazione su treni e navi
Area professionale	Turismo e sport
Sotto-area professionale	Servizi Turistici
Descrizione	<p>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.</p>
Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	<i>Qualifica professionale</i>

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza nelle operazioni di navigazione</li> <li>Assistenza alla conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione</li> </ul>	
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</li> <li>2. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</li> <li>3. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti</li> <li>4. Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate</li> </ol>	
<b>COMPETENZA N. 1</b>	
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	
<b>ABILITÀ MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li> <li>Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attrezzature di servizio</li> <li>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li> <li>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li> </ul>

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

<p>delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li> <li>- Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>- Tecniche di pianificazione</li> <li>- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese</li> </ul>
<b>COMPETENZA N. 2</b>	
2. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	
<b>ABILITÀ MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li> <li>- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</li> <li>- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese</li> </ul>
<b>COMPETENZA N. 3</b>	
3. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	

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

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di selezione delle materie prime</li> <li>- Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li> <li>- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia</li> <li>- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Utensili per la preparazione dei cibi</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese</li> </ul>
<b>COMPETENZA N. 4</b>	
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"> <li>- Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di unità di diporto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Codice di navigazione</li> <li>- Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto</li> <li>- Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario,</li> </ul>

Regione Siciliana

D.A. n. 1069 del 08/08/2025


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

<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretare i bollettini meteo</li><li>- Condurre un'imbarcazione con motore singolo e doppio motore</li><li>- Leggere gli strumenti di bordo e la carta nautica identificando una coordinata esatta</li></ul>	<p>procedure di sopravvivenza e salvataggio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Terminologia tecnica del settore</li><li>- Tipologie e strutture delle imbarcazioni</li><li>- Tipologie di ormeggio</li><li>- Tecniche di navigazione delle imbarcazioni da diporto</li><li>- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese</li></ul>
---	--

L'Assessore

*On.le Avv. Girolamo Turano*

**GIROLAMO  
TURANO**

 Firmato digitalmente da  
GIROLAMO TURANO  
Data: 2025.08.07 15:28:51  
+02'00'