



# PROGETTO CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE IN PCTO

Roma, 17 marzo 2022.

Cesare Molinari  RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHERI



# Profilo educativo nei nuovi professionali

Al fine di **assicurare alla studentessa** e allo studente una **solida base di istruzione generale e competenze tecnico-professionali** in una dimensione operativa **in relazione alle attività economiche e produttive cui si riferisce l'indirizzo di studio prescelto**, i percorsi di istruzione professionale hanno un'identità culturale, metodologica ed organizzativa che è definita nel profilo educativo, culturale e professionale di cui all'Allegato A [...]

Cfr. D.lgs. 61/2017, Art. 2

Cesare Molinari - Maria Rota



# Profilo educativo

Il profilo educativo, culturale e professionale si basa su **uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni** e **si ispira ai modelli promossi dall'Unione europea** e ad una personalizzazione dei percorsi contenuta nel Progetto formativo individuale [...]

Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale possono **declinare** gli indirizzi di studio di cui il comma 1 in **percorsi formativi richiesti dal territorio coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione** [...]

Cfr. D.lgs 61/2017, Art. 2

Cesare Molinari - Maria Rota

Tale **declinazione** può riferirsi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce il codice **ATECO** attribuito all'indirizzo con il decreto [...]

Cfr. D.lgs 61/2017, Art 3

#### **RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO**

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

#### **I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

**I - 55 ALLOGGIO**

**I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

#### **C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE**

**C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

#### **N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE**

---

#### **N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE**

---

#### **CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI**

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

**SERVIZI TURISTICI  
PRODUZIONI ALIMENTARI**

(Cfr. D. 92/2018)

Cesare Molinari - Maria Rota

La declinazione è altresì riferita alla nomenclatura e classificazione delle **unità professionali NUP (oggi CP)** adottate dall'ISTAT. Cfr. D.lgs 61/2017, Art 3

## Naviga la classificazione

Per accedere alle schede della professione cliccare sul simbolo + dei diversi livelli gerarchici della classificazione delle professioni.

Il simbolo  indica la disponibilità della scheda relativa alla categoria professionale.

- 1 - LEGISLATORI, IMPRENDITORI E ALTA DIRIGENZA
- 2 - PROFESSIONI INTELLETTUALI, SCIENTIFICHE E DI ELEVATA SPECIALIZZAZIONE
- 3 - PROFESSIONI TECNICHE
- 4 - PROFESSIONI ESECUTIVE NEL LAVORO D'UFFICIO
- 5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI E NEI SERVIZI
  - 5.1 - Professioni qualificate nelle attività commerciali
  - 5.2 - Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione
    - 5.2.1 - Esercenti nelle attività ricettive - Esercenti nelle attività ricettive
    - 5.2.2 - Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione
      - 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
      - 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
      - 5.2.2.3 - Camerieri e professioni assimilate
      - 5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate
      - 5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

### 5.2.2.1 : Cuochi in alberghi e ristoranti

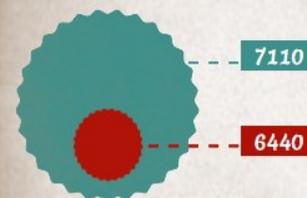
PIEMONTE E VA

Le professioni comprese in questa categoria dirigono la preparazione o preparano direttamente su ordinazione cibi come antipasti, primi e secondi piatti, insalate e dessert a base di vegetali, di carni o di altri prodotti, curandone la presentazione, il condimento e la cottura. Predispongono menu giornalieri, ordinano gli alimenti necessari per la cucina, si occupano della loro conservazione e sovrintendono all'igiene dei luoghi e delle attrezzature per la preparazione.



SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Entrate programmate nel 2020\*



Giovani



42 %

\*Valori assoluti arrotondati alle decine



# Assetto organizzativo

Per ciascun anno di triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire alla studentessa e allo studente di:

[...]

- b) **acquisire e approfondire, specializzandole** progressivamente, **le competenze, abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro**
- c) **partecipare alle attività di alternanza scuola lavoro** [...]
- d) **costruire il curriculum della studentessa e dello studente**[...]

