



Nuovi Profili professionali del RRSP

INDICE

OPERATORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA.....	3
TECNICO SPECIALIZZATO DELLE COLTIVAZIONI SOSTENIBILI	10
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE.....	18
OPERATORE DI CUCINA	28
TECNICO DEI SERVIZI DI SALA.....	35
TECNICO DI CUCINA.....	41

Profilo

Operatore della pesca e dell'acquacoltura

Denominazione del Profilo

Operatore della pesca e dell'acquacoltura

Descrizione del profilo

L'Operatore della pesca e dell'acquacoltura si occupa di catturare e prelevare la risorsa ittica nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale e di allevare le specie destinate al consumo umano, predisponendo e mantenendo macchinari ed attrezzature. Interviene nella conduzione dell'imbarcazione durante la navigazione e lo sforzo di pesca.

Si relaziona con tecnici ed operatori dei servizi di itticoltura.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

3

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

6.4.5.1.0 Acquacoltori

6.4.5.3.0 Pescatori d'alto mare

6.4.5.2.0 Pescatori della pesca costiera e in acque interne

8.3.2.3.0 Personale non qualificato addetto alla pesca ed alla caccia

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

03.11.00 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi

03.12.00 Pesca in acque dolci e servizi connessi

03.21.00 Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi

03.22.00 Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi

75.00.00 Servizi veterinari

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Agricoltura, silvicoltura e pesca

- **Processo - QNQR**

Acquacoltura e pesca

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura

Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato

- **Aree di attività**

AdA 01.04.04 Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e altri prodotti ittici

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Gestire impianti e attrezzature per l'allevamento di pesci e/o prodotti ittici, individuando eventuali disfunzionalità di funzionamento e monitorando il comportamento delle specie allevate

RA2: Monitorare la qualità dell'acqua degli impianti eseguendo i necessari controlli sanitari

RA3: Eseguire la raccolta dei prodotti di acquacoltura, provvedendo alla loro selezione, al primo confezionamento e alla conservazione

RA4: Eseguire le operazioni periodiche di pulizia ed eventuale disinfezione degli impianti provvedendo, inoltre, alla manutenzione ordinaria e al controllo degli interventi straordinari

AdA 1.04.06 Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Eseguire la cattura del pesce alle profondità previste sulla base della tipologia di attrezzatura e del sistema di pesca, effettuando la calata delle attrezzature/strumenti ed il loro recupero

RA2: Preparare e riordinare l'attrezzatura di pesca, eseguendo, laddove necessario, gli interventi di primo ripristino delle stesse in caso di rottura/malfunzionamento e piccoli interventi di manutenzione ordinaria dell'imbarcazione, verificando la funzionalità dei dispositivi di sicurezza e delle attrezzature di pronto intervento/soccorso e effettuando le operazioni periodiche di pulizia di spazi ed attrezzature

RA3: Provvedere alla prima conservazione ed allo stoccaggio del pescato nelle celle frigorifere a bordo effettuandone preventivamente la prima selezione sulla base della taglia e della qualità

RA4: Effettuare il rifornimento di carburante e caricare e sistemare a bordo i rifornimenti per l'uscita in mare ed il materiale necessario alle attività di pesca (acqua, cibo, ghiaccio, contenitori per il pescato etc.), sulla base delle indicazioni ricevute

Competenze
REALIZZARE LE OPERAZIONI DI PESCA
CONOSCENZE – Elementi di biologia ed ecologia marina – Metodi e tecniche di approntamento di macchinari, strumenti e attrezzature per la pesca professionale – Tipologia, caratteristiche e funzionalità dei macchinari e delle attrezzature per la pesca professionale – Procedure e tecniche di manutenzione dei macchinari e delle attrezzature per la pesca professionale – Principali riferimenti normativi relativi alla pesca professionale – Principali riferimenti normativi relativi alla tutela, alla gestione, alla salvaguardia ambientale e alla sostenibilità applicate alla pesca professionale – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne realizzazione delle operazioni di pesca professionale
ABILITÀ – Applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (a strascico, voltante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche – Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino delle attrezzature per la pesca professionale – Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca professionale – Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino delle attrezzature per la pesca professionale – Operare la pesca professionale nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
INDICATORI – Preparazione delle attrezzature di pesca professionale – Realizzazione delle operazioni di pesca e di prelievo – Sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca professionale
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.04.06 Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato Attività: – Realizzazione delle calate in riferimento ai diversi sistemi di pesca – Realizzazione delle operazioni di cattura e recupero in riferimento ai diversi sistemi di pesca – Manutenzione ordinaria dell'imbarcazione e delle attrezzature per la pesca (es. reti, cime da pesca, ecc.) – Preparazione, sistemazione e riordino dell'attrezzatura per la pesca
LIVELLO EQF 3

CONDURRE IMPIANTI DI ACQUACOLTURA
CONOSCENZE – Tipologie, caratteristiche e funzionalità di impianti, attrezzatura e strumenti per l’acquacoltura – Principali riferimenti normativi relativi all’acquacoltura – Tipologie di alimentazione per le specie ittiche in allevamento – Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l’acquacoltura – Metodi e tecniche di approntamento di strumenti ed attrezzature – Tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici – Principali riferimenti normativi relativi alla tutela, alla gestione, alla salvaguardia ambientale e alla sostenibilità applicate all’acquacoltura – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la conduzione di impianti di acquacoltura
ABILITÀ – Gestire impianti ed attrezzature di acquacoltura, individuando eventuali criticità nel funzionamento – Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.) – Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo della qualità dell’acqua negli impianti e dello stato di salute delle specie ittiche allevate – Identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche – Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento – Operare la conduzione degli impianti di acquacoltura nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Impianti condotti e specie acquatiche allevate nel rispetto degli standard qualitativi, igienico sanitari e di salvaguardia ambientale
INDICATORI – Gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento – Cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione) – Controllo dello stato di salute
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.04.04 Conduzione degli impianti per l’allevamento di pesci e altri prodotti ittici Attività: – Gestione degli impianti, delle attrezzature di acquacoltura (es. pompe, mangiatoie automatiche, ossigenatori, ecc.) e dei mezzi necessari all’attività (es. barca) – Individuazione di eventuali criticità nelle attrezzature impiegate nell’acquacoltura – Monitoraggio del comportamento delle specie individuando eventuali anomalie o criticità – Monitoraggio della qualità dell’acqua negli impianti (a terra, in laguna, a mare) per mantenere i parametri fisico-chimici entro i limiti definiti o per pianificare misure gestionali adeguate – Realizzazione dei controlli sanitari, secondo protocolli normati o interni – Pulizia ed eventuale disinfezione degli impianti – Realizzazione delle manutenzioni ordinarie e realizzazione/controllo delle manutenzioni straordinarie
LIVELLO EQF 3

