REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore di pescaturismo**
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.03.11 - Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi
Processo	Servizi di viaggio e accompagnamento
Sequenza di processo	Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi, escursioni e visite
Descrizione sintetica della qualificazione	L'Operatore di pescaturismo è in grado di organizzare e gestire attività turistiche connesse alle attività proprie di pesca ed acquicoltura. Propone itinerari acquatici volti a favorire la conoscenza e la valorizzazione dell'ambiente costiero, delle lagune costiere e delle acque interne nonché ad avvicinare il pubblico al mondo della pesca professionale. Durante l'uscita di pescaturismo accompagna e intrattiene il turista fornendo informazioni sulla costa e la geografia del territorio, sulle specie ittiche pescate e le ricette tradizionali per cucinarle ed illustrando caratteristiche e peculiarità delle attività di pesca; può occuparsi anche della preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici a base di pesce costituiti prevalentemente dei prodotti provenienti dalle propria attività di pesca e di acquicoltura.
Referenziazione ATECO 2007	A.03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.42 - Ristorazione ambulante I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Realizzazione delle attività di pesca (316)
2. Cura dei servizi di macchina e coperta (2748)
3. Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo (3054)
4. Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici (3055)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Realizzazione delle attività di pesca**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche 2. Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca 3. Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca 4. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino
Conoscenze	1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 3. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare 4. Principi di biologia ed ecologia marina 5. Terminologia tecnica marinara
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Cura dei servizi di macchina e coperta**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore 2. Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca 3. Utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.) 4. Verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi
Conoscenze	1. Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) 2. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare 3. Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari 4. Tecniche di navigazione marittima 5. Terminologia tecnica marinara
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Attività di pescaturismo finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'ambiente costiero, delle lagune costiere e delle acque interne
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare tecniche di accoglienza della clientela 2. Predisporre un itinerario di pescaturismo programmando orari, soste, attività ludiche e didattiche, ecc. 3. Individuare ed adottare interventi di gestione degli spazi affinché il turista possa muoversi in sicurezza sull'imbarcazione 4. Fornire informazioni sul comportamento da tenere a bordo 5. Illustrare le peculiarità delle attività di pesca (strumenti e attrezzi della pesca professionale, zone di pesca, principali specie bersaglio, ecc.) 6. Fornire informazioni sulla costa e la geografia del territorio, sulle specie ittiche pescate e le ricette tradizionali per cucinarle 7. Trasferire nozioni e tecniche di pesca sportiva
Conoscenze	1. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 2. Principi di biologia ed ecologia marina 3. Ricette tipiche e tradizionali 4. Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi 5. Tecniche di accoglienza e assistenza 6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura 7. Cartografia nautica 8. Tradizioni culturali legate alla pesca 9. Normativa in materia di pescaturismo
Referenziazione ISTAT CP2011	3.4.1.5.1 - Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici**
Livello EQF	3
Descrizione della performance da osservare	Piatti semplici - costituiti prevalentemente da prodotti derivanti dalle attività di pesca e acquacoltura - preparati e somministrati a bordo nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare 2. Applicare tecniche di cottura dei cibi 3. Applicare tecniche di sfilettatura e servizio del pesce 4. Preparare piatti tipici della cucina locale 5. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 6. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 7. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 8. Applicare tecniche di preparazione di piatti a base di pesce
Conoscenze	1. Elementi di culinaria 2. Modalità di conservazione dei cibi 3. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 4. Processi di cottura degli alimenti 5. Processi di preparazione di piatti 6. Ricette tipiche e tradizionali 7. Standard di qualità dei prodotti alimentari 8. Tecniche e strumenti per la sfilettatura del pesce 9. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 10. Normativa vigente in materia di produzione, preparazione e somministrazione di alimenti e di bevande
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
Risultati attesi	
Attività	