Cfr. D.lgs 61/2017, Art. 4

Cfr L. 107/2015 art 1, comma 28 e 33



# Criticità

L'esito in uscita è, però, un unico indirizzo «Enogastronomia e ospitalità alberghiera» :

**Come distinguiamo le diverse figure professionali?** ( ad esempio: un cameriere da un cuoco?)

- Dal punto di vista della programmazione didattica possiamo potenziare gli insegnamenti di indirizzo e **certificare l'acquisizione delle correlate competenze.**
- Il diploma avrà l'indicazione dei codici Ateco ( ad.es I 56 Servizi di ristorazione- troppo generico)
- Infine, il Dlgs 61/2017 fa spesso riferimento al Dlgs 13/13 riguardo alla certificazione delle competenze e ai soggetti titolari/titolati a certificare



## Sistema nazionale di certificazione delle competenze Decreto legislativo 13 del 16/01/2013

Il decreto legislativo **definisce**

“le norme generali e i livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e gli standard minimi di servizio del **sistema nazionale di certificazione delle competenze**” (art.1 comma 2)

e **individua**

come “g) «ente titolato»: soggetto, pubblico o privato, ivi comprese le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, autorizzato o accreditato dall'ente pubblico titolare, ovvero deputato a norma di legge statale o regionale, ivi comprese le istituzioni scolastiche, le università e le istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, a erogare in tutto o in parte servizi di individuazione e validazione e certificazione delle competenze, in relazione agli ambiti di titolarità di cui alla lettera f)” (art 2 comma 1)

# Il Progetto sperimentale Unioncamere, Re.Na.IA, FIPE

Questa sperimentazione ha più obiettivi:

1. **condividere le modalità formative finalizzate alla certificazione delle competenze nelle esperienze di stage aziendale**
2. creare uno strumento di valutazione delle competenze di indirizzo utile a fornire informazioni ad un curriculum finale riconosciuto dal mondo del lavoro
3. perseguire modalità di **confronto tra associazioni di categoria delle imprese e scuole per il flusso di informazioni sull'evolversi del mondo del lavoro**
4. creare un modello di certificazione delle competenze attraverso la didattica per UDA utilizzabile a livello nazionale **per facilitare il riconoscimento del percorso di formazione professionale di ogni singola studentessa e singolo studente da parte del mondo del lavoro**



# Il Progetto sperimentale Unioncamere, Re.Na.IA, FIPE

Le attività che sono state individuate e, per le quali sono state esplicitate le osservazioni che si possono fare in azienda, secondo livelli diversi di complessità, sono state «scelte» sull'Atlante del lavoro.

Infatti « *La descrizione dei contenuti del lavoro proposta nell'Atlante è consultabile attraverso uno schema di **classificazione ad albero** che, a partire dai rami principali costituiti dai **Settori economico - professionali (SEP)**, via via identifica all'interno di essi i principali **Processi di lavoro** a loro volta suddivisi in Sequenze di processo e **Aree di attività (ADA)**. L'ADA contiene la descrizione **delle singole attività** che la costituiscono, i prodotti e i servizi attesi nonché i riferimenti ai codici statistici delle classificazioni ISTAT relative alle attività economiche e alle professioni» (Vedi Atlante del lavoro)*

I **Settori economici professionali** correlati al profilo di indirizzo nel decreto 92/2018 si possono consultare sull'Atlante del lavoro e ci danno informazioni su come si possano progettare i percorsi.

HOME / ATLANTE LAVORO / CONSULTA

### Consulta Atlante Lavoro

La descrizione dei contenuti del lavoro proposta nell'Atlante è consultabile attraverso uno schema di classificazione ad albero che, a partire dai rami principali costituiti dai Settori economico - professionali (SEP), via via identifica all'interno di essi i principali Processi di lavoro a loro volta suddivisi in Sequenze di processo e Aree di attività (ADA). L'ADA contiene la descrizione delle singole attività che la costituiscono, i prodotti e i servizi offerti nonché i riferimenti ai codici statistici delle classificazioni ISTAT relative alle attività economiche e alle...

**Consulta tramite Mappa**  
Questo strumento aiuta a visualizzare i settori secondo una modalità grafica che permette di esplorare i settori.  
Scopri

**Consulta tramite Lista**  
Questo strumento aiuta a visualizzare i settori secondo una modalità grafica che permette di esplorare i settori.  
Scopri

**Consulta tramite lista**

- + 01. Agricoltura, silvicoltura e pesca
- + 02. Produzioni alimentari

+ 22. Servizi culturali e di spettacolo

+ 23. Servizi turistici

> **Processo: Servizi di ristorazione**

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

- ✔ ADA 23.01.01 (ex ADA 19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ✔ ADA 23.01.02 (ex ADA 19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina
- ✔ ADA 23.01.03 (ex ADA 19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ✔ ADA 23.01.04 (ex ADA 19.13.866) - Preparazione della pizza
- ✔ ADA 23.01.05 (ex ADA 19.13.33) - Preparazione di snack e bevande
- ✔ ADA 23.01.06 (ex ADA 19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione

✔ **Sequenza: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande**

- ✔ ADA 23.01.07 (ex ADA 19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala
- ✔ ADA 23.01.08 (ex ADA 19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli
- ✔ ADA 23.01.09 (ex ADA 19.16.37) - Gestione del servizio di sommeliere

> **Processo: Servizi di ricettività**

✔ **Sequenza: Gestione e coordinamento dei servizi di ricettività turistica**

✔ **Sequenza: Ricevimento, assistenza e cura delle richieste del cliente e dell'alloggio e degli spazi comuni**

Cesare Molinari - Maria Rota

## Dettaglio Area di attività

- 📍 SETTORE 23 [Servizi turistici](#)
- ➔ PROCESSO - [Servizi di ristorazione](#)
- 🟢 SEQUENZA DI PROCESSO - [Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi](#)

### ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

ATTIVITÀ 	RISULTATI ATTESI 	SCHEDA DI CASO 
<p>Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari</p> <p>Gestione dell'approvvigionamento dei prodotti da bar</p>	<p>RA1: Curare gli approvvigionamenti, in base alle esigenze, trattando con i fornitori e provvedendo alle attività di immagazzinamento e conservazione</p>	<p>Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione</p>
<p>Preparazione di cocktail e long drink</p> <p>Preparazione di prodotti di caffetteria</p> <p>Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi</p> <p>Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande</p>	<p>RA2: Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici</p>	<p>Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione</p>

Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar

Controllo dello stato delle attrezzature da bar

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar 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

 Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione

 Elenco delle attività dell'ADA

 Scarica la Scheda di caso

 Codici ISTAT CP2011 associati all'ADA

Codice	Titolo
5.2.2.4.0	Baristi e professioni assimilate

 Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
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

## ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

#### 1 - CAFFETTERIA

Grado di complessità 3

##### 1.3 DECORATI

Decorare i vari prodotti di caffetteria utilizzando diverse tecniche artistiche (latte art, coffee painting, cioccoart con stencil, topping art, ecc.)

Grado di complessità 2

##### 1.2 ELABORATI

Preparare caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, ecc.) anche composti da strati di ingredienti diversi (crema di cioccolato, salse aromatizzate, caramello, scaglie di cocco, spezie, ecc.) e guarniti con panna montata, gocce di cioccolato, granella di nocciola

Grado di complessità 1

##### 1.1 CLASSICI

Preparare prodotti base (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, ecc.) e combinati (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, ecc.) da servire al cliente in tazza guarnita secondo esigenze (limone, biscottini, cioccolatini, ecc.)

#### 2 - BEVANDE

Grado di complessità 3



## Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE

Queste competenze sono declinate per abilità e conoscenze e la scuola può integrare la valutazione formale con la valutazione non formale che desume dalle schede di valutazione del PCTO.

[SCHEDE OSSERVAZIONE SALA](#)

[SCHEDE OSSERVAZIONE CUCINA](#)

# Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE

L'attività dello studente/studentessa in azienda sarà integrato con l'osservazione delle capacità alla base delle competenze chiave di cittadinanza e a tal fine è stata condivisa anche una scheda di osservazione delle «soft skills»:



ISTITUZIONE SCOLASTICA .....			
		Periodo di svolgimento delle attività di PCTO dal... al....	
Alunno	Cognome	Nome.....	
Azienda	Tutor aziendale .....		
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Presentarsi in modo professionale	1	In contesti strutturati e <b>sotto continua e diretta supervisione</b> , talvolta si presenta adeguatamente abilitato per il ruolo da svolgere
		2	In contesti strutturati, si presenta adeguatamente abilitato per il ruolo da svolgere e rispetta <b>in modo sufficientemente autonomo</b> le principali norme di
		3	In contesti strutturati, si presenta adeguatamente abilitato per il ruolo da svolgere, <b>rispetta in modo autonomo</b> le norme di comportamento consone all'attività
		4	In contesti strutturati, si presenta adeguatamente abilitato per il ruolo da svolgere, <b>rispetta in modo responsabile e consapevole</b> le norme di comportamento
	Lavorare con gli altri	1	In contesti strutturati e noti, <b>talvolta</b> si relaziona con i pari e opera, <b>se guidato</b> , nel rispetto del proprio ruolo
		2	In contesti strutturati e noti, si <b>relaziona in maniera adeguata</b> con i pari e opera in modo <b>sufficientemente autonomo</b> nel rispetto del proprio ruolo
		3	In contesti strutturati e noti, si <b>relaziona dimostrando prontezza e spirito di iniziativa</b> con i pari e opera con <b>padronanza</b> nel rispetto del proprio ruolo
		4	In contesti strutturati e noti, si <b>relaziona dimostrando prontezza e spirito di iniziativa</b> con i pari e opera con <b>padronanza</b> nel rispetto del proprio ruolo
	Gestire le relazioni professionali	1	In contesti strutturati e <b>se guidato</b> , conosce la gerarchia e alcune figure professionali della brigata
		2	In contesti strutturati, conosce <b>in maniera adeguata</b> le principali figure professionali della brigata e le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in modo <b>sufficientemente autonomo</b> in un gruppo di lavoro predisposto
		3	In contesti strutturati, conosce <b>in modo pertinente</b> sia la gerarchia e le figure professionali della brigata sia le regole per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in modo <b>autonomo</b> in un gruppo di lavoro predisposto e approcciandosi adeguatamente ai compagni e al cliente
		4	In contesti strutturati, conosce <b>in modo approfondito</b> sia la gerarchia e le figure professionali della brigata sia le regole per lavorare in team, riuscendo a inserirsi con <b>spirito d'iniziativa</b> in un gruppo di lavoro predisposto e approcciandosi con soddisfacente padronanza ai compagni e al cliente
Gestire il tempo	1	Gestisce il proprio tempo di lavoro <b>se guidato</b>	
	2	Utilizza in modo <b>sufficientemente adeguato</b> il tempo di lavoro	
	3	Impiega in modo <b>efficace</b> il tempo a disposizione seguendo una pianificazione	
	4	Impiega in modo <b>efficace</b> il tempo a disposizione, pianificando <b>autonomamente</b> le attività	
Affrontare le situazioni	1	<b>Se guidato, talvolta</b> , affronta alcune situazioni impreviste	
	2	Affronta le situazioni impreviste <b>con il supporto</b> della figura di riferimento	
	3	Affronta le situazioni impreviste <b>proponendo</b> soluzioni alla figura di riferimento	
	4	Affronta le situazioni impreviste <b>attivando</b> adeguate soluzioni	
<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>	Usare di tecnologie digitali	1	<b>Se guidato, talvolta</b> , utilizza gli strumenti informatici necessari allo svolgimento della mansione
		2	Conosce e utilizza in modo sufficientemente adeguato gli strumenti informatici necessari allo svolgimento della mansione
		3	Utilizza con padronanza gli strumenti informatici necessari allo svolgimento della mansione
		4	Utilizza con dimestichezza e <b>spirito critico</b> le tecnologie e i mezzi informatici in uso in azienda
	Rispettare l'ambiente	1	<b>Se guidato</b> assume comportamenti corretti di rispetto dell'ambiente nelle mansioni svolte
		2	Assume comportamenti adeguati di rispetto dell'ambiente e della sostenibilità economica
		3	Nelle mansioni svolte assume comportamenti consapevoli e responsabili nei confronti dello sviluppo economico sostenibile
		4	Svolge le mansioni anche prendendo iniziative autonome per evitare sprechi e agire nel rispetto e nella tutela dell'ambiente
Rispettare regole condivise	1	<b>Se supportato, talvolta</b> , rispetta alcune regole condivise	
	2	Rispetta le principali regole in modo <b>sufficientemente adeguato</b> , adattandosi a esplicite variazioni di un <b>contesto noto</b>	
	3	Rispetta le regole in modo <b>pertinente</b> , rapportandosi al gruppo in modo <b>propositivo</b>	
	4	Rispetta le regole in modo <b>consapevole</b> , interagendo proficuamente e con <b>spirito critico</b> all'interno di un gruppo	
<b>Competenza imprenditoriale</b>	Cooperare e assumere incarichi	1	<b>Talvolta</b> coopera e, <b>se guidato</b> , assume incarichi
		2	Coopera in modo <b>sufficientemente autonomo e, se guidato</b> , assume incarichi
		3	Coopera e <b>assume incarichi</b> adattandosi alle esigenze di un <b>contesto noto</b> e li porta a termine in un modo <b>discretamente autonomo</b>
		4	Coopera e <b>assume incarichi</b> in modo <b>pertinente</b> , portandoli a termine con <b>spirito di iniziativa</b> e rispondendo alle esigenze di differenti contesti