REALIZZARE IL TRATTAMENTO DEI PRODOTTI ITTICI
CONOSCENZE – Principali tipologie e caratteristiche delle specie ittiche destinate al consumo alimentare – Tecniche e modalità di selezione, trasformazione, conservazione, surgelazione e primo confezionamento dei prodotti ittici secondo standard di sostenibilità/biologici – Tipologia, caratteristiche e funzionalità di macchinari, strumenti ed attrezzature per il trattamento dei prodotti ittici – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla gestione dei prodotti ittici – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne il trattamento dei prodotti ittici
ABILITÀ – Adottare buone prassi igienico sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti e attrezzature e personale – Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie – Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione, surgelazione e primo confezionamento del prodotto ittico – Individuare strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione dei prodotti ittici – Operare il trattamento dei prodotti ittici nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Prodotto ittico trattato e confezionato per la vendita e la commercializzazione
INDICATORI – Selezione del prodotto ittico per specie, taglia, qualità – Lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienico sanitarie – Stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.04.04 Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e altri prodotti ittici Attività: – Raccolta delle diverse tipologie di prodotto d'acquacoltura – Selezione del prodotto d'acquacoltura, conservazione e primo confezionamento AdA 01.04.06 Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato Attività: – Selezione per pesce, taglia e qualità e stoccaggio del pescato
LIVELLO EQF 3

REALIZZARE LA CONDUZIONE DI UN'IMBARCAZIONE IN NAVIGAZIONE
CONOSCENZE – Principali riferimenti normativi nazionali ed internazionali relativi alla navigazione – Terminologia tecnica di navigazione – Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari – Tecniche di navigazione marittima, fluviale e lagunare – Caratteristiche dei manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo – Tipologia, caratteristiche e funzionalità dei dispositivi di sicurezza di bordo – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la conduzione di un'imbarcazione in navigazione
ABILITÀ – Adottare modalità e procedure per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore – Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca – Utilizzare attrezzature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.) – Verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi – Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza a bordo – Realizzare le operazioni di rifornimento e di imbarco di materiali necessari alle attività di navigazione e di pesca – Operare la conduzione dell'imbarcazione nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali relative alla navigazione – Operare la conduzione dell'imbarcazione in navigazione nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e nel rispetto delle normative.
INDICATORI – Conduzione di un'imbarcazione in navigazione – Verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.04.06 Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato Attività: – Manutenzione ordinaria dell'imbarcazione e delle attrezzature per la pesca (es. reti, cime da pesca, ecc.) – Verifica della funzionalità dei dispositivi di sicurezza a bordo – Realizzazione delle operazioni di rifornimento ed imbarco dei materiali necessari alle attività di pesca (carburante, acqua, cibo, ghiaccio, contenitori per il pescato, etc.)
LIVELLO EQF 3

Profilo

Tecnico specializzato delle coltivazioni sostenibili

Denominazione del Profilo

Tecnico specializzato delle coltivazioni sostenibili

Descrizione del profilo

Il Tecnico specializzato delle coltivazioni sostenibili si occupa della programmazione e del coordinamento delle attività attinenti alla gestione dei cicli di coltivazione e produzione vegetale. Cura l'approvvigionamento delle risorse necessarie per la gestione delle coltivazioni e coordina l'attività degli operatori.

Si relaziona con gli operatori e con i fornitori ed i clienti di prodotti e servizi agronomici.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

5

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

3.2.2.1.1 Tecnici agronomi

2.3.1.3.0 Agronomi e forestali

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

01.11.30 Coltivazione di legumi da granella

01.11.20 Coltivazione di semi oleosi

01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti

01.21.00 Coltivazione di uva

01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale

01.23.00 Coltivazione di agrumi

01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo

01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio

01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi

01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande

01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche

01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)

01.30.00 Riproduzione delle piante

74.90.11 Consulenza agraria fornita da agronomi

74.90.12 Consulenza agraria fornita da agrotecnici e periti agrari

01.61.00 Attività di supporto alla produzione vegetale

01.11.10 Coltivazione di cereali (escluso il riso)

01.11.40 Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi

01.12.00 Coltivazione di riso

01.13.20 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)

01.13.30 Coltivazione di barbabietola da zucchero

01.13.40 Coltivazione di patate

01.14.00 Coltivazione di canna da zucchero

01.15.00 Coltivazione di tabacco

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Agricoltura, silvicoltura e pesca

- **Processo - QNQR**

Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Coltivazione di piante erbacee, orticole e legnose in pieno campo e in serra

- **Aree di attività**

AdA 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Gestire il ciclo produttivo tenendo conto delle innovazioni tecniche e tecnologiche disponibili e delle criticità nonché dello stato e della qualità del suolo, garantendo la gestione ottimale dei piani di concimazione e di monitoraggio sanitario per la difesa integrata o biologica e della programmazione della raccolta

RA2: Gestire il processo di approvvigionamento del materiale di propagazione, materie prime, materiali e attrezzature, valutando il livello delle scorte e garantendo la gestione ottimale dei rapporti con i diversi fornitori

RA3: Gestire i sistemi di coltivazione senza suolo in ambiente protetto, eseguendo i necessari controlli ambientali e verificando l'efficienza degli impianti di climatizzazione

Competenze
PIANIFICARE LA PRODUZIONE VEGETALE SOSTENIBILE
CONOSCENZE

- Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche di specie e varietà colturali
- Criteri di sostenibilità e caratteristiche di sistemi e tecniche di coltivazione intensive, integrate, biologiche e biodinamiche
- Caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche
- Principali riferimenti normativi relativi alla produzione vegetale sostenibile e biologica (compresi certificazione biologica e standard di riferimento)
- Tecniche di concimazione e di gestione idrica delle coltivazioni vegetali
- Modelli e tecniche di pianificazione delle attività
- Tipologia, caratteristiche e funzionalità di tecnologie, impianti, macchinari ed attrezzature per la produzione vegetale
- Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la pianificazione della produzione vegetale

ABILITÀ

- Predeterminare combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali
- Stabilire i quantitativi di produzione in relazione alla sintesi fisico – chimica e morfologica dell'ambiente, alle indicazioni del mercato ed agli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
- Selezionare tipologia e varietà colturali (annuali e pluriennali) in relazione alla selettività e adattamento singolari alla sintesi fisico chimica e morfologica dell'ambiente, alle indicazioni del mercato ed agli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
- Individuare periodi e modalità di impianto della coltura nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
- Individuare l'eventuale standard di certificazione di riferimento in funzione delle caratteristiche delle coltivazioni e della produzione
- Definire piani di concimazione e di gestione idrica delle coltivazioni nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
- Programmare l'approvvigionamento di prodotti, strumenti e materiali di propagazione, monitorando qualità e quantità delle scorte

RISULTATO

Piano annuale/pluriennale di produzione vegetale definito in logica di sostenibilità/biologica.

INDICATORI

- Programmazione degli approvvigionamenti
- Programmazione degli interventi di impianto, coltivazione, concimazione e gestione idrica
- Selezione tipologie e varietà colturali

ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR

AdA 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra

Attività:

- Definizione dei piani di concimazione, di gestione idrica e controllo degli infestanti
- Pianificazione dei sistemi di allevamento e degli interventi di scacchiatura, sfemminellatura, cimatura e potatura
- Scelta dell'epoca e delle modalità d'impianto della coltura (semina, trapianto)
- Scelta delle tecniche di gestione del suolo (convenzionale o conservativa) e pianificazione degli interventi (es. aratura, discissura, frangizzolatura, erpicatura, fresatura, non lavorazione, ecc.)

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Valutazione dello stato e della qualità del terreno (es. struttura, tessitura, pH, sostanza organica, ecc.) – Valutazione e ottimizzazione dei cicli produttivi (es. introduzione di innovazioni tecniche e tecnologiche, individuazione delle criticità dei cicli di coltivazione, combinazioni ottimali tra selezioni colturali, trattamenti dei suoli e tecniche colturali) – Selezione dei fornitori e gestione dell’approvvigionamento – Valutazione delle esigenze di acquisto del materiale di propagazione (es. semi, piantine, rizomi, bulbi, cormi, ecc.) delle materie prime, materiali ed attrezzature |
|---|

LIVELLO EQF

5

PIANIFICARE LA DIFESA E LA PREVENZIONE DELLE FITOPATOLOGIE IN LOGICA DI SOSTENIBILITÀ
CONOSCENZE – Tipologia, caratteristiche e modalità di utilizzo dei principali prodotti per la cura delle fitopatologie più comuni nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici – Principi di patologia vegetale e patologia vegetale forestale – Tecniche di monitoraggio, riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni – Principali riferimenti normativi relativi alla difesa e prevenzione delle fitopatologie nel rispetto di standard di sostenibilità/biologici – Tecniche di controllo degli infestanti nelle coltivazioni nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne difesa e prevenzione delle fitopatologie
ABILITÀ – Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento – Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi – Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento – Valutare lo stato fitopatologico delle piante, accertandone il livello di salute – Applicare tecniche di monitoraggio dello stato sanitario della coltura – Applicare tecniche di controllo degli infestanti rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento – Applicare tecniche di interventi di difesa integrata o biologica nelle colture nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
RISULTATO Piano di prevenzione e cura delle fitopatologie definito nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
INDICATORI – Definizione degli interventi di difesa e prevenzione delle fitopatologie – Definizione degli interventi fitosanitari da attivare in caso di patologie
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra Attività: – Monitoraggio dello stato sanitario della coltura ed eventuali interventi di difesa integrata e biologica
LIVELLO EQF 5

COORDINARE E MONITORARE LE ATTIVITÀ DI COLTIVAZIONE
CONOSCENZE – Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari, delle attrezzature e degli strumenti per la coltivazione – Tecniche e modalità di raccolta, trattamento, conservazione e consegna dei prodotti delle coltivazioni – Sistemi e tecniche di valutazione del grado di maturazione delle coltivazioni – Tecniche e strumenti di monitoraggio dei parametri agronomici – Modelli e tecniche di organizzazione e coordinamento delle attività – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la gestione delle attività relative alle coltivazioni
ABILITÀ – Organizzare e coordinare le attività degli operatori delle coltivazioni – Controllare l'adeguatezza delle risorse e delle attrezzature impiegate nelle attività di coltivazione – Riconoscere e valutare il grado di maturazione delle coltivazioni per organizzare le operazioni di raccolta, conservazione e consegna dei prodotti nel rispetto degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento – Monitorare l'attuazione del piano delle coltivazioni sulla base di parametri agronomici, rilevando eventuali anomalie ed individuando gli opportuni interventi correttivi – Individuare tecniche di gestione del terreno idonee a mantenerne elevate fertilità e potenzialità produttive secondo standard di sostenibilità/biologici – Applicare tecniche di coltivazione a ciclo chiuso e/o aperto in idroponia – Applicare tecniche di controllo del clima in ambiente protetto – Individuare tecniche colturali idonee a soddisfare le necessità fisico nutritive delle diverse varietà vegetali
RISULTATO Attività organizzate, coordinate e monitorate nel rispetto dei piani, delle procedure e degli standard di sostenibilità/biologici di riferimento
INDICATORI – Organizzazione delle attività – Verifica delle risorse e delle attrezzature – Monitoraggio coltivazioni – Monitoraggio qualitativo e quantitativo dei prodotti vegetali
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra Attività: – Scelta delle tecniche di gestione del suolo (convenzionale o conservativa) e pianificazione degli interventi (es. aratura, disciatura, frangizolatura, erpicatura, fresatura, non lavorazione, ecc.) – Valutazione dello stato e della qualità del terreno (es. struttura, tessitura, pH, sostanza organica, ecc.) – Valutazione del grado di maturazione (es. grado zuccherino, consistenza, polpa, colore, ecc.) per la programmazione della raccolta – Climatizzazione e controlli ambientali in ambiente protetto – Gestione dei sistemi di coltivazione senza suolo in ambiente protetto
LIVELLO EQF 5

REALIZZARE LA GESTIONE ECONOMICA E COMMERCIALE DI UN'AZIENDA DI PRODUZIONE VEGETALE
CONOSCENZE – Metodi di gestione economica di aziende di produzione vegetale sostenibile/biologica – Principali riferimenti normativi relativi all'esercizio dell'attività di un'azienda di produzione vegetale ed adempimenti ad essi connessi in relazione alla gestione amministrativa, economica e commerciale – Caratteristiche del mercato dei prodotti vegetali sostenibili/biologici – Elementi di gestione di impresa e di tecnica commerciale – Elementi di contabilità aziendale – Caratteristiche e processi della filiera agro alimentare sostenibile/biologica – Modelli e tecniche di marketing
ABILITÀ – Utilizzare modelli di gestione operativa e di verifica dell'attività commerciale – Elaborare un piano commerciale, definendo l'offerta ed il pricing dei prodotti vegetali – Selezionare e gestire le relazioni con i fornitori – Curare gli adempimenti amministrativi - normativi relativi alla gestione di un'azienda di produzione vegetale – Monitorare i risultati aziendali utilizzando tecniche di controllo di gestione – Gestire rapporti con attori della filiera agroalimentare sostenibile/biologica – Promuovere i prodotti vegetali sostenibili/biologici adottando tecniche di marketing operativo – Valutare la convenienza produttiva in termini di competitività dei prodotti vegetali sostenibili/biologici sul mercato
RISULTATO Gestione economica e commerciale dell'azienda di produzione vegetale sostenibile/biologica realizzata.
INDICATORI – Elaborazione piani di sviluppo commerciale – Selezione e gestione dei fornitori – Monitoraggio dei risultati aziendali – Gestione adempimenti amministrativi
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 01.01.02 Gestione dei cicli di coltivazione e della produzione in pieno campo e in serra Attività: – Selezione dei fornitori e gestione dell'approvvigionamento
LIVELLO EQF 5

Profilo

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Denominazione del Profilo

Tecnico della trasformazione agroalimentare

Descrizione del profilo

Il Tecnico della trasformazione agroalimentare si occupa della programmazione, della gestione, del coordinamento e del monitoraggio dei processi di trasformazione agroalimentare nei diversi ambiti delle produzioni alimentari (lattiero caseario, ittico, vitivinicolo, vegetale, ...). Implementa i sistemi di controllo di materie prime, semilavorati e prodotti finiti e applica le procedure per la gestione dei sistemi di qualità, di tracciabilità e relativi alle certificazioni volontarie.

