REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE IFTS	
Denominazione qualifica IFTS	**Tecnico della ristorazione mobile e alta cucina in catering con produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio**
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 ristorazione mobile e alta cucina in catering con produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio
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 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 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. Organizzare menù e itinerari enogastronomici - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE (4326)

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	**Organizzare menù e itinerari enogastronomici - UC TECNICO-PROFESSIONALE IFTS AGGIUNTIVA DEL PROFILO PROFESSIONALE**
Livello EQF	4
Descrizione della performance da osservare	Organizzare menù e itinerari enogastronomici
Descrizione breve	/
Abilità	1. Applicare le procedure di prenotazione dei servizi turistici 2. Individuare le vocazioni territoriali 3. Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti 4. Organizzare un itinerario enogastronomico 5. Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici 6. Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti 7. Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici
Conoscenze	1. Principi di project management 2. Tecniche di organizzazione, gestione e promozione di eventi 3. Normative in materia di organizzazione di eventi 4. Procedure di prenotazione dei servizi turistici 5. Tecniche di budgeting e controllo dei costi applicate alla gestione finanziaria di eventi 6. Caratteristiche e tipologie di eventi 7. Metodologie di Project Management e strumenti digitali per il coordinamento dei flussi di lavoro organizzativi 8. Modelli di analisi delle dinamiche territoriali e degli stakeholder locali 9. Impatti del turismo sul territorio e strategie di sviluppo turistico sostenibile 10. Strategie di marketing territoriale e strumenti di promozione per la valorizzazione delle risorse locali 11. Modelli organizzativi e procedure operative per la pianificazione e gestione integrata di eventi 12. Strumenti di marketing e internazionalizzazione 13. Tecniche di banqueting 14. Organizzazione di esperienze gastronomiche 15. Organizzazione del servizio di catering e banqueting 16. Standard di qualità e caratteristiche delle produzioni enogastronomiche d'eccellenza del comparto agroalimentare 17. Tecniche di Customer Care e protocolli di accoglienza per la gestione della relazione con l'utente/ospite
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