# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| STANDARD FORMATIVO | |
|---|---|
| **Denominazione Standard Formativo** | **Tecnico della lavorazione e trasformazione delle eccellenze Agroalimentari e nella valorizzazione e la sostenibilità del Made in Campania** |
| **Denominazione della figura nazionale (specializzazione IFTS)** | Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica |
| **Denominazione profilo regionale IFTS** | Tecnico della lavorazione e trasformazione delle eccellenze Agroalimentari e nella valorizzazione e la sostenibilità del Made in Campania |
| **Area professionale di riferimento IFTS** | Area professionale Turismo e sport |
| **Sotto area professionale di riferimento IFTS** | / |
| **Durata percorso Formativo** | 1 anni |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Settore Economico Professionale** | SEP 23 - Servizi turistici |
| **Area di Attività** | ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti<br>ADA.23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica |
| **Processo** | Servizi di ristorazione<br>Servizi di ricettività |
| **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<br>Gestione e coordinamento dei servizi di ricettività turistica |
| **Percorso regionale di riferimento** | Tecnico della lavorazione e trasformazione delle eccellenze Agroalimentari e nella valorizzazione e la sostenibilità del Made in Campania |
| **Descrizione percorso** | Curvatura regionale della Specializzazione IFTS in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomia - Area professionale Turismo e sport |
| **Referenziazione ATECO 2007** | I.56.10.42 - Ristorazione ambulante<br>I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting |
| **Referenziazione ISTAT CP2021** | 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati |
| **Codice ISCED-F 2013** | 0721 Food processing |
| **Durata minima complessiva del percorso (ore)** | 800 |
| **Durata minima di aula (ore)** | 400 |
| **Durata minima laboratorio (ore)** | 0 |
| **Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)** | 0 |
| **Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula** | 80 |
| **Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula** | 0 |

| | |
|---|---|
| **Durata minima tirocinio curriculare ore** | 320 |
| **Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)** | 320 |
| **Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti** | Sono destinatari dei percorsi IFTS i giovani e gli adulti occupati, disoccupati ed inoccupati in possesso dei seguenti titoli di studio: - diploma di istruzione secondaria superiore; - diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale, ai sensi del Dlgs. n.226/2005, e sulla base della tavola indicativa delle correlazioni fra diplomi di Istruzione e Formazione Professionale e le specializzazioni di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore di cui all'allegato B del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, di concerto con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 7 febbraio 2013 n.91. - possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5. L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139. I partecipanti alle attività formative devono essere residenti o avere il domicilio nella regione Campania in data antecedente l'iscrizione al percorso (esclusivamente in caso di formazione finanziata nell'ambito di avvisi pubblici). 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 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. |
| **Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli** | Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche /laboratoriali/project work. |
| **Requisiti minimi di risorse professionali** | REQUISITI DEI DOCENTI: Corpo docente composto per almeno il 50% da esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale nel settore, maturata per almeno 5 anni. Le ore di docenza, riferite agli esperti di cui sopra, devono essere congrue alle finalità e agli obiettivi professionali da conseguire e di norma, rappresentare circa il 50% dell'intero monte ore del corso. Il TUTOR D'AULA (c.d. didattico) deve essere in possesso di titolo di studio pari ad almeno livello EQF 4 e, per almeno il 50%, un'esperienza professionale di almeno tre anni attinente all'attività formativa. |
| **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: 1. Certificato di specializzazione tecnica superiore riferita alla specializzazione tecnica superiore ricompresa nell'elenco nazionale di cui all'art. 1 del DI del 7 febbraio 2013, ai sensi dei commi 3 e 4 dell'art. 10 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008, sulla base del modello e delle note di compilazione di cui Allegato F al DI del 7 febbraio 2013. |
| **Percentuale Assenza massima consentita** | 20 |
| **Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)** | 20 |
| **Grado minimo d'istruzione previsto** | Diploma |