Si relaziona con il responsabile della produzione e coordina gli operatori di filiera.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

4

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

3.2.2.3.2 Tecnici dei prodotti alimentari

3.1.5.4.1 Tecnici della preparazione alimentare

2.3.1.1.4 Biotecnologi

3.1.5.4.2 Tecnici della produzione alimentare

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)

10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)

10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

10.20.00 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera

10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate

10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi

10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)

10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria

10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria

10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati

10.42.00 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili

10.51.10 Trattamento igienico del latte

10.51.20 Produzione dei derivati del latte

10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

10.61.10 Molitura del frumento

10.61.20 Molitura di altri cereali

10.61.30 Lavorazione del riso

10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie

10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)

10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi

10.71.20 Produzione di pasticceria fresca

10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

10.81.00 Produzione di zucchero
 10.82.00 Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
 10.83.01 Lavorazione del caffè
 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
 10.84.00 Produzione di condimenti e spezie
 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
 10.85.04 Produzione di pizza confezionata
 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta
 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne
 10.89.09 Produzione di altri prodotti alimentari nca
 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
 11.01.00 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
 11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
 11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali
 11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
 11.04.00 Produzione di altre bevande fermentate non distillate
 11.05.00 Produzione di birra
 11.06.00 Produzione di malto
 11.07.00 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
 12.00.00 Industria del tabacco
 71.20.21 Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Produzioni alimentari

- **Processo - QNQR**

Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari

- **Aree di attività**

AdA 02.01.01 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

Profilo associato a 2 RA su 4

RA3: Realizzare analisi di laboratorio a partire dalle indicazioni definite nei protocolli di controllo, rilevando la composizione microbiologica e fisico chimica delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti e dei materiali da imballaggio

RA4: Redigere report e resoconti delle prove di laboratorio eseguite, rielaborando i dati e i risultati raccolti in informazioni utili per effettuare la valutazione della qualità delle materie prime, semilavorati, prodotti e materiali da imballaggio

AdA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo

Profilo associato a 2 RA su 3

RA1: Programmare le diverse fasi di lavoro del processo produttivo alimentare, valutando lo sviluppo di processo di nuove produzioni, coordinando le diverse risorse coinvolte e organizzando gli ambienti e i sistemi di stoccaggio dei semilavorati e dei prodotti finiti

RA3: Gestire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti

E alla seguente attività:

- Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio

AdA 02.01.05 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

Profilo associato a 3 RA su 5

RA2: Valutare la qualità di materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro monitorando la corrispondenza dei dati raccolti durante le prove di controllo (risultati delle analisi chimico-fisiche-microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili/visivi, e dei punti critici di controllo) con i valori di tollerabilità definiti nel piano di controllo

RA4: Definire gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti alimentari (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ecc.), verificando il rispetto delle relative procedure di etichettatura

RA5: Definire le procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni, garantendo che il processo produttivo proceda nel rispetto degli standard igienico sanitari e delle norme di sicurezza e tutela ambientale

E alla seguente attività:

- Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli

Competenze							
<table border="1"> <tr> <th data-bbox="150 288 1437 331">REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO</th></tr> <tr> <td data-bbox="150 331 1437 759"> CONOSCENZE – Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare – Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agroalimentare – Tecnologia delle diverse tipologie di lavorazioni alimentari – Metodi e tecniche di analisi e (disegno) lay out di processo – Strumenti e tecniche di programmazione – Tecniche di valorizzazione gastronomica – Principi di valorizzazione degli scarti di produzione agroalimentare e di risparmio delle risorse idriche ed energetiche – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la programmazione del processo produttivo </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 759 1437 1438"> ABILITÀ – Decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi dei processi di trasformazione agroalimentare – Scegliere tra i diversi materiali e modalità di imballaggio quelli consoni a preservare la salubrità del prodotto agroalimentare – Adottare criteri di programmazione del ciclo di trasformazione agroalimentare ottimizzando, anche mediante l'impiego di strumenti informatici dedicati, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili – Individuare tecniche gastronomiche che valorizzino il prodotto agroalimentare dal punto di vista nutrizionale e organolettico – Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli elementi critici del processo di trasformazione agroalimentare, valutando tecnologie ed impianti che valorizzino lo scarto di produzione e il risparmio idrico ed energetico lungo l'intera filiera produttiva – Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli normativi e delle politiche aziendali – Predisporre e gestire le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la specifica produzione agroalimentare – Operare la programmazione del processo produttivo nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1438 1437 1536"> RISULTATO Processo produttivo definito e programmato nel rispetto degli standard e delle procedure previste. </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1536 1437 1709"> INDICATORI – Definizione fasi e cicli di lavorazione – Individuazione tecnologie produttive, tecniche gastronomiche – Selezione modalità di imballaggio </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1709 1437 1919"> ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo Attività: – Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative – Sviluppo di processo di nuove produzioni </td></tr> <tr> <td data-bbox="150 1919 1437 1977"> LIVELLO EQF 4 </td></tr> </table>	REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	CONOSCENZE – Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare – Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agroalimentare – Tecnologia delle diverse tipologie di lavorazioni alimentari – Metodi e tecniche di analisi e (disegno) lay out di processo – Strumenti e tecniche di programmazione – Tecniche di valorizzazione gastronomica – Principi di valorizzazione degli scarti di produzione agroalimentare e di risparmio delle risorse idriche ed energetiche – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la programmazione del processo produttivo	ABILITÀ – Decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi dei processi di trasformazione agroalimentare – Scegliere tra i diversi materiali e modalità di imballaggio quelli consoni a preservare la salubrità del prodotto agroalimentare – Adottare criteri di programmazione del ciclo di trasformazione agroalimentare ottimizzando, anche mediante l'impiego di strumenti informatici dedicati, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili – Individuare tecniche gastronomiche che valorizzino il prodotto agroalimentare dal punto di vista nutrizionale e organolettico – Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli elementi critici del processo di trasformazione agroalimentare, valutando tecnologie ed impianti che valorizzino lo scarto di produzione e il risparmio idrico ed energetico lungo l'intera filiera produttiva – Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli normativi e delle politiche aziendali – Predisporre e gestire le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la specifica produzione agroalimentare – Operare la programmazione del processo produttivo nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro	RISULTATO Processo produttivo definito e programmato nel rispetto degli standard e delle procedure previste.	INDICATORI – Definizione fasi e cicli di lavorazione – Individuazione tecnologie produttive, tecniche gastronomiche – Selezione modalità di imballaggio	ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo Attività: – Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative – Sviluppo di processo di nuove produzioni	LIVELLO EQF 4
REALIZZARE LA PROGRAMMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO							
CONOSCENZE – Principali processi produttivi e lavorativi della filiera agro-alimentare – Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agroalimentare – Tecnologia delle diverse tipologie di lavorazioni alimentari – Metodi e tecniche di analisi e (disegno) lay out di processo – Strumenti e tecniche di programmazione – Tecniche di valorizzazione gastronomica – Principi di valorizzazione degli scarti di produzione agroalimentare e di risparmio delle risorse idriche ed energetiche – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza per quanto concerne la programmazione del processo produttivo							
ABILITÀ – Decidere ed organizzare le specifiche tecniche e di produzione in merito a tempi, metodi e vincoli economico-produttivi dei processi di trasformazione agroalimentare – Scegliere tra i diversi materiali e modalità di imballaggio quelli consoni a preservare la salubrità del prodotto agroalimentare – Adottare criteri di programmazione del ciclo di trasformazione agroalimentare ottimizzando, anche mediante l'impiego di strumenti informatici dedicati, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili – Individuare tecniche gastronomiche che valorizzino il prodotto agroalimentare dal punto di vista nutrizionale e organolettico – Individuare le caratteristiche, lo sviluppo e gli elementi critici del processo di trasformazione agroalimentare, valutando tecnologie ed impianti che valorizzino lo scarto di produzione e il risparmio idrico ed energetico lungo l'intera filiera produttiva – Prefigurare miglioramenti qualitativi del processo di lavorazione e del prodotto, tenendo conto dei vincoli normativi e delle politiche aziendali – Predisporre e gestire le procedure di impiego e di manutenzione di strumenti e macchinari per la specifica produzione agroalimentare – Operare la programmazione del processo produttivo nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro							
RISULTATO Processo produttivo definito e programmato nel rispetto degli standard e delle procedure previste.							
INDICATORI – Definizione fasi e cicli di lavorazione – Individuazione tecnologie produttive, tecniche gastronomiche – Selezione modalità di imballaggio							
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo Attività: – Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative – Sviluppo di processo di nuove produzioni							
LIVELLO EQF 4							

