

ALLEGATO 3 - CATALOGO MODULI
MAPPA DEI MODULI FORMATIVI DELL'AREA TURISMO
(in codice TUR)

I moduli di questo settore economico sono stati progettati per le Figure professionali indicate nelle colonne ma potrebbero essere di interesse anche per altre Figure del settore. Si consiglia per tanto di leggere i titoli e valutare

Per ciascuna delle Figure professionali indicate nelle colonne è disponibile un Piano formativo standard (percorso formativo consigliato)

Legenda

P= Modulo per apprendisti dell'Apprendistato professionalizzante

D= Modulo per apprendisti dell'Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale

CUOCO [99]	OPERATORE SALA BAR [101]	PIZZAIOLO [100]	PANETTIERE [97]	ADDETTA FRONTOFFICE AGENZIA VIAGGIO [95]
------------	--------------------------	-----------------	-----------------	------------------------------------------

CODICE	TITOLO DEL MODULO	ORE	CUOCO [99]	OPERATORE SALA BAR [101]	PIZZAIOLO [100]	PANETTIERE [97]	ADDETTA FRONTOFFICE AGENZIA VIAGGIO [95]
Moduli comuni - Apprendistato professionalizzante							
TUR 060	Descrizione e conservazione dei principali cereali per pane e pizza	16			P	P	
TUR 061	Caratteristiche di farine, acqua e sale quali ingredienti base per pane e pizza	16			P	P	
TUR 062	Caratteristiche e modalità di impiego dei lieviti	8			P	P	
TUR 063	Realizzazione di impasti diretti e indiretti per pane e pizza	32			P	P	
TUR 064	Utilizzo macchine impastatrici	16			P	P	
TUR 065	Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce	8			P	P	
TUR 066	Pulizia degli ambienti di lavoro con tecniche e prodotti specifici	8			P	P	
TUR 067	Mantenimento dell'igiene della persona e della divisa	8		P	P	P	
TUR 068	Approfondimenti di igiene e procedure Haccp con particolare riferimento alla preparazione di alimenti e alla gestione dei rifiuti	8	P	P			
TUR 069	Caratteristiche del latte e dei suoi derivati (formaggi) e loro impiego	24	P	P			
TUR 070	Caratteristiche di Olii, acidificanti, spezie e sali	16	P	P			
Apprendistato professionalizzante							
TUR100	Creazione di un menù caratteristico trentino	40	P				
TUR101	Creazione di un menù delle specialità delle regioni italiane	40	P				
TUR102	Preparazione e decorazione di dolci al cucchiaio	40	P				
TUR103	Creazione presentazione di un menù caratteristico dell'Alto Adige	40	P				
TUR104	Utilizzo dei lieviti in cucina nella preparazione di pane, pasta, pizza, dolci	16	P				
TUR105	Preparazione dei dolci delle feste	32	P				
TUR106	Preparazione di menù per persone con intolleranze, allergie e limiti alimentari	32	P				
TUR107	Elaborazione di ordini per l'acquisto delle merci secondo il menù e il budget	16	P				
TUR108	Cucinare in modo creativo secondo le nuove tendenze alimentari	24	P				
TUR109	Realizzare con cotture innovative pietanze a base di carne	24	P				
TUR110	Enogastronomia e abbinamento del vino e dei suoi derivati nella cucina nazionale ed internazionale	24	P				
TUR111	Esecuzione di primi piatti di alta cucina	40	P				
TUR112	Esecuzione di secondi piatti di alta cucina	40	P				
TUR113	Utilizzo di frutta e dolcificanti nella creazione delle varie portate	16	P				
TUR201 11/01/2012	Esecuzione professionale della spillatura della birra	24		P			Edizione 1 Revisione 0

