

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 139/DPG009 (11-06-2019)

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Inquadramento della professione
Pianificare, coordinare e sviluppare la gestione dell'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio	Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio
	Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace
Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento
Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione
	Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio
Realizzare piatti tipici della tradizione del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti
	Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale
Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” o qualifica professionale di cuoco EQF 4

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	Inquadramento della professione	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali • Dimensioni della “tipicità ” enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche • Tipicità e produzioni “bio” • Struttura e attori dell'industria della ristorazione • Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell'offerta ristorativa enogastronomia locale • Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori • Tecniche di analisi del mercato • Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici • Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica • Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici • Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei 	Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

	<p>menù “di tradizione”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato • Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio 				
3	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio • Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità • Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento • Definire i contratti e curare le relazioni con i produttori e i fornitori delle filiere agroalimentari al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza • Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti 	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni della “tipicità” enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche • Aspetti semiotici e simbolici del cibo • Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei 	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali

	<p>piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali • Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione • Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti • Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali • Reinterpretare piatti della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali dei propri target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti • Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio • Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione • Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali 				ed informali
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di comunicazione visiva • Principi di design nel settore agroalimentare • Storia del design dei prodotti legati al cibo • Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni • Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali 	Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti sia dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani, etc.) • Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande • Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati • Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti 				
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di estetica enogastronomica • Processi e tecniche avanzate di pasticceria • Elementi di food design <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti • Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali • Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto • Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati 	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio	50	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione • Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari 	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio • Tecniche di problem solving <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti • Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie 				<p>apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
8	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari • Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio • Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti • Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche e della normativa 	<p>Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</p>	15	0	<p>AmMESSO credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0</p>
9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di management delle aziende ristorative e turistiche • Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione 	<p>Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace</p>	45	0	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema di qualità della ristorazione • Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo • Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa • Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta • Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati • Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale • Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività • Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction • Compiere azioni sistematiche di revisione e sviluppo del processo produttivo, definendo azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti 				evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
10	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione • Tecniche di progettazione dell'accoglienza • Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza • Information & Communication Technology nel settore food e beverage • Strategie di narrazione e narratività dei territori turistici: la cookery experience <p>Abilità</p>	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale	40	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<ul style="list-style-type: none"> • Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali • Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali • Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti • Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi • Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti • Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali • Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo 				
11	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale • Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare • Principi e tecniche di social media communication • Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici • Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food • Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli • Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattiva del territorio come meta turistica • Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico • Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi 	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio	55	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

canali, mezzi e veicoli di comunicazione <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo • Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione • Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e condividere esperienze ed opinioni • Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo 				
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE		400	0	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima tirocinio: 210 ore

6. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4, 5 e 6.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Lavello; 2. tavolo da lavoro (acciaio/marmo); 3. cucina con almeno 4 fuochi; 4. Cuocipasta; 5. Forno; 6. cappa aspira fumi; 7. Abbattitore; 8. Frigorifero; 9. macchina sottovuoto; 10. Planetaria; 11. tritacarne/grattugia; 12. utensileria obbligatoria; 13 stoviglie obbligatorie.

Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 4 ,5 e 6

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13