IMPLEMENTARE IL SISTEMA DI CONTROLLO DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, PRODOTTI FINITI ED AMBIENTI DI LAVORAZIONE
CONOSCENZE – Proprietà, caratteristiche e funzioni degli ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici, delle materie prime e dei prodotti agroalimentari – Procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti, spazi ed attrezzature – Principi di nutrizione e caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari – Analisi sensoriale dei prodotti alimentari – Principi di scienze e tecnologie alimentari – Principali riferimenti normativi (legislazione, HACCP) e buone pratiche di fabbricazione (BPF) in materia di controllo e monitoraggio di materie prime, semilavorati e prodotti agroalimentari – Elementi, tecniche e strumenti di analisi chimica, microbiologia e sensoriale degli alimenti (materie prime, semilavorati e prodotti) – Metodi di campionamento per il monitoraggio microbiologico delle attrezzature, ambienti di lavoro, aria e acqua
ABILITÀ – Applicare parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle materie prime, ai semilavorati ed ai prodotti – Riconoscere le proprietà e le caratteristiche delle materie prime, dei semilavorati e degli additivi e coadiuvanti tecnologici consentiti (es. fermenti e conservanti, ...) e dei prodotti finiti – Adottare procedure di segnalazione e gestione delle non conformità e di rintracciabilità del prodotto non conforme – Prevedere tecniche e strumenti per misurare le caratteristiche microbiologiche, chimico fisiche e sensoriali delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti agroalimentari – Adottare metodi di monitoraggio microbiologico su imballaggi, attrezzature ed ambienti di lavoro – Redigere reportistica e gestire le tabelle nutrizionali dei prodotti sulla base degli esiti delle analisi realizzate e della normativa vigente – Individuare interventi correttivi e/o di miglioramento della qualità del processo produttivo e dei prodotti sulla base degli esiti delle analisi – Definire le procedure di sanificazione ed igienizzazione di ambienti, macchinari ed attrezzature
RISULTATO Sistema di controllo implementato nel rispetto degli standard previsti.
INDICATORI – Individuazione parametri, standard ed indicatori di qualità – Individuazione proprietà e caratteristiche materie prime, semilavorati, additivi, coadiuvanti e prodotti finiti – Monitoraggio microbiologico attrezzature, imballaggi e ambienti di lavoro

ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.01 Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari Attività: – Esecuzione di analisi fisico - chimiche dei materiali da imballaggio in ingresso – Esecuzione di analisi microbiologiche e fisico chimiche di materie prime e semilavorati destinate alle produzioni alimentari – Redazione di report e resoconti delle analisi di laboratorio effettuate AdA 02.01.05 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari Attività: – Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al ciclo di produzione, dei valori, dei punti critici di controllo, ecc.) – Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico – fisico – microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili visivi, ecc.) – Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli – Definizione delle procedure di sanificazione e igienizzazione degli ambienti di lavoro, dei macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni
LIVELLO EQF 4

COORDINARE IL PROCESSO PRODUTTIVO
CONOSCENZE – Elementi di organizzazione aziendale in ambito agroalimentare – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP e di sicurezza sul lavoro per quanto concerne gli ambienti di lavoro e gli impianti utilizzati nei processi di trasformazione agro alimentare – Tecniche e strumenti di reporting gestionale – Tecniche e strumenti di gestione delle risorse umane – Tecniche di gestione e coordinamento del processo produttivo in ambito agroalimentare – Modelli e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione – Tecniche di gestione logistica, di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei prodotti agroalimentari – Tecniche di contabilità e calcoli dei costi di produzione ed energetici
ABILITÀ – Adottare tecniche e strumenti di reporting gestionale – Programmare l'organizzazione delle attività assegnando compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento – Analizzare il fabbisogno di risorse umane e di aggiornamenti o formazione per lo svolgimento delle attività previste – Monitorare periodicamente l'andamento delle attività per verificare l'adeguatezza della programmazione – Definire interventi e soluzioni a fronte di criticità organizzative e gestionali – Gestire le attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature e le procedure di smaltimento degli scarti delle lavorazioni – Gestire e monitorare le scorte di materie prime (FIFO) e dei prodotti agroalimentari – Gestire la contabilità di base e i calcoli di produzione del prodotto agroalimentare e applicare i principi della sostenibilità alla filiera produttiva (risparmio delle risorse)
RISULTATO Processo produttivo organizzato e monitorato nel rispetto delle procedure previste
INDICATORI – Organizzazione delle attività – Gestione del gruppo di lavoro – Individuazione di soluzioni ed interventi correttivi a fronte di criticità organizzative e gestionali – Monitoraggio andamento attività e fasi di lavorazione
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.04 Organizzazione e gestione del processo produttivo Attività: – Organizzazione e controllo degli ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti – Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni – Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio AdA 02.01.05 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari Attività: – Individuazione degli interventi per il miglioramento del ciclo produttivo e dei prodotti alimentari a seguito dell'analisi dei risultati dei controlli

