# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| QUALIFICAZIONE IFTS | |
|---|---|
| **Denominazione qualifica IFTS** | **Tecnico della valorizzazione di prodotti agroalimentari e salutistici delle locali enogastronomie** |
| **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 valorizzazione di prodotti agroalimentari e salutistici delle locali enogastronomie |
| **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<br>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 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 |

**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. Gestire l’analisi nutrizionale e metabolica dei prodotti agroalimentari a supporto di scelte salutistiche - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4320)

| 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<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 |
| **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<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 |
| **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<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 |
| **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<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 |
| **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** | **Gestire l’analisi nutrizionale e metabolica dei prodotti agroalimentari a supporto di scelte salutistiche - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE** |
| **Livello EQF** | 4 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Gestire l’analisi nutrizionale e metabolica dei prodotti agroalimentari a supporto di scelte salutistiche |
| **Descrizione breve** | / |
| **Abilità** | 1. Indagare potenziali strategie che riscontreranno modifiche nutrizionali e dello stile di vita, per contrastare l'insorgenza precoce dei disordini metabolici.<br>2. Conoscere modelli animali e cellulari per lo studio di problematiche biologiche complesse come i disordini endocrino-metabolici. |
| **Conoscenze** | 1. Funzioni dell'apparato digestivo, relazioni col metabolismo energetico e meccanismi di controllo endocrino e nervoso dell'omeostasi alimentare ed idrica.<br>2. Anatomia funzionale dei sistemi coinvolti nella regolazione fisiologica dell'omeostasi energetica dei mammiferi. |
| **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<br>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<br>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)<br>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<br>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<br>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<br>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<br>162 - Ideazione e sviluppo di ricette<br>164 - Progettazione del menù<br>165 - Progettazione della offerta di dessert<br>166 - Elaborazione ricette dolciarie<br>168 - Coordinamento del personale di cucina<br>186 - Proposizione estetica degli elaborati culinari<br>187 - Controllo delle materie prime<br>188 - Controllo dello stato delle attrezzature di cucina<br>189 - Preparazione preliminare delle materie prime<br>190 - Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)<br>191 - Decorazione di piatti e vassoi<br>192 - Preparazione dei semilavorati<br>193 - Allestimento dei piatti<br>194 - Conservazione di materie prime<br>196 - Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo |

| | |
|---|---|
| | 6852 - Composizione artistica di piatti e vassoi<br>6880 - Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione<br>6888 - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari |