

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE 10 novembre 2016, n. 926

**Repertorio Regionale delle Figure Professionali – approvazione nuove Figure “Ho.Re.Ca designer” e “Cuoco” e modifica figura “Interior designer” (COD. 429).**

### la Dirigente della Sezione Formazione Professionale

**Visti** gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

**Vista** la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

**Visti** gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

**Visto** l’art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

**Visto** l’art. 18 del Dlgs 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

**Visto** il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 443/2015;

Sulla base dell’istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1604 del 12 luglio 2011, pubblicata nel BURP n. 121 del 02.08.2011, è stato adottato lo schema di “*Protocollo d’Intesa tra Regione Puglia e Regione Toscana per la collaborazione in materia di standard per il riconoscimento e la certificazione delle competenze*” a partire dal quale la Regione Puglia ha avviato il proprio percorso di sperimentazione del Sistema Regionale di Competenze.

Con la D.G.R. n. 2273 del 13 novembre 2012 “Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale di Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale” e la D.G.R. n. 327 del 07 marzo 2013 “Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali” (RRFP).

Inoltre, attraverso il lavoro di adattamento del repertorio toscano, con A.D. n. 1277 del 02/12/2013, pubblicata nel BURP n. 160 del 05/12/2013 sono stati adottati i contenuti descrittivi del Repertorio Regionale delle Figure Professionali consultabile anche sul portale [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it), che costituisce il riferimento per l’identificazione, il riconoscimento e la certificazione delle competenze e per la programmazione e realizzazione degli interventi e dei servizi di istruzione e formazione professionale e di incontro tra domanda ed offerta di lavoro. Con successivo Atto del Dirigente del Servizio Formazione Professionale del 20 dicembre 2013, n. 1395 sono stati approvati in via sperimentale gli standard formativi del sistema regionale, con la relativa referenziazione a EQF.

Il Repertorio è la raccolta delle Figure Professionali della Regione Puglia, organizzate in base ai Settori del sistema economico-produttivo, agli ambiti di attività, al livello di complessità, secondo un impianto metodologico coerente con il quadro nazionale degli standard minimi, finalizzato a costituire il riferimento comune per la realizzazione di efficaci interventi e servizi per il *lifelong learning* - dall’analisi dei fabbisogni alla valutazione ex ante dei progetti formativi, dalla progettazione formativa alla valutazione delle competenze, all’identificazione, validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite nonché all’orientamento formativo e professionale dei cittadini. Il Repertorio, in quanto rappresentativo della realtà di un territorio richiede una progressiva e continua definizione e revisione delle figure, in rapporto alle richieste del mercato del lavoro e alle specificità regionali, in rapporto ai cambiamenti ed alle innovazioni delle realtà lavorative e, a tal fine, con **A.D. n. 974 del 06/08/2015** si è definita la **Procedura di adattamento e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP)**.

Attraverso tale procedura, sono pervenute le richieste di aggiornamento di seguito riportate:

SOGGETTO PROPONENTE	DATA E PROT. INGRESSO	TIPO INTERVENTO	DENOMINAZIONE FIGURA
Sudformazione srl	14/10/2016 n. 13671	nuova figura	Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l’Ho.Re.Ca

Agenzia formativa Ulisse	14/10/2016 n. 13673	nuova figura	Tecnico di cucina
Sudformazione srl	14/10/2016 n. 13671	modifica figura esistente(cod. n. 429 del RRFP).	Tecnico della progettazione di interni – Interior designer

A seguito dell'espletamento della procedura standard di verifica, come descritta nell'A.D. n. 974/2015, le proposte sono state approvate dal Comitato Tecnico (attraverso consultazione "a distanza").

Pertanto, con il presente provvedimento si procede ad approvare l'inserimento delle nuove Figure denominate "Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l'Ho.Re.Ca" e "Tecnico di cucina" e a modificare la figura di "Tecnico della progettazione di interni" (COD. 429), come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A**, **Allegato B**, **Allegato C**, parti integranti del presente provvedimento.

### VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs 196/03

#### Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii., nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

#### Adempimenti contabili di cui alla L.R. n.28/01 e successive modificazioni ed integrazioni

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento dal bilancio regionale.

### DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- di approvare l'inserimento, nel *Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia(RRFP)*, l'inserimento delle nuove Figure denominate "**Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l'Ho.Re.Ca**" e "**Tecnico di cucina**" e la modifica della figura di "**Tecnico della progettazione di interni**" (COD. 429), come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A**, **Allegato B**, **Allegato C**, parti integranti del presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione nel BURP del presente provvedimento, con i relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6;
- di disporre l'inserimento delle modifiche/integrazioni relative alle suddette figure nella banca dati del RRFP per la consultazione e la pubblicazione del presente provvedimento, con i relativi allegati, sul sito [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it) nella **sezione Formazione Professionale/Repertorio Regionale delle Figure Professionali** e sul sito ufficiale del Fondo Sociale Europeo Puglia <http://fse.regione.puglia.it> al fine di favorirne la massima diffusione;

Il presente provvedimento, composto da n.3 pagine, più gli Allegati A, B, C composti, rispettivamente da n. 4 pagg, n. 4 pagg , n. 1 pagg per complessive n. 12 pagine:

- è redatto in unico esemplare ed è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it);
- sarà reso disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it) nella sezione "Ammini-

*strazione Trasparente”;*

- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale;
- sarà pubblicato sul portale [www.sistema.puglia.it](http://www.sistema.puglia.it), nell'area riservata "DIOGENE", per la dovuta notifica all'Assessore alla Formazione Professionale e ai Servizi della Sezione per gli adempimenti di competenza;
- sarà trasmesso in copia agli interessati per la dovuta notifica, attraverso posta elettronica certificata (P.E.C.)

La Dirigente della Sezione  
Formazione Professionale  
Anna Lobosco

**ALLEGATO A - Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l'Ho.Re.Ca.**

<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	
<b>Codice</b>	<b>454</b>
Denominazione Figura	Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l'Ho.Re.Ca.
Denominazione sintetica	Ho.Re.Ca. designer
Settore di riferimento	Legno, mobili e arredamento
Ambito di attività	Progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di Complessità	Gruppo – livello C
Descrizione	<p>È una figura di tipo tecnico-manageriale che provvede a gestire il ciclo completo di progetti complessi nell'ambito dei locali pubblici, dell'ospitalità e dell'entertainment, dalla fase concettuale a quella realizzativa.</p> <p>Opera nel settore dell'interior design e realizza (per clienti privati o lavorando per aziende specializzate nel settore) progetti per il mondo dei locali pubblici, dell'ospitalità e dell'entertainment. E' in grado di progettare tali spazi, in coerenza con le esigenze e le richieste della committenza, di coordinare ciascuna fase dei lavori, dall'ideazione alla realizzazione, sapendo gestire gruppi di lavoro formati da diverse professionalità e i rapporti con i fornitori.</p>
Tipologia Rapporti di lavoro	In qualità di libero professionista intrattiene rapporti di lavoro con imprese del settore Arredo e costruzioni, studi professionali e clienti privati. Può, inoltre, svolgere l'attività dipendente in aziende del settore arredamento e complementi, e studi professionali di ingegneria e architettura.
Collocazione contrattuale	Come altre figure di tipo tecnico-manageriale, se opera nel privato, può essere un libero professionista con regolare partita IVA o essere assunto con contratto di tipo subordinato a tempo determinato o indeterminato. Nel pubblico opera prevalentemente con contratto di lavoro di tipo subordinato a tempo determinato o indeterminato.
Collocazione organizzativa	<p>La figura si interfaccia direttamente con la committenza in caso di libero professionista. In caso di lavoro dipendente, si colloca ai vertici aziendali ed opera trasversalmente su tutti i processi aziendali dalla ideazione alla realizzazione e manutenzione del progetto.</p> <p>Nella realizzazione e coordinamento dei progetti si interfaccia con diverse professionalità quali ad esempio gli Interior Designer (vedi Tecnico della Progettazione di Interni), i tecnici del disegno CAD-CAM (vedi Tecnico del disegno CAD-CAM e modellizzazione 3D), il capo cantiere (vedi tecnico della programmazione, coordinamento e controllo di cantieri).</p>
Opportunità sul mercato del lavoro	Il Responsabile della progettazione Ho.Re.Ca. è una figura sempre più ricercata, che risponde all'evoluzione in atto nel settore dei locali di intrattenimento e dell'ospitalità (Hotel, Ristoranti e Caffè). Tale settore è in forte espansione e chiede innovazione sia sotto il profilo del progetto e del ruolo del Design, sia delle competenze specializzate in rapporto al mercato, agli stili di vita e alle nuove abitudini di consumo.
Percorsi formativi	Requisito preferenziale è il possesso di titoli ottenuti con la frequenza di corsi di specializzazione in arredamento di interni e/o la laurea in Architettura.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	<p>POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano</p> <p>AIPI - Associazione Italiana Progettisti d'Interni</p> <p>Banca dati delle qualificazioni e delle competenze ISFOL (fonti informative e di classificazione delle AEP <a href="http://www.nrptalia.it/Isfol">www.nrptalia.it/Isfol</a>).</p>

ALLEGATO A - Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi  
per l'Ho.Re.Ca.