TUR202	Azioni per le preparazione e il servizio di un caffè di qualità	24			P		
TUR203	Comportamenti verbali e non verbali volti al benessere e alla soddisfazione del cliente	32			P		
TUR204	Proposta e servizio di vini e altri prodotti enologici	24			P		
TUR205	Esecuzione del servizio di sala e di bar ai clienti in lingua inglese	40			P		
TUR206	Preparazione e presentazione di cocktail e altre bevande miscelate	32			P		
TUR207	Creazione di stuzzichini e idee sfiziose per aperitivi	16			P		
TUR208	Caratteristiche e modalità di servizio e abbinamento di liquori e distillati	24			P		
TUR209	Esecuzione del servizio di sala e di bar ai clienti in lingua tedesca	40			P		
TUR210	Produzioni enologiche di eccellenza	24			P		
TUR211	Presentazione del conto al cliente e operazioni di pagamento	8			P		
TUR212	Eccellenze enogastronomiche nazionali ed internazionali	16			P		
TUR213	Accogliere persone con intolleranze, allergie e limiti alimentari	8			P		
TUR214	Rapporti professionali e di team building con il personale alberghiero	8			P		
TUR215	Esecuzione di servizi speciali	16			P		
TUR300	Spezzare, pesare, formare palline di pasta	8				P	
TUR301	Formare dischi di pizza manualmente con tecniche base	16				P	
TUR302	Accensione e regolazione dei forni	16				P	
TUR303	Preparazione delle verdure per la guarnizione della pizza	16				P	
TUR304	Utilizzo di insaccati, affumicati, latticini per le guarnizioni della pizza	8				P	
TUR305	Guarnizione di dischi di pizza con tecniche e ingredienti base	8				P	
TUR306	Informatura e cottura della pizza	8				P	
TUR307	Valutazione della qualità dell'impasto nelle fasi di maturazione e lievitazione	16				P	
TUR308	Allestimento della linea di lavorazione per la preparazione della pizza	8				P	
TUR309	Formatura e manipolazione del disco di pasta per pizza con ausilio di strumenti meccanici	16				P	
TUR310	Guarnizione della pizza con abbinamenti di alimenti	16				P	
TUR311	Evoluzione della panificazione e della pizza nel tempo	24				P	
TUR 400	Dosaggio dei microingredienti con tecniche manuali e automatizzate	16					P
TUR 401	Caratteristiche dei microingredienti per la panificazione	8					P
TUR 402	Tecniche manuali e macchine formatrici per il processo di formatura	16					P
TUR 403	Caratteristiche dell'utilizzo dei forni nella cottura di pane e pasticceria da forno	8					P
TUR 404	Produzione di pane comune (spaccatina)	16					P
TUR 405	Produzione di pane a pasta dura (mantovane, ferrarese, gramolà...)	24					P
TUR 406	Produzione di pane a pasta molle (ciabatta, ciabattina, mediterranea..)	32					P
TUR 407	Produzione di pane speciale (con noci, olive)	24					P
TUR 408	Confezionamento ed etichettatura di prodotti alimentari	8					P
TUR 409	Gestione della distribuzione e stesura dei documenti di trasporto	16					P
TUR 410	Produzione di pane con sfarinati diversi (mais, cereali, avena, segala..)	40					P
TUR 411	Produzione di pasticceria da forno dolce (Krapfen, croissant, cannoli, focacce dolci, trecce..)	40					P
TUR 412	Produzione di pane regionali e specialità straniere (pugliese, toscano, altoatesino, francesino, baguette, brezen, laugen, bavarese..)	32					P