Spuntare livello dal menu a tendina

# Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE

Le attività che verranno osservate in azienda sono correlate ad alcune competenze Per sala-bar ne sono state individuate 5:



ADA 23.01.05 Preparazione di snack e bevande CP 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate			
COMPETENZE PCTO	Competenze di indirizzo riferenziate al livello 4 del QNQ	ABILITA' collegate alle attività ADA	CONOSCENZE
1	Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria preparazione 3bis. Preparazione di bevande 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 5. Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack o bevande 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza 2. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali nazionali e non 3. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature 4. Tecniche di servizio - Stili di servizio - tecniche di servizio avanzate - i servizi particolari, i servizi a tema, i servizi a buffet- decantazione e scaraffamento del vino 5. La cucina di sala: aspetti operativi e organizzativi. La piccola colazione - L'imprinting - Le principali differenze - 7. Bartending e le bevande miscelate - L'evoluzione moderna della figura del bartender - Classificazione e tecniche di miscelazione delle bevande miscelate 8. Distillati e liquori- Caratteristiche e metodi di produzione dei principali distillati e liquori. 9. La birra- Le fasi di produzione- Gli stili Birrai- La classificazione - la nuova identità della birra nella ristorazione moderna 10. Le principali carte del ristorante- L'elaborazione di Menù e carte- Criteri di composizione e abbinamento enogastronomico. 11. Cenni di cucina regionale- Le proposte 12. Catering e Banqueting
2	Ind02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, collaborando alla pianificazione e alla gestione in dei processi approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti, utilizzando tecniche di gestione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi; 9. Gestione delle prenotazioni nei servizi di ristorazione 19. Verifica della qualità del prodotto visivo	1. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci - il valore strategico dell'approvvigionamento- L'approvvigionamento di qualità -La gestione del Magazzino- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici - Criteri di scelta delle materie prime in relazione agli allergeni e alle intolleranze 2. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto e servizio 3. Tecniche per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali
3	Ind03 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti, nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	1. Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari 2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria 3bis. Preparazione di bevande 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 6. Pulizia e sanificazione degli ambienti delle attrezzature da bar 7. Controllo dello stato delle attrezzature da bar 8. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 18. Pulizia e riassetto della sala	1. Norme di sicurezza igienico sanitaria (HACCP) 2. Disposizioni di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento; norme specifiche 3. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici-La ristorazioneetica e sostenibile 4. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica -Fattori di rischio professionale e ambientale 5. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP 6. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente 7. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali 8. I Sistemi di qualità- La certificazione ISO 9000- il marchio SONPI- La filiera corta e il KM 0 - la tutela della tipicità
4	Ind04 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2. Preparazione di cocktail e long drink 3. Preparazione di prodotti di caffetteria 4. Preparazione e allestimento di piatti semplici caldi e freddi 11. Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande 12. Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione Predisposizione degli ordinativi 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 20. Somministrazione di vino e bevande alcoliche attraverso tecniche specifiche	1. Elementi di dietetica e nutrizione - Gli stili alimentari e le diete - I fattori dietetici e culturali che influenzano le scelte gastronomiche- Allergeni e intolleranze 2. Criteri di scelta delle materie prime/Prodotti/servizi 3. Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento - La ristorazione etica e sostenibile 4. Tecniche per ridurre lo spreco - principali sviluppi contemporanei in termini di materie prime e loro servizi, tecniche professionali, materiali e attrezzature 6. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 7. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 8. Tecniche di servizio dei vini
5	Ind06 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	5. Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande 10. Accoglienza clienti 11. Illustrazione dell'offerta gastronomica e della carta delle bevande 12. Raccolta delle richieste dei clienti nei servizi di ristorazione 13. Coordinamento del servizio ai tavoli di cibi e bevande 14. Registrazione delle richieste nei servizi di ristorazione 16. Servizio ai tavoli di cibi e bevande 18. Pulizia e riassetto della sala	1. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale, digitale anche in lingua- Empatia, cortesia e professionalità nella condotta istruttoria 2. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici 3. Aspetti informatici della vendita

Nota bene: alcune abilità afferiscono a più competenze

# Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE

Le attività che verranno osservate in azienda sono correlate ad alcune competenze Per cucina ne sono state individuate 3:

