

Denominazione del profilo professionale TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE Determinazione Dirigenziale N. 58/DPG009 (03-04-2019)	
Descrizione del profilo professionale	<p>L'enogastronomo esperto nella valorizzazione della cucina regionale è un professionista in grado di sostenere la promozione turistica del territorio attraverso la conoscenza e l'impiego delle risorse alimentari locali. La sua attività è orientata alla rivalutazione ed alla rivisitazione della tradizione gastronomica locale, anche attraverso la ricerca di soluzioni innovative e la creazione di esperienze di gusto uniche. Identifica ed attua interventi rivolti ad integrare l'offerta ristorativa nelle filiere alimentari del proprio territorio, valorizzando le eccellenze e le tipicità e favorendo lo sviluppo di modalità stabili di approvvigionamento, relazione e promozione. Garantisce la qualità del processo di erogazione del servizio individuando, programmando ed attuando interventi di revisione e sviluppo</p>
Settore Economico - Professionale	Servizi turistici
ADA	<p>ADA.23.01.01 (ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</p> <p>ADA.23.01.02 (ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina</p> <p>ADA.23.01.03 (ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</p>
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	5
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Referenziazione ATECO	56.10.11 Ristorazione con somministrazione
Unità di Competenza costituenti il profilo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Pianificare, coordinare e sviluppare la gestione dell'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio 2) Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali 3) Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione 4) Realizzare piatti tipici della tradizione del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative 5) Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali 6) Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio
Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Pianificare, coordinare e sviluppare la gestione dell'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio	
Risultato atteso	Individuare, coordinare e gestire i fattori produttivi – generali e specifici del territorio – propri del processo di ristorazione, definendo le scelte strategiche ed operative di ogni fase, secondo criteri di redditività, visibilità e massima soddisfazione della clientela
EQF	5
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

	<ul style="list-style-type: none"> • Tipicità e produzioni “bio” • Catene distributive food e forniture a Km zero • Struttura e attori dell'industria della ristorazione • Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio • 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 • Principi di management delle aziende ristorative e turistiche • Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione • Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica • Sistema di qualità della ristorazione • 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 menù “di tradizione” • Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food • Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici
Abilità	<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 • Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo • Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti • 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 strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio • 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
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 2) Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali	
Risultato atteso	Programmare, gestire e migliorare il processo di approvvigionamento, sviluppando modalità di selezione dei fornitori delle filiere produttive locali e di valutazione della qualità delle produzioni rivolte a garantire l'affidabilità delle forniture e la valorizzazione di eccellenze e stagionalità.

EQF	4
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio • Catene distributive food e forniture a Km zero • 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 • Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici • Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione • Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Sistema di qualità della ristorazione • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio • Tecniche di problem solving
Abilità	<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 • Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 3) Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	
Risultato atteso	Selezionare e rivisitare, secondo principi di creatività, ricerca e innovazione, le ricette tipiche del territorio valutando il gusto e le tendenze dei consumatori e valorizzando i prodotti tipici locali
EQF	5
Conoscenze	<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 piatti • 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 • Principi di estetica enogastronomica • Principi di comunicazione visiva • Principi di design nel settore agroalimentare • Elementi di food design • Storia del design dei prodotti legati al cibo • Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore
Abilità	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 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
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 4) Realizzare piatti tipici della tradizione del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative	
Risultato atteso	Realizzare, comporre e presentare piatti tipici della tradizione o piatti innovativi basati su ingredienti del territorio, valorizzandone le proprietà organolettiche e nutrizionali ed il valore storico culturale, anche attraverso la combinazione di tecniche di lavorazione tradizionali ed innovative
EQF	4
Conoscenze	<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 • Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti • 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 • Principi di estetica enogastronomica • Processi e tecniche avanzate di pasticceria • Comunicazione visiva e elementi di food design nel settore agroalimentare
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche • 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

	<p>lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p>5) Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali</p>	
Risultato atteso	Progettare e realizzare esperienze di degustazione multisensoriale individuando combinazioni di sapori, modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi
EQF	5
Conoscenze	<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
Abilità	<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
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p>Denominazione dell'Unità di Competenza</p> <p>6) Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio</p>	
Risultato atteso	Valorizzare il settore enogastronomico e le eccellenze del territorio individuando le strategie e le tecniche pubblicitarie e promozionali adeguate per promuovere l'unicità dei propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica
EQF	5
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali • Strategie di integrazione tra sistema turistico, cultura ed enogastronomia • Struttura e attori dell'industria della ristorazione • Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori • Comunicazione e marketing enogastronomico e dei prodotti agroalimentari • Tecniche di promozione nel comparto del food

	<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
Abilità	<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 canali, mezzi e veicoli di comunicazione • 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
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	