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
216	Architects, planners, surveyors and designers
ISTAT Professioni 2011	
2.2.1.6.1 - Ingegneri edili e ambientali	
2.2.2.1.1 - Architetti	
ATECO 2007	
41.10.00	Sviluppo di progetti immobiliari senza costruzione
41.20.00	Costruzione di edifici residenziali e non residenziali
71.11.00	Attività degli studi di architettura

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1130 (Modifica UC esistente di Figura 222)	
Denominazione AdA	Definizione del progetto di massima
Descrizione della <i>performance</i>	Definire il progetto di massima analizzando le esigenze della committenza ed evidenziando tutti gli aspetti necessari per la realizzazione (risorse umane, vincoli ambientali, vincoli patrimoniali, sviluppo costi e tempi di progettazione e costruzione).
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificare costi e tempi necessari alla realizzazione del progetto utilizzando e coordinando il proprio gruppo di lavoro</li> <li>▪ <i>Svolgere l'indagine preliminare del sito (capacità che si richiede di aggiungere)</i></li> <li>▪ Identificare eventuali vincoli ambientali, paesaggistici, patrimoniali, procedurali, ecc. sulla base della conoscenza di tutta la normativa comunitaria e nazionale di settore</li> <li>▪ Realizzare un progetto di massima, utilizzando le risorse a disposizione ed interpretando le esigenze della committenza in termini di obiettivi realizzabili</li> <li>▪ <i>Applicare metodi di verifica della fattibilità tecnica di realizzazione (capacità che si richiede di aggiungere)</i></li> <li>▪ Utilizzare la progettazione domotica integrata</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabbisogno di risorse (ore/uomini) nelle varie fasi di realizzazione per identificare costi e tempi di lavoro</li> <li>▪ <i>Tecniche per l'indagine delle strutture e dei siti, e metodologie per i rilievi architettonici (conoscenza che si richiede di aggiungere)</i></li> <li>▪ Norme (comunitarie e nazionali) e regolamenti al fine di individuare possibili vincoli e procedure richieste</li> <li>▪ Schemi funzionali, tabelle quantità, tabelle costi progettazione, manodopera, materiali e macchinari, opere civili, montaggi, planimetrie, sezioni, ecc. al fine di elaborare un progetto di massima</li> <li>▪ <i>Tecniche per lo studio della fattibilità (conoscenza che si richiede di aggiungere)</i></li> <li>▪ Tecnologie della domotica</li> </ul>

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1982	
Denominazione AdA	Elaborazione del progetto esecutivo e programmazione
Descrizione della <i>performance</i>	Elaborare il progetto esecutivo attraverso disegni tecnici dettagliati, definendo le tecniche di realizzazione, specificando i ruoli e i compiti dei

ALLEGATO A - Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi per l'Ho.Re.Ca.