| | |
|---|---|
| **Età minima prevista in ingresso** | 17 anni |
| **Gestione dei crediti formativi** | È prevista l'attivazione di procedure finalizzate al riconoscimento di crediti formativi (di ingresso e di frequenza) in conformità alle disposizioni regionali vigenti. |
| **Normativa di riferimento** | |
| **Eventuali ulteriori indicazioni** | NORME DI RIFERIMENTO Decreto Interministeriale del 7 febbraio 2013 - Definizione dei percorsi di specializzazione tecnica superiore di cui al Capo III del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008. Decreto del 27 aprile 2016 - Definizione della struttura e del contenuto del percorso di istruzione e formazione tecnica superiore di durata annuale per l'accesso ai percorsi degli istituti tecnici superiori. Deliberazione di Giunta Regionale n. 119 del 14/03/2023 reca "PR Campania FSE+ 2021-2027 - Programmazione risorse – Obiettivo Specifico ESO 4.6 – Potenziamento offerta formativa del Sistema-Duale – Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) e di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)". Delibera della Giunta Regionale n. 105 del 07/03/2023 – Approvazione Linee Guida per la programmazione e attuazione di percorsi formativi – Sistema Duale – Annualità 2023 – 2026 e successive. CARATTERISTICHE DEI PERCORSI I percorsi devono conformarsi agli standard minimi delle competenze, come stabilito dal Decreto Interministeriale del 7 febbraio 2013 e dal Decreto Interministeriale del 27 aprile 2016, i quali sono inclusi nel presente standard. I percorsi hanno una durata di 2 semestri e devono concludersi entro un anno dalla data di avvio, salvo proroghe motivate che possono essere autorizzate, su richiesta, esclusivamente dalla Regione Campania. Prevedere un Comitato Tecnico Scientifico di progetto (CTS) con i compiti di progettazione e di gestione, di controllo della fase di riconoscimento dei crediti in ingresso al percorso formativo ed all'eventuale accertamento delle competenze per i non diplomati. Prevedere misure di accompagnamento agli allievi dei corsi, a supporto della frequenza per eventuali debiti formativi riscontrati sia in accesso che in itinere ai fini del conseguimento dei crediti, delle certificazioni intermedie e finali, nonché a supporto dell'inserimento professionale; I percorsi possono prevedere il ricorso a 4 modalità didattiche: in aula, con project work, e-learning e in stage. Il project work è una fase attiva di sperimentazione di concetti appresi durante la frequenza del percorso formativo, ai sensi di quanto previsto dalle disposizioni di cui al Decreto Dirigenziale n. 423 del 04/05/2020 e al Decreto Dirigenziale n. 556 del 01/06/2020. L'e-learning è una formazione a distanza erogata con strumenti tecnologici, ai sensi di quanto previsto dalle disposizioni di cui al Decreto Dirigenziale n. 423 del 04/05/2020 e al Decreto Dirigenziale n. 556 del 01/06/2020. Lo stage obbligatorio nella misura indicata nel presente standard, può essere svolto anche all'estero. Almeno il 60% delle ore di stage deve essere svolto in Italia. I percorsi devono prevedere il riconoscimento, dei crediti formativi universitari (CFU) in conformità alle disposizioni nazionali e regionali vigenti. |

**ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE**

1 - Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune - UC COMUNE IFTS AMBITO RELAZIONALE
2 - Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE
3 - Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS
4 - Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà - UC TECNICO PROFESSIONALE IFTS
5 - Analizzare e certificare la Qualità e Sostenibilità Agroalimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE

| CORSI ANNUALITÀ | | |
|---|---|---|
| **Anno** | **Ore** | **Esame Intermedio** |
| **1° Anno** | **800** | **No** |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune - UC COMUNE IFTS AMBITO RELAZIONALE** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune - UC COMUNE IFTS AMBITO RELAZIONALE (3909) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune. |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare strutture linguistiche formali orali e scritte, ovvero modi interni di organizzazione linguistica, per dare efficacia alla comunicazione interpersonale e professionale<br>2. Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici finalizzati a reperire e condividere informazioni e istruzioni<br>3. documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità<br>4. Utilizzare modalità di gestione delle relazioni e di comunicazione differenziate in rapporto alle situazioni e alle diverse tipologie di interlocutori<br>5. Comunicare in lingua inglese (livello B1 QCER) |
| **Conoscenze** | 1. Strumenti linguistici e informatici a supporto della gestione di flussi informativi e della comunicazione<br>2. Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi standard e specialistici (morfosintassi, lessico, analisi testuale, cicli inferenziali di interpretazione, lettura e argomentazione)<br>3. Tecniche, metodi e strumenti di raccolta, elaborazione, analisi di informazioni e dati<br>4. Tipologie testuali di presentazione professionale di sé stessi, di testi tecnici continui e non continui e di reporting su più canali e con diversi livelli di approfondimento<br>5. Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti |
| **Durata minima di aula (ore)** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | 0 |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un’efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un’efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE (3910) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un’efficace ed efficiente esecuzione delle attività |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Utilizzare le risorse secondo criteri di efficacia ed efficienza<br>2. Identificare le criticità emergenti da processi lavorativi e le possibili soluzioni migliorative<br>3. Utilizzare le tecnologie e le tecniche specifiche del settore, nel quadro delle normative, dei protocolli e dei disciplinari di riferimento<br>4. Identificare dati quantitativi e qualitativi relativi alla misurazione aziendale della produttività<br>5. Valutare i risultati intermedi e finali raggiunti nella propria attività |
| **Conoscenze** | 1. Principi di qualità e controllo della produzione<br>2. Sicurezza, prevenzione, sostenibilità: normative, protocolli, procedure, approcci di riferimento per il settore di appartenenza<br>3. Tecniche per la valutazione economica delle alternative<br>4. Tecniche di rilevazione dati e informazioni<br>5. Fonti documentali che regolano la vita lavorativa e l’impresa |
| **Durata minima di aula (ore)** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | 0 |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Risolvere problemi relativi all’ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Risolvere problemi relativi all’ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS (3911) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Risolvere problemi relativi all’ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Risolvere problemi di geometria analitica<br>2. Applicare i metodi della trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli<br>3. Utilizzare gli strumenti metodologici dello studio di funzione<br>4. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche con metodi grafici e numerici<br>5. Costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi utilizzando informazioni statistiche |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche e classificazione di equazioni, disequazione e sistemi di equazioni (I, II o grado superiore). Relative metodologie di risoluzione e rappresentazione sul piano cartesiano.<br>2. Caratteristiche ed elementi della geometria analitica (piano cartesiano, punti, rette, coniche, iperboli…)<br>3. Trigonometria: proprietà e teoremi dei triangoli. Notazione specifica. Relazione goniometriche.<br>4. Definizione e classificazione delle funzioni; studio di funzione<br>5. Concetto di derivata di una funzione<br>6. Equazioni, disequazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche<br>7. Principi di statistica: indicatori, medie probabilità, stime, leggi<br>8. Distribuzioni di probabilità e relative rappresentazioni grafiche<br>9. Applicativi informatici a supporto dei flussi di dati |
| **Durata minima di aula (ore)** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | 0 |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà - UC TECNICO PROFESSIONALE IFTS** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà - UC TECNICO PROFESSIONALE IFTS (3945) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Individuare le tipicità enogastronomiche del territorio<br>2. Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti<br>3. Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio<br>4. Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici<br>5. Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici<br>6. Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti |
| **Conoscenze** | 1. Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali<br>2. Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici<br>3. Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche |
| **Durata minima di aula (ore)** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | 0 |
| **Note (eventuali)** | |

| DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5 | |
|---|---|
| **Denominazione unità formativa** | **Analizzare e certificare la Qualità e Sostenibilità Agroalimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Denominazione unità di competenza** | Analizzare e certificare la Qualità e Sostenibilità Agroalimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4317) |
| **Descrizione della performance da osservare** | Analizzare e certificare la Qualità e Sostenibilità Agroalimentare |
| **Descrizione breve** | / |
| **Abilità** | 1. Applicare procedure di controllo e certificazione della qualità e sostenibilità secondo standard, normative e disciplinari riconosciuti.<br>2. Effettuare campionamenti, controlli e verifiche lungo la filiera per garantire la conformità ai requisiti di sostenibilità.<br>3. Utilizzare strumenti e tecniche di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari al fine di monitorare e documentare i prodotti agroalimentari lungo la filiera.<br>4. Redigere report e schede di conformità, integrando dati raccolti attraverso procedure standardizzate di controllo qualità e sostenibilità.<br>5. Rilevare non conformità e varianze, individuando le azioni correttive da intraprendere.<br>6. Applicare metodi di valutazione dell'impatto ambientale di base dei processi agro-alimentari, seguendo procedure validate.<br>7. Collaborare con enti di certificazione e organismi di controllo, prendendo parte a procedure di audit e applicando protocolli ufficiali. |
| **Conoscenze** | 1. Normativa nazionale e internazionale su qualità e sostenibilità agroalimentare, certificazioni di sostenibilità agroalimentare (es. DOP, IGP, BIO, ISO, Global G.A.P.).<br>2. Fondamenti di scienze e tecnologie alimentari sostenibili.<br>3. Indicatori di sostenibilità ambientale, economica e sociale di base.<br>4. Strumenti e tecniche di campionamento, controllo qualità e analisi della sostenibilità in ambito agro-alimentare.<br>5. Sistemi e strumenti di tracciabilità e rintracciabilità (incluse tecnologie digitali).<br>6. Procedure e documentazione richieste dagli organismi di certificazione.<br>7. Principali tecniche di reporting e compilazione di schede di conformità. |
| **Durata minima di aula (ore)** | 0 |
| **Durata minima tirocinio curriculare (ore)** | 0 |
| **Note (eventuali)** | |