TUR 413	Produzione di pasticceria salata (pizze in teglia, pizzette, appetizer, calzoni..)	40					P	
TUR 414	Produzione di prodotti per le ricorrenze (zelten, panettone, colomba, chiacchiere..)	40					P	
TUR500	Elaborare schede geografiche delle principali destinazioni turistiche	24						P
TUR501	Accogliere il cliente dell'agenzia di viaggio	16						P
TUR502	Elaborare schede di prodotti turistici per il cliente	40						P
TUR503	Ricerca informazioni turistiche e pacchetti di viaggio in internet	16						P
TUR504	Vendere biglietti di viaggio	16						P
TUR505	Presentare gli elementi giuridici del pacchetto turistico e delle polizze turistiche	16						P
TUR506	Informare il cliente su comportamenti in viaggio	8						P
TUR507	Vendere un pacchetto di viaggio	24						P
TUR508	Sviluppare una matrice di confronto dei tour operator e loro offerta	16						P
TUR509	Gestire aspetti amministrativi, contabili e fiscali della vendita di prodotti turistici	16						P
TUR510	Gestire i reclami e il contenzioso del cliente dell'agenzia di viaggio	16						P
TUR511	Comunicare in inglese nelle agenzie di viaggio	24						P
TUR512	Comunicare in tedesco nelle agenzie di viaggio	24						P
TUR513	Formulare proposte di viaggio su misura	40						P
TUR514	Organizzare spazi espositivi nelle agenzie di viaggio	24						P
TUR515	Impaginare elaborati grafici per la promozione di prodotti turistici in agenzia di viaggio	24						P
Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale								
TUR01-D-E	Caratteristiche e modalità di esecuzione dei principali servizi del bar	24			D			
TUR01-D-A	Caratteristiche e modalità di esecuzione dei principali servizi del bar secondo lo stile aziendale	40			D			
TUR02-D-E	Caratteristiche e modalità di esecuzione base dei principali servizi di sala	24			D			
TUR03-D-E	Comportamenti e cura personale e ambientale nel rispetto delle normative haccp e di igiene e sicurezza	16	D		D			
TUR03-D-A	Applicazione in azienda dell'igiene, sicurezza e haccp	8	D		D			
TUR04-D-E	Descrizione di comportamenti, materiali, strumenti e tecniche di conservazione delle materie prime e semilavorati	8			D			
TUR04-D-A	Conservazione delle materie prime nel rispetto del sistema haccp aziendale	8			D			
TUR05-D-E	Accoglienza e congedo dal cliente mantenendo una relazione durante il servizio	24			D			
TUR05-D-A	Accoglienza del cliente con gestione di una breve conversazione durante il servizio	26			D			
TUR06-D-E	Spillatura e servizio base della birra	24			D			
TUR06-D-A	Spillatura e servizio base della birra secondo lo stile aziendale	16			D			
TUR07-D-E	Preparare e servire un caffè di qualità	24			D			
TUR08-D-E	Accogliere il cliente e raccogliere l'ordinazione in lingua inglese	24			D			
TUR09-D-A	Esecuzione del servizio e decorazione delle principali tipologie di dessert	24			D			
TUR10-D-E	Preparazione di ricette del bere miscelato con decorazioni e servizio al cliente	32			D			
TUR10-D-A	Preparazione di ricette del bere miscelato nello stile aziendale	16			D			
TUR11-D-E	Preparazione e servizio di pietanze pronte, dolci e insalate	24			D			
TUR11-D-A	Proposta gastronomica aziendale di pietanze pronte, dolci e insalate	28			D			