	membri del gruppo di lavoro, individuando i fornitori e definendo il piano degli acquisti
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ideare ed applicare soluzioni innovative in linea con gli scenari emergenti del design contemporaneo e dell'arredamento nel campo dell'Ho.Re.Ca. - Hotel Restaurant Cafè</li> <li>▪ Definire i tempi del progetto individuando legami e condizionamenti che un'attività esercita sull'altra</li> <li>▪ Elaborare il piano degli approvvigionamenti</li> <li>▪ Utilizzare metodologie e strumenti di progettazione ed esecuzione</li> <li>▪ Valutare i costi relativi alla realizzazione del progetto ed elaborare i preventivi</li> <li>▪ Selezionare le risorse umane che costituiranno il team di lavoro, tenendo in considerazione sia le capacità tecniche sia le capacità trasversali</li> <li>▪ Selezionare i fornitori facendo una valutazione tra costi, tempi, qualità, garanzie, modalità di pagamento, penali ed incentivazioni</li> <li>▪ Predisporre la documentazione per le eventuali autorizzazioni obbligatorie e monitorarne l'iter autorizzativo</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche e peculiarità degli spazi adibiti a locali pubblici, ospitalità e entertainment e relativi norme (comunitarie e nazionali) e regolamenti che richiedono specifici iter autorizzativi</li> <li>▪ Tendenze e scenari emergenti nel settore del design e dell'arredamento nel campo dell'Ho.Re.Ca.</li> <li>▪ Costi relativi ai materiali ipotizzati nel progetto al fine di individuare le soluzioni più efficaci ed idonee a livello estetico, tecnico ed economico</li> <li>▪ Normativa in materia contrattualistica al fine di definire i contratti di fornitura</li> <li>▪ Computi metrici estimativi</li> <li>▪ Principi di illuminotecnica ed impatto visivo dei colori</li> <li>▪ Tecnologia e proprietà dei materiali utilizzati nel campo dell'Ho.Re.Ca.</li> <li>▪ Profilo professionale delle risorse umane da coinvolgere</li> <li>▪ Strategie di marketing per i luoghi destinati a ristorazione, ospitalità, entertainment e retail</li> </ul>

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC – 1983</b>	
Denominazione AdA	Coordinamento dei lavori di realizzazione
Descrizione della <i>performance</i>	Coordinare e presidiare le attività per l'esecuzione del progetto.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative e di corretta gestione dei tempi di svolgimento delle attività di realizzazione del progetto</li> <li>▪ Coordinare le diverse figure professionali coinvolti nella realizzazione del progetto</li> <li>▪ Definire e controllare tempi e modalità di esecuzione dei compiti</li> <li>▪ Gestire i rapporti con i fornitori a livello di modalità e tempistiche di consegna</li> <li>▪ Individuare anomalie e segnalare non conformità</li> <li>▪ Individuare problematiche esecutive ed applicare soluzioni alternative</li> <li>▪ Compilare la documentazione tecnica relativa alle attività di</li> </ul>

ALLEGATO A - Responsabile della progettazione e realizzazione di spazi  
per l'Ho.Re.Ca.

	realizzazione del progetto
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Metodi e tempi di realizzazione lavori per programmare e coordinare le diverse fasi</li> <li>▪ Tecniche di pianificazione e controllo</li> <li>▪ Profilo professionale delle risorse umane coinvolte</li> <li>▪ Metodi e tecniche di problem solving</li> <li>▪ Tecniche di gestione dei gruppi</li> <li>▪ Metodologie di Project Management</li> <li>▪ Modalità di redazione della documentazione tecnica</li> </ul>

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC – 1984</b>	
Denominazione AdA	Rispetto del budget e dei tempi di commessa
Descrizione della <i>performance</i>	Monitorare il rispetto del budget di commessa in fase realizzativa analizzando settimanalmente i costi in corso d'opera e quelli ancora da effettuare ed il rispetto dei tempi di consegna previsti in fase di progettazione
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare l'avanzamento dei lavori di realizzazione del progetto</li> <li>▪ Monitorare il processo logistico degli approvvigionamenti</li> <li>▪ Controllare le tempistiche di esecuzione</li> <li>▪ Controllare i costi registrando quelli sostenuti e quelli ancora da effettuare confrontandoli con quelli a preventivo</li> <li>▪ Esercitare le misure di rientro (sconti dei fornitori, variazioni del progetto, variazioni della manodopera, incassi anticipati, pagamenti dilazionati, ecc.)</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tecniche di controllo dei costi e monitoraggio delle variazioni tra consuntivi e budget</li> <li>▪ Tecniche di controllo della logistica e di gestione degli approvvigionamenti</li> <li>▪ Tecniche di gestione dei lavori al fine di controllare e quantificare i costi sostenuti</li> <li>▪ Strumenti di analisi dei costi quali cash flow, cost control earned value, al fine di eseguire diagrammi di flusso e analisi degli scostamenti</li> </ul>

