IGIENE

* Presidiare le fasi di lavoro, coordinando l’attività dei ruoli operativi (applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività; applicare protocolli disciplinari di igiene nella predisposizione della linea di lavoro; applicare tecniche di controllo dell'avanzamento di produzione nelle singole fasi di trasformazione; documentare le fasi di lavorazione e le specifiche attività di controllo effettuate sulla base di disciplinari HACCP; disciplinari HACCP; individuare anomalie e segnalare non conformità) .
* Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l’assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione (Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità).
* Organizzare e controllare ambienti e sistemi di stoccaggio di prodotti in ingresso e trasformati (verificare l’applicazione delle procedure a salvaguardia dell'igiene degli ambienti, delle attrezzature e dei prodotti; applicare criteri di classificazione degli alimenti destinati alla vendita, alla resa o alla distruzione; elementi di igiene e sicurezza alimentare).
* Curare il controllo del prodotto redigendo la documentazione prevista dalle normative di riferimento.
* Applicazione delle norme igienico-sanitarie e loro utilizzo per la progettazione della struttura ristorativa.