REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico della ristorazione - Chef**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico della ristorazione - Chef**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
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	Tecnico della ristorazione - Chef
Descrizione qualificazione	Il Tecnico della ristorazione - Chef si occupa di ideare e sviluppare ricette, di definire il tipo di menù e gli abbinamenti fra le diverse pietanze e fra queste e i vini e di sovrintendere le attività della cucina affinché gli operatori lavorino per realizzarle. Inoltre, esegue i piatti, da quelli semplici a quelli più complessi, da quelli caldi a quelli freddi, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Garantisce la qualità dei piatti serviti, sia in termini di preparazione che di presentazione. E' di sua competenza, infine, la predisposizione degli ordini di materiale da richiedere ai fornitori. Presta generalmente servizio in qualità di dipendente presso strutture alberghiere dotate del servizio ristorazione, presso mense collettive, ristoranti e agenzie di catering. I contratti applicati possono essere anche stagionali se la struttura non resta aperta per l'intero anno. Nell'esercizio delle proprie attività dispone di un considerevole grado di autonomia. Si relaziona con i diversi operatori di cucina, coordinandone le attività, e con il Maître che coordina il servizio in sala.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.20 - Ostelli della gioventù I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.55.20.40 - Colonie marine e montane I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I.56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	900
Durata minima di aula (ore)	432

Durata minima laboratorio (ore)	108
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	90
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	360
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	468
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 3, 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 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
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
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 "Tecnico della ristorazione - Chef"
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	-

Età minima prevista in ingresso	-
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

1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
2 - Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane
3 - Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori
4 - Ideazione e sviluppo delle ricette
5 - Preparazione dei dolci
6 - Preparazione dei piatti complessi
7 - Preparazione dei piatti semplici
8 - Progettazione del menù
9 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**900**	**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	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	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	**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	1. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite 2. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 3. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 4. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 5. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 6. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori 7. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni
Conoscenze	1. Elementi di organizzazione aziendale 2. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro 3. Normativa sui contratti di settore 4. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 5. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 6. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori (223)
Descrizione della performance da osservare	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di analisi e selezione delle proposte di fornitura 2. Applicare tecniche di negoziazione con i fornitori al fine di ottenere migliori condizioni di acquisto 3. Applicare tecniche di relazione e comunicazione efficace con i fornitori 4. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze 5. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto
Conoscenze	1. Caratteristiche funzionali di prodotti e servizi 2. Elementi relativi alla normativa su contratti e appalti 3. Tecniche di comunicazione efficace 4. Sistemi informatici per la gestione degli acquisti 5. Tecniche di negoziazione 6. Tecniche di preventivazione, analisi dei costi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Ideazione e sviluppo delle ricette**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Ideazione e sviluppo delle ricette (248)
Descrizione della performance da osservare	Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati
Descrizione breve	
Abilità	1. Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche 2. Identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato 3. Individuare diverse combinazioni di prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche 4. Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela
Conoscenze	1. Elementi di gastronomia 2. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 3. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 4. Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica 5. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 6. Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate 7. Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dei dolci**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei dolci (340)
Descrizione della performance da osservare	Dolci preparati nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e secondo le richieste del cliente
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare criteri di decorazione 3. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 4. Applicare tecniche di preparazione degli impasti 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 7. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 8. Utilizzare attrezzature ed utensili idonei per la farcitura e la decorazione dei prodotti di pasticceria (sac a poche, aerografi, spatole, macchine per la lavorazione dello zucchero, ecc) 9. Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno 10. Utilizzare modalità di controllo e regolazione qualità formatura dell'impasto
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina 2. Elementi di gastronomia 3. Elementi di scienze e tecnologie alimentari 4. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 5. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 6. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 7. Tecniche di farcitura prodotti di pasticceria 8. Processi di lievitazione 9. Impianti di cottura prodotti da forno (forni statici, rotativi, ventilati): tipologie e funzionamento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dei piatti complessi**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei piatti complessi (342)
Descrizione della performance da osservare	Piatti complessi e della tradizione culinaria locale preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Preparare contorni e antipasti di varia tipologia (caldi, freddi, magri, grassi, le insalate da antipasto e composte) 8. Preparare fondi di cucina e piatti a base di uova 9. Preparare minestre, zuppe e vellutate 10. Preparare piatti tipici della cucina locale 11. Preparare primi piatti complessi (pasta fresca all'italiana, specialità a base di pasta secca, crespelle, gnocchi, specialità a base di riso) applicando le tecniche di cottura più idonee 12. Preparare salse per varie tipologie di impiego (brune di base, al pomodoro, bianche di base, brune composte, bianche composte, salse fini, salse fredde, emulsionate, ecc.) 13. Preparare secondi piatti e fritture 14. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi 15. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 16. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	1. Attrezzature per la conservazione dei cibi 2. Elementi di gastronomia 3. Modalità di conservazione dei cibi 4. Modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti 5. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti 6. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 7. Organizzazione funzionale del reparto cucina 8. Processi di cottura degli alimenti 9. Processi di preparazione di piatti complessi 10. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 11. Ricette tipiche e tradizionali, anche di piatti complessi 12. Standard di qualità dei prodotti alimentari 13. Tecniche e strumenti per la preparazione di salse e fondi di cucina 14. Tipologie di farciture 15. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7	
Denominazione unità formativa	**Preparazione dei piatti semplici**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dei piatti semplici (344)
Descrizione della performance da osservare	Piatti preparati secondo le richieste del cliente conformemente agli standard di qualità e igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 4. Applicare tecniche di cottura dei cibi (al forno, bollitura, frittura, ecc) 5. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Preparare contorni a base di verdure 8. Preparare primi piatti a base di pasta fresca o secca con condimenti di base 9. Preparare secondi semplici a base di carne o pesce 10. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 11. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Conoscenze	1. Attrezzature per la conservazione dei cibi 2. Elementi di gastronomia 3. Modalità di conservazione dei cibi 4. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 5. Organizzazione funzionale del reparto cucina 6. Processi di cottura degli alimenti 7. Processi di preparazione di piatti 8. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 9. Ricette tipiche e tradizionali 10. Standard di qualità dei prodotti alimentari 11. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.8	
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	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	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.9	
Denominazione unità formativa	**Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	