## ALLEGATO B - Tecnico di cucina

<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	
<b>Codice</b>	<b>455</b>
<b>Denominazione Figura</b>	<b>Tecnico di cucina</b>
<b>Denominazione sintetica</b>	Cuoco
<b>Settore di riferimento</b>	Turismo alberghiero e ristorazione
<b>Ambito di attività</b>	Produzione di beni e servizi
<b>Livello di Complessità</b>	Gruppo - livello B
<b>Descrizione</b>	Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco provvede alle preparazioni culinarie; organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.
<b>Tipologia Rapporti di lavoro</b>	Si tratta, di norma, di un lavoratore subordinato. In contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità si applicano contratti stagionali.
<b>Collocazione contrattuale</b>	CCNL settore alberghiero e ristorazione
<b>Collocazione organizzativa</b>	L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. Generalmente il cuoco opera in team e ne è a capo, garantendo l'equilibrio di tutto lo staff di cucina.
<b>Opportunità sul mercato del lavoro</b>	Trova impiego nel settore della ristorazione. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale, pertanto la domanda è in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale.
<b>Percorsi formativi</b>	Per l'esercizio della professione sono generalmente richiesti il possesso del titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo alberghiero o il possesso di una qualifica conseguente alla frequenza di un corso di formazione specifico. Sono richiesti attestati specifici in materia di igiene e sicurezza alimentare.
<b>Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione</b>	Repertorio della Regione Liguria; ISTAT.IT Banca dati delle qualificazioni e delle competenze ISFOL (fonti informative e di classificazione delle AEP <a href="http://www.nrpitalia.it/Isfol">www.nrpitalia.it/Isfol</a> ).

<b>CLASSIFICAZIONI</b>	
Repertorio ISCO 2008	
512	Cooks
ISTAT Professioni 2011	
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti	
ATECO 2007	
6.10.11	Ristorazione con somministrazione
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



## ALLEGATO B - Tecnico di cucina

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC - 1985</b>	
Denominazione AdA	<b>ORGANIZZAZIONE DELLA BRIGATA DI CUCINA</b>
Descrizione della <i>performance</i>	<b>Organizzare il lavoro e la brigata di cucina</b>
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suddividere le mansioni attribuendo compiti e responsabilità tra i componenti della brigata di cucina.</li> <li>▪ Stabilire l'organizzazione dei posti di lavoro (attrezzature e utensilerie).</li> <li>▪ Impartire direttive ai collaboratori per l'allestimento dei posti mobili di cucina.</li> <li>▪ Impartire direttive ai collaboratori sulle procedure da rispettare e sulla sequenza di operazione da effettuare.</li> <li>▪ Sovrintendere al lavoro, verificando la corretta esecuzione dei compiti assegnati e verificando la qualità del preparato</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni</li> <li>▪ La cucina: storia, reparti e aree</li> <li>▪ Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro</li> <li>▪ Nozioni di leadership e di organizzazione dei gruppi di lavoro</li> <li>▪ Normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro del settore di riferimento</li> </ul>

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC - 1986</b>	
Denominazione AdA	<b>ELABORAZIONE E SVILUPPO DI RICETTE</b>
Descrizione della <i>performance</i>	<b>Elaborare e sviluppare piatti complessi, scegliendo materie prime di qualità e tecniche di cottura e di preparazione innovative.</b>
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinare gli approvvigionamenti</li> <li>▪ Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>▪ Gestire la cantina</li> <li>▪ Scegliere le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma</li> <li>▪ Applicare le tecniche di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti</li> <li>▪ Elaborare e realizzare ricette dolciarie</li> <li>▪ Applicare principi nutrizionali.</li> <li>▪ Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughì, salse, condimenti e creme.</li> <li>▪ Applicare tecniche di cottura dei cibi.</li> <li>▪ Applicare tecniche di preparazione degli impasti.</li> <li>▪ Utilizzare utensili ed attrezzature per la preparazione dei cibi</li> <li>▪ Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche (CAPACITA' DA RRF)</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa (CONOSCENZA DA RRF)</li> <li>▪ Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti (CONOSCENZA DA RRF)</li> <li>▪ Elementi di culinaria e di scienze dell'alimentazione.</li> <li>▪ Merceologia alimentare.</li> <li>▪ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (CONOSCENZA DA RRF)</li> <li>▪ Processi di cottura degli alimenti.</li> <li>▪ Processi di preparazione di piatti.</li> </ul>

## ALLEGATO B - Tecnico di cucina

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ricette della cultura gastronomica regionale, italiana e internazionale.</li> <li>▪ Utensili per la preparazione dei cibi.</li> </ul>
--	--

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC – 1987</b>	
Denominazione AdA	COMPOSIZIONE E PROPOSTA DI MENU'
Descrizione della <i>performance</i>	<b>Elaborare e proporre al cliente (anche in lingua straniera) menù, che contengano elementi innovativi e della tradizione attraverso proposizioni estetiche originali</b>
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare principi nutrizionali.</li> <li>▪ Assemblare prodotti alimentari in base alle caratteristiche organolettiche e morfologiche.</li> <li>▪ Rilevare e soddisfare esigenze dietologiche peculiari, stili e tendenze alimentari della clientela.</li> <li>▪ Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini per la composizione di menù innovativi ed esclusivi.</li> <li>▪ Saper scrivere e proporre un menù al cliente, anche in lingua inglese</li> </ul> <p>Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborare la carta dei vini e delle bevande</li> <li>▪ Progettare l'offerta di dessert</li> <li>▪ Sperimentare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nozioni di nutrizione e alimentazione</li> <li>▪ Intolleranze alimentari (CONOSCENZA DA RRFP)</li> <li>▪ Regimi, stili e tendenze alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)</li> <li>▪ Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale</li> <li>▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari (CONOSCENZA DA RRFP)</li> <li>▪ Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù.</li> <li>▪ Il mondo del vino: principali vini italiani ed europei e criteri per la definizione di accostamenti appropriati tra gamma di vini e menù tradizionali e tipici.</li> <li>▪ Terminologia tecnica, anche in lingua inglese.</li> <li>▪ Elementi di marketing nel settore della ristorazione.</li> <li>▪ Elementi di food cost.</li> </ul>

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC – 1988</b>	
Denominazione AdA	IMPIATTAMENTO E PRESENTAZIONE DI UN ELABORATO CULINARIO
Descrizione della <i>performance</i>	<b>Impiattare, presentare, guarnire e decorare un elaborato culinario</b>
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività.</li> <li>▪ Adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto.</li> <li>▪ Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione di piatti e di vassoi.</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le operazioni di proposizione estetica degli elaborati culinari.</li> <li>▪ Le operazioni di composizione delle specialità culinarie.</li> <li>▪ Tecniche di guarnizione e decorazione di cibi e bevande</li> </ul>

## ALLEGATO B - Tecnico di cucina

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<b>CODICE UC - 1989</b>	
Denominazione AdA	<b>ORGANIZZAZIONE e GESTIONE DI BUFFET E BANCHETTI</b>
Descrizione della <i>performance</i>	<b>Ideare, progettare e realizzare banchetti e buffet</b>
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comporre un menù per banchetti e per buffet, rispettando un budget stabilito.</li> <li>▪ Realizzare piatti per banchetti e per buffet.</li> <li>▪ Pianificare la preparazione di piatti per banchetti e buffet.</li> <li>▪ Presentare un banchetto e un buffet.</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regole per la stesura dei menù per banchetti e per buffet.</li> <li>▪ Food-cost applicabile ai piatti realizzati per banchetti, food service e breaking-point.</li> <li>▪ Il catering e il banqueting: esempi di gestione di un banchetto all'esterno con preparazione anticipata, stoccaggio e trasporto corretto delle derrate alimentari.</li> <li>▪ Cottura, mantenimento e rigenerazione delle pietanze prima del servizio.</li> <li>▪ Le varie tipologie di buffet: coffe-break, cocktail party, buffet di prestigio con allestimento scenografico, buffet per colazioni di lavoro, finger food e tapas.</li> <li>▪ Presentazione di un banchetto o di un buffet .</li> </ul>

## ALLEGATO C – Modifica fig. COd. 429 “Tecnico della progettazione di interni”

Sezione ½	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
<b>Descrittori a carattere generale</b>		
Denominazione Figura	Tecnico della progettazione di interni (n. 429)	
Denominazione sintetica	Interior designer	
.....	....	

Sezione 2/2	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
<b>AREE DI ATTIVITA' n. 5</b>	n. 1877	
Denominazione AdA	Gestione organizzativa dei lavori di realizzazione del progetto	ELIMINAZIONE DELLA UC
Descrizione della <i>performance</i>	Coordinare e presidiare a livello operativo le attività per l'esecuzione del progetto	
<b>Unità di Competenze</b>		
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative e di corretta gestione dei tempi di svolgimento delle attività</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità</li> <li>- Individuare problematiche esecutive ed applicare soluzioni alternative</li> </ul>	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di organizzazione del lavoro</li> <li>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li> <li>- Nozioni di gestione delle risorse tecnologiche e delle attrezzature</li> <li>- Sistema di qualità e principali modelli</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> </ul>	