REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE IFTS	
Denominazione qualifica IFTS	**Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Health chef**
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 di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Health chef
Area professionale di riferimento IFTS	Area professionale Turismo e sport
Sotto area professionale di riferimento IFTS	/
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	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
Descrizione sintetica del percorso	Curvatura regionale delle Specializzazione IFTS in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica - Area professionale Turismo e sport
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.42 - Ristorazione ambulante 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

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)
2. Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un’efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE (3910)
3. Risolvere problemi relativi all’ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS (3911)
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)
5. Ideare e sviluppare ricette e menu? per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose promuovendo il benessere alimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4300)
6. Preparare piatti salutistici e/o coerenti con scelte culturali/religiose - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4301)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
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**
Livello EQF	4
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 2. Utilizzare strumenti e tecniche specifiche per l'analisi e la valorizzazione di documenti tecnici finalizzati a reperire e condividere informazioni e istruzioni 3. documentare le attività secondo le procedure previste e criteri di tracciabilità 4. Utilizzare modalità di gestione delle relazioni e di comunicazione differenziate in rapporto alle situazioni e alle diverse tipologie di interlocutori 5. Comunicare in lingua inglese (livello B1 QCER)
Conoscenze	1. Strumenti linguistici e informatici a supporto della gestione di flussi informativi e della comunicazione 2. Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi standard e specialistici (morfosintassi, lessico, analisi testuale, cicli inferenziali di interpretazione, lettura e argomentazione) 3. Tecniche, metodi e strumenti di raccolta, elaborazione, analisi di informazioni e dati 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 5. Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un’efficace ed efficiente esecuzione delle attività - UC COMUNE IFTS AMBITO GESTIONALE**
Livello EQF	4
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 2. Identificare le criticità emergenti da processi lavorativi e le possibili soluzioni migliorative 3. Utilizzare le tecnologie e le tecniche specifiche del settore, nel quadro delle normative, dei protocolli e dei disciplinari di riferimento 4. Identificare dati quantitativi e qualitativi relativi alla misurazione aziendale della produttività 5. Valutare i risultati intermedi e finali raggiunti nella propria attività
Conoscenze	1. Principi di qualità e controllo della produzione 2. Sicurezza, prevenzione, sostenibilità: normative, protocolli, procedure, approcci di riferimento per il settore di appartenenza 3. Tecniche per la valutazione economica delle alternative 4. Tecniche di rilevazione dati e informazioni 5. Fonti documentali che regolano la vita lavorativa e l’impresa
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Risolvere problemi relativi all’ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici - UC COMUNE IFTS**
Livello EQF	4
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 2. Applicare i metodi della trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli 3. Utilizzare gli strumenti metodologici dello studio di funzione 4. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche con metodi grafici e numerici 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. 2. Caratteristiche ed elementi della geometria analitica (piano cartesiano, punti, rette, coniche, iperboli…) 3. Trigonometria: proprietà e teoremi dei triangoli. Notazione specifica. Relazione goniometriche. 4. Definizione e classificazione delle funzioni; studio di funzione 5. Concetto di derivata di una funzione 6. Equazioni, disequazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche 7. Principi di statistica: indicatori, medie probabilità, stime, leggi 8. Distribuzioni di probabilità e relative rappresentazioni grafiche 9. Applicativi informatici a supporto dei flussi di dati
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.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**
Livello EQF	4
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 2. Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti 3. Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio 4. Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici 5. Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici 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 2. Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici 3. Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5	
Denominazione unità di competenza	**Ideare e sviluppare ricette e menu? per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose promuovendo il benessere alimentare - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Ideare e sviluppare ricette e menu? per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose promuovendo il benessere alimentare
Descrizione breve	/
Abilità	1. Identificare i bisogni alimentari di persone anziane, anche sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 2. Identificare i bisogni alimentari di soggetti con malattie che colpiscono l'olfatto e/o il gusto o con problemi di deglutizione, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 3. Utilizzare strumenti ICT per lo screening e la valutazione dei bisogni alimentari nel rispetto della normativa sulla privacy. 4. Elaborare proposte culinarie personalizzate in collaborazione con il team sanitario. 5. Collaborare con operatori sanitari per promuovere comportamenti alimentari sani. 6. Partecipare a iniziative interprofessionali per la promozione del benessere alimentare.
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 3. Principi di sostenibilità nutrizionale 4. Cenni di nutrizione clinica e dietologia 5. Chimica degli alimenti 6. Strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali 7. Test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 8. Patologie e principali problemi di deglutizione 9. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di cottura e preparazione delle pietanze
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
Risultati attesi	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 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 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) 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 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 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 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
Attività	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 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	
Denominazione unità di competenza	**Preparare piatti salutistici e/o coerenti con scelte culturali/religiose - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Preparare piatti salutistici e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Descrizione breve	/
Abilità	1. Individuare e applicare tecniche di preparazione e cottura in funzione della tipologia di prodotto e del contesto operativo. 2. Applicare metodi di cottura appropriati per ottimizzare il profilo nutrizionale degli alimenti.
Conoscenze	1. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 2. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 3. Principali regimi dietetici e loro caratteristiche nutrizionali (vegetariana, macrobiotica ed eubiotica) 4. Trend gastronomici e innovazione nel settore food. 5. Processi e tecniche di cottura tradizionali e innovative. 6. Allergie e intolleranze alimentari: classificazione e normativa di riferimento. 7. Relazione multidimensionale tra alimentazione e salute. 8. Elementi di counseling e counseling nutrizionale.
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
Risultati attesi	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 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 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) 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 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 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 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
Attività	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 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