TUR12-D-E	Consigliare, abbinare e mescolare il vino	24		D			
TUR13-D-E	Creazione di merende e stuzzichini per aperitivi	24		D			
TUR13-D-A	Proposta di merende e stuzzichini per aperitivi secondo lo stile aziendale	32		D			
TUR14-D-E	Caratteristiche dei ranghi del personale alberghiero	8		D			
TUR15-D-E	Esecuzione del servizio in sala in modo evoluto utilizzando le tecniche internazionali	24		D			
TUR16-D-E	Accoglienza e servizio al cliente con vocabolario base in lingua tedesca	24		D			
TUR17-D-E	Preparazione e descrizione dei principali condimenti da abbinare alle pietanze	8		D			
TUR18-D-E	Segnalazione per riordino merce da rilevazione di giacenze e scadenze di magazzino	8	D	D			
TUR18-D-A	Rilevazione giacenze e scadenze del magazzino aziendale	16	D	D			
TUR19-D-E	Esecuzione del servizio alla lampada	16		D			
TUR20-D-E	Ricevimento delle ordinazioni dal cliente	16		D			
TUR20-D-A	Ricevimento e gestione della comanda dal cliente secondo le esigenze aziendali	24		D			
TUR21-D-E	Allestimento con estetica della sala e del bar	24		D			
TUR21-D-A	Allestimento con estetica degli ambienti aziendali	28		D			
TUR22-D-A	Utilizzo di strategie di comportamento e comunicazione con clienti in situazioni particolari	16		D			
TUR23-D-E	Redazione del piano di lavoro per un catering e prestazione di servizio	16		D			
TUR24-D-E	Proposta e servizio di distillati e liquori	24		D			
TUR25-D-E	Esecuzione delle operazioni base di conto e pagamento	8		D			
TUR25-D-A	Esecuzione delle operazioni di conto e pagamento nello stile aziendale	16		D			
TUR26-D-E	Pulizia, taglio e stoccaggio di frutta e ortaggi	16	D				
TUR26-D-A	Pulizia, taglio e stoccaggio di frutta e ortaggi nello stile aziendale	16	D				
TUR27-D-E	Utilizzo dei principali macchinari in cucina nel rispetto delle norme della sicurezza e dell'HACCP	24	D				
TUR27-D-A	Utilizzo dei principali macchinari della cucina aziendale nel rispetto delle norme della sicurezza e dell'HACCP	24	D				
TUR28-D-E	Preparazione di antipasti	16	D				
TUR28-D-A	Preparazione di antipasti secondo lo stile aziendale	20	D				
TUR29-D-E	Preparazione delle principali salse italiane ed internazionali	24	D				
TUR29-D-A	Preparazione delle principali salse italiane ed internazionali secondo la filosofia aziendale	16	D				
TUR30-D-E	Confezionamento primi piatti a base di paste alimentari (anche con loro preparazione)	32	D				
TUR30-D-A	Confezionamento di primi piatti a base di paste alimentari (anche con loro preparazione) previste nel menu dell'azienda	24	D				
TUR31-D-E	Produzione di pane e prodotti lievitati in cucina	16	D				
TUR31-D-A	Produzione di pane e prodotti lievitati in cucina secondo lo stile aziendale	20	D				
TUR32-D-E	Uso dei termini di cucina nelle lingue straniere	24	D				
TUR33-D-E	Preparazione di primi piatti a base di paste ripiene	32	D				
TUR33-D-A	Preparazione di primi piatti a base di paste ripiene secondo lo stile aziendale	30	D				
TUR34-D-E	Preparazione di piatti di carne a cottura breve	24	D				
TUR34-D-A	Preparazione di piatti di carne a cottura breve secondo lo stile aziendale	30	D				
TUR35-D-E	Preparazione di creme di pasticceria e dolci al cucchiaio	32	D				

TUR36-D-E	Decorazioni e guarnizioni base del piatto	16	D				
TUR36-D-A	Decorazione e guarnizione del piatto secondo lo stile aziendale	12	D				
TUR37-D-E	Calcolo del costo finale delle pietanze e del menù	16	D				
TUR38-D-E	Ideazione di proposte gastronomiche	16	D				
TUR38-D-A	Proposte per l'ideazione del menù dell'azienda	8	D				
TUR39-D-E	Preparazione di semplici pasti per persone con intolleranze, allergie e limiti alimentari	32	D				
TUR39-D-A	Preparazione di pasti per persone con intolleranze, allergie e limiti alimentari secondo la proposta gastronomica aziendale	20	D				
TUR40-D-E	Preparazione di piatti di carne con cotture innovative	24	D				
TUR41-D-E	Preparazione di piatti di pesce di acqua dolce e salata, crostacei, mitili	32	D				
TUR42-D-A	Preparazione di un menù caratteristico del territorio secondo le modalità di esecuzione previste in azienda	24	D				
TUR43-D-E	Preparazione di dolci da forno e piccola pasticceria	24	D				
TUR43-D-A	Preparazione di dolci da forno e piccola pasticceria secondo lo stile aziendale	24	D				
TUR44-D-E	Preparazione di pietanze di nuove tendenze alimentari (vegetariane, macrobiotiche, ..)	24	D				
TUR45-D-E	Caratteristiche nutrizionali e possibili rischi allergici dei principali prodotti utilizzati in gastronomia	24	D				
TUR45-D-A	Criteri di selezione delle tipologie dei prodotti aziendali	8	D				