

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Addetto al servizio ai piani</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Area di Attività</b>	ADA.23.02.03 - Cura degli alloggi, dei piani camera e delle aree comuni interne ed esterne
<b>Processo</b>	Servizi di ricettività
<b>Sequenza di processo</b>	Ricevimento, assistenza e cura delle richieste del cliente e dell'alloggio e degli spazi comuni
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Addetto al servizio ai piani
<b>Descrizione qualificazione</b>	L'addetto al servizio ai piani garantisce l'ordine e la pulizia delle camere e delle aree comuni all'interno delle strutture ricettive. Ha contatti diretti con i clienti alloggiati nella struttura e si assicura dell'ordine all'interno delle camere, di pulirle e di rifornirle della dotazione necessaria. Verifica la presenza di guasti e/o malfunzionamenti. Presta servizio presso strutture turistico-ricettive, alberghiere ed extralberghiere. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, al coordinatore del servizio ai piani e agli altri addetti.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.10 - Villaggi turistici I.55.20.20 - Ostelli della gioventù I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.55.20.40 - Colonie marine e montane I.55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I.55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I.55.90.10 - Gestione di vagoni letto I.55.90.20 - Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo 8.1.4.1.0 - Personale non qualificato addetto alla pulizia nei servizi di alloggio e nelle navi
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	1013 Hotel, restaurants and catering
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	250
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	175
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	0
<b>Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)</b>	20
<b>Durata massima DAD aula</b>	87
<b>Durata massima FAD aula</b>	0
<b>Durata minima tirocinio in impresa (ore)</b>	0
<b>Durata minima stage + Laboratorio (ore)</b>	75
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento

	equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata. Esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto al servizio ai piani"
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Licenza elementare
<b>Età minima prevista</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Allestimento e cura degli spazi attrezzati per il pernottamento 2 - Cura dello stato di pulizia e manutenzione di spazi comuni e strutture	

**CORSI ANNUALITÀ**

<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Esame Intermedio</b>
<b>1° Anno</b>	<b>250</b>	<b>No</b>

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Allestimento e cura degli spazi attrezzati per il pernottamento</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Allestimento e cura degli spazi attrezzati per il pernottamento (6)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Spazi e camere per il pernottamento puliti, ordinati e perfettamente funzionanti
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare tecniche di cambio della biancheria</li><li>2. Applicare tecniche di manutenzione delle dotazioni e degli arredi di una struttura ricettiva</li><li>3. Applicare tecniche di pulizia degli ambienti e riordino delle camere</li><li>4. Assicurare l'efficienza delle dotazioni</li><li>5. Controllare lo stato di efficienza delle attrezzature</li><li>6. Segnalare non conformità, guasti e problemi delle camere</li><li>7. Accogliere e gestire richieste specifiche del cliente inerenti la camera (pulizia ed allestimento)</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Elementi in dotazione negli spazi ricettivi e per il pernottamento: tipologie e tecniche di controllo prima e dopo il servizio</li><li>2. Tecniche e strumenti di riordino delle camere</li><li>3. Tecniche e strumenti di pulizia e igienizzazione</li><li>4. Nozioni di igiene ambientale</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Cura dello stato di pulizia e manutenzione di spazi comuni e strutture</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Cura dello stato di pulizia e manutenzione di spazi comuni e strutture (100)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Piani e spazi comuni puliti e serviti in maniera efficiente e funzionale
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature</li><li>2. Effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria</li><li>3. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione</li><li>4. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati</li><li>5. Applicare tecniche di pulizia e riordino di spazi e attrezzature</li><li>6. Segnalare non conformità, guasti e problemi delle aree comuni interne ed esterne</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati</li><li>2. Tecniche e strumenti di pulizia e igienizzazione</li><li>3. Procedure di manutenzione ordinaria</li><li>4. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	