LIVELLO EQF 4

IMPLEMENTARE PROCEDURE DI GESTIONE DI QUALITÀ, CERTIFICAZIONI VOLONTARIE, TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ
CONOSCENZE – Principali riferimenti normativi in materia di imprese, filiere e tracciabilità dei prodotti agroalimentari – Sistemi di certificazioni volontaria dei prodotti agroalimentari – Principali riferimenti normativi in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari – Principali riferimenti normativi relativi al controllo qualità nell’ambito della trasformazione agroalimentare – Caratteristiche dei sistemi di controllo qualità della trasformazione agroalimentare: parametri, standard ed indicatori – Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e al ritiro/riciamo del prodotto non conforme
ABILITÀ – Valutare la sicurezza e la conformità del processo di trasformazione agroalimentare in coerenza con normative e certificazioni cogenti e volontarie – Adottare procedure aziendali adeguate volte ad assicurare le condizioni (strutturali, di processo) per garantire la sicurezza e la conformità del processo di trasformazione e del prodotto agro-alimentare – Adottare modalità di identificazione e codificazione automatica della produzione – Individuare gli elementi richiesti per la tracciabilità in entrata e in uscita dei diversi prodotti (identificazione operatori, prodotti, trasformazioni, ...) – Adottare metodologie operative per l’implementazione di sistemi di tracciabilità e per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Applicare parametri, standard ed indicatori di qualità rispetto alle lavorazioni, ai processi di trasformazione e all’impiego, manutenzione e pulizia di macchinari e strumenti
RISULTATO Procedure adottate e gestite nel rispetto degli standard previsti
INDICATORI – Implementazione delle procedure di gestione qualità e salubrità del prodotto agroalimentare – Implementazione delle procedure legate alle certificazioni volontarie – Implementazione procedure di tracciabilità e rintracciabilità
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 02.01.05 Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari Attività: – Monitoraggio e valutazione dei parametri di qualità definiti per il processo produttivo, i semilavorati e i prodotti alimentari (es. analisi dei pericoli associati al ciclo di produzione, dei valori, dei punti critici di controllo, ecc.) – Monitoraggio e valutazione della qualità degli approvvigionamenti di materie prime (es. risultati delle analisi chimico – fisico – microbiologiche, della pesatura/misurazione, degli esami tattili visivi, ecc.) – Gestione delle attività relative alla etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
LIVELLO EQF 4

Profilo

Operatore di cucina

Denominazione del Profilo

Operatore di cucina

Descrizione del profilo

L'Operatore di cucina si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Si relaziona con gli altri operatori, il capo brigata e lo chef.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

3

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

8.1.4.2.0 Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

56.10.30 Gelaterie e pasticcerie

56.10.50 Ristorazione su treni e navi

56.21.00 Catering per eventi, banqueting

56.29.10 Mense

56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi turistici

- **Processo - QNQR**

Servizi di ristorazione

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

- **Aree di attività**

AdA 23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti

Profilo associato a tutti i RA

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

RA2: Porzionare e distribuire le pietanze in piatti o vassoi, rispettando le regole standard di allestimento, avendo cotto i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, e preparato i semilavorati necessari

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)

RA4: Compire 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

Competenze
PREPARARE MATERIE PRIME E SEMILAVORATI
CONOSCENZE – Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la preparazione di materie prime e semilavorati – Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e indicatori di qualità delle materie prime di origine animale e vegetale – Tecniche per la manipolazione ed il trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime di origine animale e vegetale – Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ingredienti, tecniche di lavorazione ed utilizzi delle principali varietà di semilavorati (impasti, salse, condimenti, ...) – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati – Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati
ABILITÀ – Selezionare materie prime vegetali e animali e dosarle secondo il quantitativo e la tipologia di prodotto da realizzare – Identificare e valutare le caratteristiche e le qualità organolettiche delle materie prime e dei semilavorati – Effettuare la pulizia e la preparazione di materie prime vegetali e animali tenendo conto dei requisiti richiesti dalle ricette – Effettuare la preparazione di impasti, dolci e salati, sulla base di indicazioni operative – Effettuare la preparazione di salse e condimenti sulla base di indicazioni operative – Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme HACCP – Operare la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Materie prime e semilavorati preparati sulla base di procedure e indicazioni operative e pronti ad essere utilizzati nella preparazione di piatti.
INDICATORI – Scelta e dosaggio degli ingredienti – Pulizia e preparazione delle materie prime – Preparazione semilavorati
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti Attività: – Controllo delle materie prime – Preparazione preliminare delle materie prime – Preparazione dei semilavorati – Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
LIVELLO EQF 3

PREPARARE PIATTI SEMPLICI	
CONOSCENZE	– Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli alimenti – Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze – Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù – Tecniche di preparazione dei piatti – Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti – Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro nell'attività ristorativa – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la preparazione di piatti – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla preparazione di piatti
ABILITÀ	– Individuare i piatti che possono comporre un menù semplice – Identificare e selezionare gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione dei piatti – Preparare piatti semplici applicando le tecniche di preparazione e cottura prevista dalle ricette – Svolgere attività semplici nell'ambito del processo di preparazione di piatti elaborati, nel rispetto dei tempi e delle modalità operative definite nell'ambito della brigata di cucina – Riconoscere i principali indicatori qualitativi nell'elaborazione dei piatti e realizzare eventuali interventi correttivi sulla base delle indicazioni ricevute – Allestire piatti e vassoi sulla base dei loro valori nutrizionali e secondo un equilibrio cromatico e dimensionale – Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme HACCP – Operare la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO	Piatti semplici preparati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
INDICATORI	– Preparazione di piatti semplici – Porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti – Controllo visivo-olfattivo qualità degli ingredienti e dei piatti preparati
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR	AdA 23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti Attività: – Controllo delle materie prime – Allestimento dei piatti – Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) – Composizione artistica di piatti e vassoi – Decorazione di piatti e vassoi
LIVELLO EQF	3

REALIZZARE L'ALLESTIMENTO E LA PULIZIA DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DI CUCINA
CONOSCENZE – Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tipologia, caratteristiche, funzionalità ed esigenze manutentive delle principali attrezzature ed utensili di cucina – Principi di igiene e cura della persona – Procedure, protocolli e tecniche di allestimento e riordino degli ambienti di lavoro – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla pulizia di ambienti, attrezzature e utensili di cucina – Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
ABILITÀ – Verificare lo stato delle attrezzature di cucina individuando eventuali criticità e malfunzionamenti – Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina – Eseguire operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria di ambienti, attrezzature e utensili da cucina – Organizzare e ripristinare la disposizione di utensili ed attrezzature di cucina in funzione del lavoro pianificato – Eseguire la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina – Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme HACCP – Operare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro
RISULTATO Ambienti, attrezzature e utensili di cucina allestiti, riordinati e puliti nel rispetto degli standard igienico sanitari.
INDICATORI – Pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione spazi, attrezzature e utensili di cucina – Allestimento e riordino spazi – Manutenzione ordinaria di attrezzature ed utensili
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti Attività: – Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari – Controllo dello stato delle attrezzature di cucina – Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
LIVELLO EQF 3

GARANTIRE LA CONSERVAZIONE DI MATERIE PRIME E SEMILAVORATI ALIMENTARI
CONOSCENZE – Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati – Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari – Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti – Caratteristiche di deperibilità degli alimenti – Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari – Procedure di immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari
ABILITÀ – Controllare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari stoccati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione – Identificare ed utilizzare tecniche, strumenti e sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche di deperibilità – Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari da conservare – Identificare ed utilizzare i materiali e le confezioni più indicate per proteggere gli alimenti da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungarne la conservazione e trasmettere le informazioni sul prodotto – Applicare tecniche di stoccaggio di merci in magazzino
RISULTATO Materie prima e semilavorati e prodotti alimentari finiti correttamente conservati e stoccati
INDICATORI – Verifica dello stato di conservazione degli alimenti. – Verifica di caratteristiche e qualità degli alimenti – Immagazzinamento e stoccaggio di materie prime e semilavorati
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti Attività: – Conservazione di materie prime
LIVELLO EQF 3

Profilo

Tecnico dei servizi di sala

Denominazione del Profilo

Tecnico dei servizi di sala

Descrizione del profilo

Il Tecnico dei servizi di sala si occupa dell'organizzazione e della supervisione del servizio di sala, accogliendo il cliente e gestendo la customer care. Cura la sistemazione degli spazi e supervisiona allestimenti e mise en place e gestisce i sistemi di prenotazione.

Si relazione con il personale di sala e di cucina e con la clientela.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

4

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

56.10.50 Ristorazione su treni e navi

56.21.00 Catering per eventi, banqueting

56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

55.20.30 Rifugi di montagna

55.10.00 Alberghi

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi turistici

- **Processo - QNQR**

Servizi di ristorazione

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

- **Aree di attività**

AdA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Condurre il personale dei servizi di sala, nel rispetto delle indicazioni ricevute, coordinandosi con la cucina e assicurando l'accoglienza e la soddisfazione della clientela

RA2: Massimizzare i coperti, in base alle strategie definite, curando le prenotazioni

RA3: Raccogliere gli ordinativi, illustrando l'offerta e orientando la clientela nella scelta

Competenze
CURARE L'ACCOGLIENZA DELLA CLIENTELA
CONOSCENZE – Comunicazione professionale in lingua inglese e in un'altra lingua straniera per la gestione dell'accoglienza – Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo/vino. – Modelli e tecniche di comunicazione e di gestione della relazione con il cliente – Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento – Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente – Modelli organizzativi e standard di servizio dei servizi di sala – Tecniche di accoglienza e customer care differenziate in relazione al target di utenza
ABILITÀ – Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela – Rilevare aspettative e grado di soddisfazione della clientela – Individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio sulla base delle aspettative rilevate e dei feedback ricevuti – Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta – Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in relazione allo "stile della casa" ed al target di clientela – Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste – Adottare strumenti e modalità di customer care e di fidelizzazione del cliente
RISULTATO Clienti accolti e seguiti in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio
INDICATORI – Ricezione e collocazione ai tavoli dei clienti. – Rilevazione della soddisfazione del cliente – Gestione di reclami e criticità – Elaborazione di proposte di miglioramento del servizio
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala Attività: – Accoglienza clienti – Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande – Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione
LIVELLO EQF 4

CURARE LA CONFIGURAZIONE E L'AMBIENTAZIONE DEGLI SPAZI
CONOSCENZE – Caratteristiche e proprietà della composizione e organizzazione della sala: aree e zone operative, logistica e requisiti di sicurezza – Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati – Tecniche e materiali di arredo, allestimento e mise en place della sala – Tecniche di allestimento e organizzazione degli spazi per tipologia di servizio o evento – Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ... – Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti ed attrezzature – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto concerne la gestione di spazi ed attrezzature – Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala
ABILITÀ – Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti – Prefigurare l'utilizzo e l'organizzazione degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente – Organizzare, sulla base delle prenotazioni ricevute, la sala al fine di ottimizzare gli spazi in termini di accessibilità, confort e privacy dei clienti – Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi – Controllare lo stato di efficienza ed usura/consumo dei materiali, prodotti ed attrezzature impiegati – Supervisionare e verificare gli standard di qualità, pulizia ed igienizzazione degli spazi e dei materiali di servizio nel rispetto della normativa HACCP – Monitorare le operazioni di allestimento nel rispetto delle mansioni e delle tempistiche definite
RISULTATO Arredi, allestimenti e layout degli spazi corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di servizio/ evento approntato.
INDICATORI – Organizzazione degli spazi – Cura dell'ambientazione e degli allestimenti – Assetto e dotazione dei tavoli e dei banchetti
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala Attività: – Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione
LIVELLO EQF 4

GESTIRE LE PRENOTAZIONI
CONOSCENZE – Procedure, tecniche e strumenti per la gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione – Elementi di gestione del planning dei servizi ristorativi – Terminologia specifica per la gestione delle prenotazioni in lingua inglese – Terminologia specifica per la gestione delle prenotazioni in lingua inglese in un'altra lingua straniera – Servizi primari e servizi secondari accessori nel settore della ristorazione – Tecniche di comunicazione scritta
ABILITÀ – Utilizzare strumenti e software a supporto delle attività di prenotazione nei diversi canali di vendita – Gestire la comunicazione con il cliente anche in inglese ed in un'altra lingua straniera per la gestione della prenotazione – Provvedere alla registrazione delle prenotazioni utilizzando strumenti cartacei ed elettronici ed annotando specifiche richieste se necessario – Raccogliere e distribuire le prenotazioni organizzando l'accesso alla sala su più turni in relazione al numero di coperti, ai tempi medi di consumo dei pasti e alle specifiche esigenze dei clienti al fine di massimizzare i coperti – Gestire le richieste di prenotazione in presenza ottimizzando i tempi di attesa attraverso la predisposizione di spazi e servizi accessori di intrattenimento.
RISULTATO Servizio di prenotazione gestito nel rispetto degli standard di servizio definiti e massimizzando i coperti
INDICATORI – Definizione di adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni – Raccolta e registrazione delle prenotazioni – Gestione delle richieste di prenotazione in presenza
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala Attività: – Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione
LIVELLO EQF 4

COORDINARE LE ATTIVITÀ DELLA SALA
CONOSCENZE – Tecniche di gestione, monitoraggio e controllo delle attività e dei processi di lavoro nell'ambito della sala – Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità – Principi di organizzazione aziendale e del lavoro per la gestione del servizio di sala – Processi di lavoro, modalità organizzative e ruoli nell'ambito della ristorazione – Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione – Tecniche di gestione del gruppo di lavoro – Modalità e tecniche di servizio in sala – Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio per organizzare e gestire le attività di sala
ABILITÀ – Predisporre procedure e modalità di erogazione del servizio in sala coerenti con il posizionamento dell'azienda di ristorazione – Monitorare le attività in sala verificando la soddisfazione dei clienti e l'andamento dei flussi di lavoro al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disagi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente – Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate – Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione – Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio – Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità
RISULTATO Attività della sala e personale organizzati e coordinati in funzione delle esigenze e del servizio ed eventuali criticità gestite con individuazione di soluzioni appropriate.
INDICATORI – Coordinamento delle attività di distribuzione pasti e bevande – Organizzazione delle modalità di ricezione/trasmissione delle ordinazioni – Controllo delle fasi di pulizia e riassetto tavoli – Monitoraggio dei flussi di distribuzione
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.07 Coordinamento delle attività di sala Attività: – Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande
LIVELLO EQF 4

Profilo

Tecnico di cucina

Denominazione del Profilo

Tecnico di cucina.

Descrizione del profilo

Il Tecnico di cucina si occupa dell'organizzazione e della supervisione si occupa dell'organizzazione del lavoro della brigata di cucina, cura i flussi di approvvigionamento e le modalità di conservazione degli alimenti. Si occupa inoltre dell'ideazione di ricette e dell'elaborazione di menu.
Si relazione con il personale di sala e di cucina e con i fornitori.

Referenziazioni

- **Quadro Europeo delle Qualificazioni - (EQF)**

4

- **Classificazione Nazionale delle professioni (ISTAT CP 2011)**

5.2.2.5.1 Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati

5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti

- **Classificazione Nazionale delle Attività economiche (Ateco 2007)**

56.10.30 Gelaterie e pasticcerie

56.10.50 Ristorazione su treni e navi

56.21.00 Catering per eventi, banqueting

56.29.10 Mense

56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

- **Settore Economico Professionale (SEP) - QNQR**

Servizi turistici

- **Processo - QNQR**

Servizi di ristorazione

- **Sequenze di Processo - QNQR**

Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi

- **Aree di attività**

AdA 23.01.02 Gestione e coordinamento delle attività di cucina

Profilo associato a tutti i RA

RA1: Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestando le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime

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

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

Competenze
REALIZZARE L'IDEAZIONE E LO SVILUPPO DI RICETTE
CONOSCENZE – Principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica, eubiotica, vegana, ... – Tecnologie di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità – Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali delle materie prime e degli alimenti – Tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto concerne il trattamento di materie prime e la preparazione di piatti – Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
ABILITÀ – Individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche – Rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela – Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche – Identificare la struttura di ricette-base tradizionali anche dolciarie, al fine di riproporle in modo personalizzato, individuando tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti – Applicare tecniche di sperimentazione e degustazione di ricette innovative – Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività – Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura per la presentazione del piatto
RISULTATO Ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati
INDICATORI – Elaborazione ricette tipiche e tradizionali – Elaborazione ricette per specialità culinarie complesse – Elaborazione ricette dietetiche (es. macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane, vegane, ...)
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.02 Gestione e coordinamento delle attività di cucina Attività: – Elaborazione ricette dolciarie – Ideazione e sviluppo di ricette – Proposizione estetica degli elaborati culinari
LIVELLO EQF 4

GESTIRE GLI APPROVVIGIONAMENTI
CONOSCENZE – Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli utensili di cucina – Tecniche di gestione della relazione e negoziazione con i fornitori – Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi – Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria delle attrezzature e degli utensili di cucina – Principali riferimenti normativi in materia di HACCP per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione in fase di trasporto e di conservazione - immagazzinamento – Tipologia, caratteristiche e funzionalità di sistemi, tecnologie, attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari
ABILITÀ – Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna e alle disponibilità presenti – Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative – Realizzare gli ordini funzionali all'approvvigionamento secondo le procedure e modalità definite – Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi, eventualmente da restituire – Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria di attrezzature ed utensili – Curare la gestione dell'immagazzinamento e della conservazione di alimenti
RISULTATO Flussi di approvvigionamento delle diverse forniture per la cucina gestiti in base alle esigenze ed alla programmazione delle attività
INDICATORI – Analisi scorte di magazzino – Predisposizione degli ordini – Gestione dei rapporti con i fornitori – Controllo quali quantitativo dei prodotti in entrata – Registrazione materie prime in entrata e prodotti in uscita
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.02 Gestione e coordinamento delle attività di cucina Attività: – Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione – Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti
LIVELLO EQF 4

PROGETTARE MENU
CONOSCENZE – Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti – Indicazioni relative alla stagionalità nell'elaborazione di menu – Tradizioni enogastronomiche del territorio – Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti – Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi degli alimenti, ai comportamenti alimentari, alle malattie metaboliche ed alle intolleranze alimentari
ABILITÀ – Decidere la composizione del menù garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client – Verificare la disponibilità delle materie prime presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile – Verificare la dotazione della dispensa per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali e di deperibilità delle stesse – Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento e della stagionalità – Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici
RISULTATO Menù elaborati e proposti periodicamente in ragione delle diverse esigenze della clientela e degli standard di riferimento
INDICATORI – Analisi delle caratteristiche del target di clientela – Confezionamento menù tradizionali ed innovativi – Pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.02 Gestione e coordinamento delle attività di cucina Attività: – Progettazione del menu – Progettazione dell'offerta di dessert
LIVELLO EQF 4

COORDINARE LE ATTIVITÀ DELLA CUCINA
CONOSCENZE – Tecniche di gestione, monitoraggio e controllo delle attività e dei processi di lavoro nell'ambito della cucina – Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità – Principi di organizzazione aziendale e del lavoro per la gestione del servizio di cucina – Processi di lavoro e ruoli nell'ambito della ristorazione – Modalità e tecniche di organizzazione del lavoro di cucina – Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione – Tecniche di gestione del gruppo di lavoro
ABILITÀ – Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva – Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale – Supervisionare l'esecuzione delle pre-lavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi – Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disagi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente – Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione – Coordinarsi con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva
RISULTATO Attività della cucina e personale organizzati e coordinati in funzione delle esigenze e della pianificazione ed eventuali criticità gestite con individuazione di soluzioni appropriate.
INDICATORI – Organizzazione delle attività ed attribuzione dei compiti – Monitoraggio dell'andamento delle attività e della qualità delle lavorazioni e dei piatti – Individuazione di soluzioni ed interventi correttivi
ADA ED ATTIVITÀ CORRELATE NEL QNQR AdA 23.01.02 Gestione e coordinamento delle attività di cucina Attività: – Coordinamento del personale di cucina
LIVELLO EQF 4