

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| STANDARD FORMATIVO | |
|--|--|
| Denominazione Qualificazione | Food & beverage manager |
| Denominazione Standard Formativo | Food & beverage manager |
| Durata percorso Formativo | 1 anni |
| Livello EQF | 5 |
| Settore Economico Professionale | SEP 23 - Servizi turistici |
| Area di Attività | ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione |
| Processo | Servizi di ristorazione |
| Sequenza di processo | Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi |
| Qualificazione regionale di riferimento | Food & beverage manager |
| Descrizione qualificazione | Il Food & beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività di questa figura professionale riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile, controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti - servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio - grandi dimensioni e presso agenzie di catering, Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia. |
| Referenziazione ATECO 2007 | I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.10 - Villaggi turistici I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale |
| Referenziazione ISTAT CP2011 | 3.1.5.5.0 - Tecnici della produzione di servizi 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate |
| Codice ISCED-F 2013 | 1013 Hotel, restaurants and catering |
| Ulteriori indicazioni per l'e-learning | Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia |
| Durata minima complessiva del percorso (ore) | 300 |
| Durata minima di aula (ore) | 180 |
| Durata minima laboratorio (ore) | 0 |
| Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore) | 20 |
| Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula | 210 |

| | |
|---|---|
| Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula | 120 |
| Durata minima tirocinio curriculare ore | 0 |
| Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore) | 90 |
| Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti | Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, 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 al B1 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 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 e' ammessa alcuna deroga |
| Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli | Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali |
| Requisiti minimi di risorse professionali | Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola 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 |
| Requisiti minimi di risorse strumentali | È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati |
| Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti | 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 "Food & beverage manager" |
| Percentuale Assenza massima consentita | 20 |
| Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI) | 20 |
| Attestazione in esito | Certificazione di qualifica professionale |
| Normativa di riferimento | |
| Grado minimo d'istruzione previsto | Diploma |
| Età minima prevista in ingresso | 18 anni |
| Gestione dei crediti formativi | 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 |
| Eventuali ulteriori indicazioni | |

| Composizione Standard Formativo | Unità Formative |
|---|-----------------|
| ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE | |
| <p>1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</p> <p>2 - Configurazione e ambientazione degli spazi</p> <p>3 - Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane</p> <p>4 - Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale</p> <p>5 - Progettazione del menù</p> <p>6 - Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare</p> <p>7 - Sviluppo di iniziative promozionali</p> | |

CORSI ANNUALITÀ

| Anno | Ore | Esame Intermedio |
|----------------|------------|-------------------------|
| 1° Anno | 300 | No |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

| | |
|---|---|
| Denominazione unità formativa | Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari |
| Livello EQF | 3 |
| Denominazione unità di competenza | Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) |
| Descrizione della performance da osservare | Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

| | |
|---|--|
| Denominazione unità formativa | Configurazione e ambientazione degli spazi |
| Livello EQF | 4 |
| Denominazione unità di competenza | Configurazione e ambientazione degli spazi (68) |
| Descrizione della performance da osservare | Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti 2. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi 3. Prefigurarsi l'utilizzo e l'organizzazione degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente 4. Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi 5. Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente 6. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 2. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala 3. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento 4. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc. |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

| | |
|---|--|
| Denominazione unità formativa | Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane |
| Livello EQF | 4 |
| Denominazione unità di competenza | Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane (87) |
| Descrizione della performance da osservare | Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none">1. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite2. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership3. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale4. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro5. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro6. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori7. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none">1. Elementi di organizzazione aziendale2. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro3. Normativa sui contratti di settore4. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership5. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità6. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

| | |
|---|---|
| Denominazione unità formativa | Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale |
| Livello EQF | 5 |
| Denominazione unità di competenza | Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale (111) |
| Descrizione della performance da osservare | Offerte di servizi rispondenti alle esigenze del target di clienti e alle risorse disponibili |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno 2. Confrontare i dati consuntivi con quelli di budget 3. Definire il prezzo da associare all'offerta 4. Definire le tipologie di servizio in relazione alle aspettative dell'utenza e alle risorse disponibili 5. Definire lo stile e lo standard di offerta da proporre 6. Fare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati 7. Interpretare bisogni e aspettative della clientela 8. Monitorare lo stato di avanzamento del budget 9. Predisporre un budget previsionale, in funzione dell'andamento previsto delle attività 10. Rilevare l'entità delle risorse materiali e tecnologiche disponibili |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e aspettative dei target di utenza 2. Elementi di contabilità dei costi 3. Elementi di contabilità e budgeting 4. Elementi di marketing dei servizi turistici 5. Elementi e tecniche di progettazione e presentazione di servizi turistici, innovativi e tradizionali 6. Metodologie e strumenti di marketing turistico 7. Offerta turistica globale e territoriale 8. Tecniche di reporting 9. Tecniche di rilevazione di evoluzione delle opportunità di mercato |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5

| | |
|---|--|
| Denominazione unità formativa | Progettazione del menù |
| Livello EQF | 4 |
| Denominazione unità di competenza | Progettazione del menù (352) |
| Descrizione della performance da osservare | Menù proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e della disponibilità di prodotti freschi e/o di stagione |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento 2. Concepire sequenze alimentari per la composizione di menu innovativi ed esclusivi 3. Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini disponibile per la realizzazione di menu tradizionali e tipici 4. Proporre sequenze di pietanze funzionali alla stagionalità degli ingredienti 5. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento 6. Scegliere le diverse componenti culinarie del menu anche in funzione dei parametri di costo prefissati |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu 2. Diverse tipologie di menu 3. Elementi di gastronomia 4. Politiche di prezzo 5. Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica 6. Principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini 7. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6

| | |
|---|--|
| Denominazione unità formativa | Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare |
| Livello EQF | 5 |
| Denominazione unità di competenza | Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare (2624) |
| Descrizione della performance da osservare | Fornitori accuratamente selezionati in funzione dei reali fabbisogni aziendali e della maggiore convenienza economica |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Attivare procedure per la valutazione delle prestazioni dei fornitori 2. Interagire con gli altri operatori di settore per la creazione di un'offerta integrata 3. Negoziare e curare accordi contrattuali 4. Promuovere la formalizzazione di intese ed accordi anche di tipo istituzionale 5. Selezionare i fornitori e le relative offerte 6. Stabilire e gestire i contatti con gli attori locali 7. Stipulare accordi commerciali |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Criteri di valutazione delle offerte commerciali 2. Elementi di organizzazione aziendale 3. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro 4. Procedure e formule di cooperazione 5. Risorse e opportunità del territorio e del mercato dei servizi 6. Standard di qualità dell'offerta da erogare 7. Tecniche di analisi del rapporto costi/benefici 8. Tecniche di analisi delle attività aziendali da esternalizzare 9. Tecniche di negoziazione commerciale 10. Tecniche di programmazione e controllo dei costi 11. Terminologia di settore in lingua straniera 12. Tipologie contrattuali relative alle attività di fornitura di servizi turistici |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7

| | |
|---|--|
| Denominazione unità formativa | Sviluppo di iniziative promozionali |
| Livello EQF | 4 |
| Denominazione unità di competenza | Sviluppo di iniziative promozionali (2965) |
| Descrizione della performance da osservare | Azioni di comunicazione e promozione individuate ed implementate |
| Descrizione breve | |
| Abilità | <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare i risultati delle azioni promozionali adottate 2. Analizzare le caratteristiche dell'offerta e della domanda nello specifico campo di business 3. Predisporre e diffondere contenuti a carattere informativo/promozionale 4. Individuare ed organizzare iniziative promozionali e di fidelizzazione (es. offerte promozionali, carte fedeltà, raccolta punti, sponsorizzazioni, ecc.) 5. Applicare tecniche di comunicazione multimediale e social media marketing 6. Realizzare attività di promozione diretta attraverso l'organizzazione di eventi, presentazioni di nuovi prodotti/servizi, ecc. 7. Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese) |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di marketing operativo 2. Strumenti di pubblicità e comunicazione 3. Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione 4. Elementi di customer satisfaction 5. Strategie e tecniche di promozione 6. Elementi caratterizzanti del campo di business 7. Comunicazione multimediale e social media marketing 8. Strategie di branding |
| Durata minima di aula (ore) | |
| Durata minima tirocinio curriculare (ore) | |
| Note (eventuali) | |