					
ENOGASTRONOMIA - CUCINA					
COMPETENZE PCTO	Competenze di indirizzo referenziate al livello 4 del QNQ	ABILITA' collegate alle attività ADA		CONOSCENZE	
1	Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi le alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*	3. Preparazione preliminare delle materie prime 4. Cottura degli alimenti (pietanze e dolci): 4.1 preparazione di semilavorati; 4.2 cotture miste; 4.3 a secco; 4.4 in grasso, in acqua 5. Decorazione di piatti e vassoi 8. Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione 9. Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati 10. Manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore) 11. Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico/a legna) 12. Preparazioni base di pasta frolla, pasta sfoglia e lievitati 13. Formatura basi pasta frolla/mignon (o bigné), pasta sfoglia e lievitati 14. Lievitazione impasti base 15. Conservazione impasti e creme di farcitura 16. Cottura e raffreddamento basi, prodotti lievitati, biscotti 17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci 18. Assemblaggio e decorazioni di torte e mignon 19. Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato 20. Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)		Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza	
2	Ind03 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	1. Controllo delle materie prime 2. Controllo dello stato delle attrezzature di cucina 6. Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo 7. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari		Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente	
3	Ind04 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	3. Preparazione preliminare delle materie prime Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) 12. Preparazioni base di pasta frolla, pasta sfoglia e lievitati 17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci 19. Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato		4. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità) Gli stili alimentari e le diete moderne Principi di ecoturismo ed elementi di eco-gastronomia Tecniche per ridurre lo spreco Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	



Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE:

## **Modelli condivisi con tutte le scuole che vorranno aderire**

### **Con loghi Unioncamere Re.Na.IA, FIPE (NON MODIFICABILI)**

- Schede di osservazione attività
- Schede di osservazione soft-skills

### Con logo istituzione scolastica: (personalizzabili)

- Convenzione istituzione scolastica/impresa
- Progetto formativo individuale



Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE:

## **IMPEGNI DELLE SCUOLE VERSO LA SPERIMENTAZIONE**

### **Fase 1: Adesione delle scuole al progetto**

- 1) ENTRO IL 31 MARZO 2022 compilare modulo di adesione al progetto
  - I. Identificativi scuola, DS e docente referente,
  - II. Numero allievi seconda, terza, quarta
  - III. Periodo di stage

# Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE

## IMPEGNI DELLE SCUOLE VERSO LA SPERIMENTAZIONE.

### Fase 2: Comitato TECNICO della sperimentazione sceglie i casi campione

1. Identificherà tra le scuole che hanno espresso la loro disponibilità il campione (200/400 studentesse/studenti della quarta classe) eterogeneo per area geografica, sesso, esperienza stage (diverso percorso ma anche tipologia di struttura accogliente). Il **campione sarà costituito da allievi in esperienza stage in aziende FIPE e seguito dalla Camera di Commercio di riferimento della scuola (o della provincia dell'azienda accogliente)**
2. Le scuole con allievi/**campione** saranno **supportate** nell'osservazione dei casi da un team con referente territoriale FIPE e CCIAA.
3. Per necessità di osservazione/supporto i casi campione riguarderanno esperienze di stage di **almeno 4 settimane consecutive tra metà maggio e fine agosto di allievi del quarto anno**

# Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE:

## IMPEGNI DELLE SCUOLE VERSO LA SPERIMENTAZIONE

1. **Tutte le scuole** che hanno espresso la loro adesione entro il 31 marzo, compilando lo specifico modulo, **potranno liberamente utilizzare gli strumenti per** le osservazioni in azienda e dovranno caricare sull'apposita piattaforma Unioncamere le informazioni sull'esperienza di stage (allievi coinvolti, periodi di stage, osservazioni in azienda, ecc) .
2. Le scuole aderenti **potranno iscrivere gli allievi dell'attuale quarto anno alla prova di certificazione di parte terza rilasciata da UNIONCAMERE** prevista entro maggio 2023 **a condizione che** l'allieva/o abbia seguito un'esperienza di stage di almeno 4 settimane (minimo 150 ore) dal maggio 22 al febbraio 23 con attività osservate utilizzando le schede del progetto.



Il Progetto sperimentale Unioncamere Re.Na.IA, FIPE:

**supporto alle scuole e RESTITUZIONE RISULTATI**

I risultati di questa prima fase della sperimentazione verranno resi pubblici entro novembre 2022 e contemporaneamente nello stesso momento si daranno indicazioni sulle modalità di svolgimento della prova di CERTIFICAZIONE DI PARTE TERZA prevista entro maggio 2023.