

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE IFTS	
<b>Denominazione qualifica IFTS</b>	<b>Tecnico del Controllo Qualità e della Sostenibilità Agroalimentare</b>
<b>Denominazione della figura nazionale (specializzazione IFTS)</b>	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
<b>Denominazione profilo regionale IFTS</b>	Tecnico del Controllo Qualità e della Sostenibilità Agroalimentare
<b>Area professionale di riferimento IFTS</b>	Area professionale Turismo e sport
<b>Sotto area professionale di riferimento IFTS</b>	/
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Area di Attività</b>	ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
<b>Processo</b>	Servizi di ristorazione
<b>Sequenza di processo</b>	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
<b>Descrizione sintetica del percorso</b>	Curvatura regionale delle Specializzazioni 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
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	1.56.10.42 - Ristorazione ambulante 1.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
<b>Referenziazione ISTAT CP2021</b>	5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>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 (3909)</li> <li>2. Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE (3910)</li> <li>3. Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS (3911)</li> <li>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 (3945)</li> <li>5. Curare l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4294)</li> <li>6. Gestire i processi produttivi e il controllo della qualità agro-alimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4295)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>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</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune.
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare strutture linguistiche formali orali e scritte, ovvero modi interni di organizzazione linguistica, per dare efficacia alla comunicazione interpersonale e professionale</li><li>2. Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici finalizzati a reperire e condividere informazioni e istruzioni</li><li>3. documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità</li><li>4. Utilizzare modalità di gestione delle relazioni e di comunicazione differenziate in rapporto alle situazioni e alle diverse tipologie di interlocutori</li><li>5. Comunicare in lingua inglese (livello B1 QCER)</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Strumenti linguistici e informatici a supporto della gestione di flussi informativi e della comunicazione</li><li>2. Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi standard e specialistici (morfosintassi, lessico, analisi testuale, cicli inferenziali di interpretazione, lettura e argomentazione)</li><li>3. Tecniche, metodi e strumenti di raccolta, elaborazione, analisi di informazioni e dati</li><li>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</li><li>5. Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti</li></ol>
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare le risorse secondo criteri di efficacia ed efficienza</li><li>2. Identificare le criticità emergenti da processi lavorativi e le possibili soluzioni migliorative</li><li>3. Utilizzare le tecnologie e le tecniche specifiche del settore, nel quadro delle normative, dei protocolli e dei disciplinari di riferimento</li><li>4. Identificare dati quantitativi e qualitativi relativi alla misurazione aziendale della produttività</li><li>5. Valutare i risultati intermedi e finali raggiunti nella propria attività</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Principi di qualità e controllo della produzione</li><li>2. Sicurezza, prevenzione, sostenibilità: normative, protocolli, procedure, approcci di riferimento per il settore di appartenenza</li><li>3. Tecniche per la valutazione economica delle alternative</li><li>4. Tecniche di rilevazione dati e informazioni</li><li>5. Fonti documentali che regolano la vita lavorativa e l'impresa</li></ol>
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Risolvere problemi di geometria analitica</li> <li>2. Applicare i metodi della trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli</li> <li>3. Utilizzare gli strumenti metodologici dello studio di funzione</li> <li>4. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche con metodi grafici e numerici</li> <li>5. Costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi utilizzando informazioni statistiche</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Caratteristiche ed elementi della geometria analitica (piano cartesiano, punti, rette, coniche, iperboli...)</li> <li>3. Trigonometria: proprietà e teoremi dei triangoli. Notazione specifica. Relazione goniometriche.</li> <li>4. Definizione e classificazione delle funzioni; studio di funzione</li> <li>5. Concetto di derivata di una funzione</li> <li>6. Equazioni, disequazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche</li> <li>7. Principi di statistica: indicatori, medie probabilità, stime, leggi</li> <li>8. Distribuzioni di probabilità e relative rappresentazioni grafiche</li> <li>9. Applicativi informatici a supporto dei flussi di dati</li> </ol>
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>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</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	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
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Individuare le tipicità enogastronomiche del territorio</li><li>2. Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti</li><li>3. Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio</li><li>4. Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici</li><li>5. Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici</li><li>6. Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali</li><li>2. Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici</li><li>3. Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche</li></ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Curare l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Curare l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti agro-alimentari
<b>Descrizione breve</b>	/
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica definendo una produzione per lotti</li> <li>2. Definire con fornitori e clienti un sistema di procedure per assicurare la tracciabilità? dei prodotti agro-alimentari.</li> <li>3. Determinare modalità di confezionamento ed etichettatura conformi agli standard di sicurezza e qualità del prodotto alimentare.</li> <li>4. Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata ed in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.)</li> <li>5. Monitorare il funzionamento degli impianti di confezionamento.</li> <li>6. Verificare il corretto svolgimento delle operazioni di confezionamento dei prodotti finiti, sulla base dei parametri di sicurezza e qualità definiti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per il confezionamento dei prodotti alimentari</li> <li>2. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare.</li> <li>3. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari.</li> <li>4. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari.</li> <li>5. Proprietà e caratteristiche dei materiali delle soluzioni di packaging per il confezionamento dei prodotti alimentari.</li> <li>6. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare.</li> <li>7. Tecnologie AIDC (Automatic Identification And DataCapture).</li> <li>8. Tracciabilità ed etichettatura prodotti agro- alimentari.</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2021</b>	5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
<b>Risultati attesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RA.23.01.03.2 - RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi</li> <li>- RA.23.01.03.4 - RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- RA.23.01.03.3 - RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)</li> <li>- RA.23.01.03.1 - RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi</li> <li>- RA.23.01.02.3 - RA3: Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti</li> <li>- RA.23.01.02.2 - RA2: Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche</li> <li>- RA.23.01.02.1 - RA1: Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime</li> </ul>
<b>Attività</b>	<p>161 - Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti</p> <p>162 - Ideazione e sviluppo di ricette</p> <p>164 - Progettazione del menù</p>

	165 - Progettazione della offerta di dessert
	166 - Elaborazione ricette dolciarie
	168 - Coordinamento del personale di cucina
	186 - Proposizione estetica degli elaborati culinari
	187 - Controllo delle materie prime
	188 - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
	189 - Preparazione preliminare delle materie prime
	190 - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
	191 - Decorazione di piatti e vassoi
	192 - Preparazione dei semilavorati
	193 - Allestimento dei piatti
	194 - Conservazione di materie prime
	196 - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
	6852 - Composizione artistica di piatti e vassoi
	6880 - Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
	6888 - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Gestire i processi produttivi e il controllo della qualità agro-alimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Gestire i processi produttivi e il controllo della qualità agro-alimentare
<b>Descrizione breve</b>	/
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Determinare le modalità e le procedure per la raccolta dei dati e delle informazioni relative all'andamento dei processi produttivi</li> <li>2. Predisporre report periodici di analisi e sintesi contenenti le indicazioni per il miglioramento della qualità dei processi lavorativi e per la diffusione degli elementi utili a implementare le migliorie definite</li> <li>3. Verificare il corretto svolgimento delle attività di lavorazione delle materie prime sulla base dei criteri e dei parametri di sicurezza e qualità definiti e di eventuali specifici disciplinari di produzione</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disciplinari di produzione di prodotti a marchio/denominazione di qualità</li> <li>2. Principi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>3. Strumenti per la gestione del reporting periodico</li> <li>4. Tecniche di analisi e rappresentazione di processo</li> <li>5. Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare.</li> <li>6. Principali riferimenti legislativi e normativa in materia di imprese e filiere agro-alimentari.</li> <li>7. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari.</li> <li>8. Strumenti e tecniche per l'analisi qualitativa agro-alimentare.</li> <li>9. Tecnologie AIDC (Automatic Identification And DataCapture).</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2021</b>	5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
<b>Risultati attesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RA.23.01.03.2 - RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi</li> <li>- RA.23.01.03.4 - RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- RA.23.01.03.3 - RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)</li> <li>- RA.23.01.03.1 - RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi</li> <li>- RA.23.01.02.3 - RA3: Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti</li> <li>- RA.23.01.02.2 - RA2: Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche</li> <li>- RA.23.01.02.1 - RA1: Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime</li> </ul>
<b>Attività</b>	<p>161 - Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti  162 - Ideazione e sviluppo di ricette  164 - Progettazione del menù  165 - Progettazione della offerta di dessert  166 - Elaborazione ricette dolciarie  168 - Coordinamento del personale di cucina  186 - Proposizione estetica degli elaborati culinari</p>

	187 - Controllo delle materie prime
	188 - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
	189 - Preparazione preliminare delle materie prime
	190 - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)
	191 - Decorazione di piatti e vassoi
	192 - Preparazione dei semilavorati
	193 - Allestimento dei piatti
	194 - Conservazione di materie prime
	196 - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
	6852 - Composizione artistica di piatti e vassoi
	6880 - Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione
	6888 - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari