



## TECNICO ESPERTO IN PROMOZIONE E GESTIONE DELLA RISTORAZIONE TIPICA

Settore ISFOL: 21 - INDUSTRIA ALBERGHIERA E RISTORAZIONE

SubSettore ISFOL: 2106 - Varie industria alberghiera e ristorazione

Codice Profilo: 2106001

### Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore alberghi e ristoranti. Organizza e gestisce attività di ristorazione. Conosce le caratteristiche qualitative dei prodotti tipici del processo produttivo di trasformazione gastronomica e distribuzione. Realizza piani aziendali con criteri di efficienza, efficacia e qualità. Coniuga prodotti e ricette con la tradizione. Organizza la promozione/commercializzazione di tipicità agro-alimentari enogastronomiche.

### Codice ISFOL (comparto)

2106 - Varie industria alberghiera e ristorazione

### Codice ATECO

H55 - ALBERGHI E RISTORANTI

Tipologia: IFTS

Livello europeo qualifica: IV.b

### Riferimenti normativi

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di comprendere testi orali e scritti anche complessi e articolati. Essere in grado di interagire, con un certo grado di scioltezza, in conversazioni orali e comunicazioni scritte relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito professionale e di produrre testi scritti complessi e dettagliati.	La lingua inglese, livello ALTE B2, in particolare la terminologia tecnica specialistica del settore di riferimento.
2	Conoscere l'informatica di base e saper utilizzare un computer e i principali programmi applicativi. Essere in grado di comunicare con strumenti informatici nel proprio ambiente di lavoro e all'esterno e di ricercare informazioni funzionali alla sua attività lavorativa. Essere in grado di analizzare, elaborare e rappresentare informazioni.	Hardware, software, word processor, fogli elettronici, internet, e-mail, Office Automation, creazione data-base, principi di gestione dei siti, programmi FTP, pagine web, motori di ricerca, creazione reti.

3	Essere in grado di interpretare dati utilizzando indicatori di sintesi e variabilità, di studiare connessioni e correlazioni e analizzare le caratteristiche e le proprietà di una variabile aleatoria.	Dati e previsioni. Indicatori di sintesi e variabilità. Connessione e correlazione. Proprietà della variabile aleatoria.
4	Conoscere le norme di diritto nazionale, comunitario, internazionale del settore di riferimento; saper distinguere le principali fonti normative e il loro ambito di applicazione e saper identificare i principali vincoli normativi che regolano la vita dell'impresa; essere in grado di orientarsi nel sistema giudiziario ed extragiudiziario per la gestione delle controversie.	Conoscere le norme di diritto nazionale, comunitario, internazionale del settore di riferimento. Normativa sulla ristorazione. Il CCNL. La legislazione igienico sanitaria. Le direttive UE sull'igiene dei prodotti alimentari. Legislazione del turismo.
5	Essere in grado di individuare le caratteristiche del settore e dei mercati in cui opera un'impresa; essere in grado di descrivere i principali elementi che contribuiscono al funzionamento dell'impresa e i modelli organizzativi più comuni; essere in grado di individuare i fattori che concorrono a produrre i risultati dell'impresa.	L' imprenditore e il sistema impresa. Il piano di impresa. Aspetti economici-giuridici. I soggetti del sistema economico. Relazioni tra impresa ed ecosistema. Problemi organizzativi e soluzioni.
6	Essere in grado di identificare e sviluppare la realizzazione di un progetto di business, di orientarsi tra le forme d'impresa e di valutare la fattibilità e la convenienza del progetto complessivo.	Redazione del business plan. La struttura di gestione. I costi. Le esigenze finanziarie. Le stime finanziarie. La forma di impresa appropriata al progetto di business plan. Punti di forza e di debolezza.
7	Essere in grado di identificare le diverse forme contrattuali previste per il rapporto di lavoro, orientarsi nel mercato del lavoro e descrivere gli elementi essenziali di un documento retributivo.	Le diverse forme contrattuali previste per il rapporto di lavoro; il mercato del lavoro; diritti-doveri del lavoratore e del datore di lavoro. Finalità e principi della normativa sul lavoro. Lo Statuto dei lavoratori. Gli organismi di rappresentanza per la difesa dei diritti delle parti e ricorso ad essi. Elementi essenziali di un documento retributivo.
8	Essere in grado di utilizzare il sistema della sicurezza nell'ambiente di lavoro, di applicare i principi di prevenzione ed affrontare le principali situazioni di emergenza. Essere in grado di collaborare al mantenimento delle condizioni di sicurezza nel luogo di lavoro.	La normativa in materia di sicurezza, igiene e prevenzione sul lavoro. Il sistema di sicurezza e la prevenzione nell'ambiente di lavoro. La segnaletica, responsabilità, dispositivi e attrezzature per la protezione individuale. Le emergenze.

**Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI)**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Essere in grado di relazionarsi con varie utenze, di comunicare nel contesto organizzativo, di lavorare in gruppo e di negoziare e concertare in situazione interpersonale e di gruppo.	Interazioni sociali nel contesto organizzativo. Organizzazione delle risorse umane. Comunicazione di gruppo, gestione dei conflitti. Dinamiche di gruppo metodi e tecniche.

2	Essere in grado di affrontare e risolvere problemi, di pianificare strategie tenendo conto delle logiche di contesto e di gestire variazioni organizzative in condizioni non routinarie. Essere in grado di migliorare l'autoapprendimento.	Strategie di apprendimento e di azione. Tecniche di potenziamento dell'autoapprendimento. Il progetto e il monitoraggio di piani di azione. Analisi delle conseguenze e soluzioni dei problemi affrontati.
3	Essere in grado di diagnosticare, riconoscere e valutare situazioni e problemi di lavoro di natura tecnico-operativi, relazionali ed organizzativi.	Le cause degli errori. Le fonti informative in relazione ad una situazione lavorativa. Situazioni e problemi di lavoro di natura tecnica-operativa, relazionale e organizzativa.
4	Essere in grado di curare le modalità operative dei servizi ristorativi, di elaborare piani di organizzazione e di gestire pacchetti menu/prodotti per l'offerta e la valorizzazione della ristorazione tipica.	Aspetti economico-finanziari della gestione dell'impresa ristorativa. Divisione e coordinamento del lavoro. Analisi del settore Food and Beverage. Modelli di LIME e STAFF. Il controllo aziendale.
5	Essere in grado di individuare i processi produttivi sia in termini qualitativi che quantitativi, di individuare le fasi dei processi produttivi dei prodotti territoriali e di correlare risorse e territorio.	Le produzioni agroalimentari ed enogastronomiche del territorio. Le carte dei prodotti tipici. La normativa sulla qualità alimentare UNI SINCERT SINAL. Il controllo di qualità ISO 9000 VISION 2000.
6	Essere in grado di valorizzare i prodotti tipici e la cultura enogastronomia del territorio, di individuare le tipicità agroalimentari e di presentare ricette-piatti della cucina tipica. Saper correlare tradizione e territorio.	Biotechnologie applicate agli alimenti. La degustazione, abbinamento cibo-vino. Il mangiare
7	Essere in grado di curare le relazioni con operatori del settore, di selezionare gli operatori del settore stesso e di interagire con Istituzioni-Enti per promuovere la valorizzazione dei prodotti aziendali e delle produzioni tipiche.	Caratteristiche socio culturali della clientela e della specifica domanda di servizio. L'individuazione degli stakeholder interni e esterni. Marketing agroalimentare. La promozione del territorio.
8	Essere in grado di relazionarsi con la clientela attraverso misure di adeguamento/educazione al gusto e di monitorare il grado di soddisfazione della clientela rilevando stili alimentari e bisogni.	Il marketing come orientamento di impresa e come processo di creazione del valore. Web marketing ed e-commerce. Creazione e gestione di eventi. L'impresa market oriented. Giacimenti enogastronomici.
9	Essere in grado di curare la gestione organizzativa dei servizi secondo parametri di efficienza efficacia qualità, di curare l'erogazione del prodotto/servizio e di verificare la conformità dei prodotti a specifiche determinate.	Principi di organizzazione e gestione delle aziende ristorative. Punti di forza e debolezza di un progetto di impresa e valutazione di fattibilità. Aspetti economici e finanziari della gestione.
10	Essere in grado di verificare le modalità d'impiego delle tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione. Essere in grado di rispettare il piano HACCP e di comportarsi correttamente nella lavorazione e manipolazione di alimenti.	Le contaminazioni chimiche e biologiche. La prevenzione. L' HACCP. Nuove e vecchie biotechnologie applicate agli alimenti. I prodotti alimentari trasformati. Confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti.

**Durata minima (ore):** 1200

**Requisiti di ingresso**

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		
b)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare)		Esperienza lavorativa biennale

**Sbocchi occupazionali**

\*Agriturismi, ristoranti, alberghi, campeggi; aziende di trasformazione dei prodotti agroalimentari improntate alla produzione di alta qualità; Enti Locali impegnati nella promozione del proprio territorio ed in strutture pubbliche e private abilitate all'organizzazione e gestione di eventi di carattere promozionale.

**Professionalità docente**

\*Docenti ed esperti del settore di riferimento

**Attrezzature e sussidi didattici**

\*Laboratori di ristorazione attrezzati.

**Note**