

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE 23 luglio 2026, n. 2285

Repertorio Regionale delle Figure Professionali – inserimento nuove figure “TECNICO DELLA RISTORAZIONE DI AGRITURISMO E DEL TURISMO RURALE”, “TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE D’IMPRESA”, “TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI”: CODICE FIGG. 506, 507, 508.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

VISTI gli artt. 4, 5 e 6 della Legge Regionale n.7 del 4.02.1997;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n.3261/98;

VISTI gli artt. 4 e 16 del D.lgs. n. 165 del 30.03.2001 e ss.mm.ii.;

VISTO l’art. 32 della Legge 18.06.2009, n. 69, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO il D.lgs. n. 196 del 2003 - “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” e ss. mm. ed ii.;

Visti gli artt. 20 e 21 del Codice dell’Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.L.gs n. 82/2005, come modificato dal D.lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

Vista la D.G.R. n. 1576 del 30/09/2021 recante “Conferimento incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento ai sensi dell’art. 22, comma 2, del decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021 n. 22”, con la quale è stato conferito, tra gli altri, l’incarico di dirigente della Sezione Formazione;

VISTI:

- la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’istituzione di un sistema europeo di crediti per l’istruzione e la formazione professionale (ECVET) del 18 giugno 2009;
- la Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’istituzione di un quadro europeo di riferimento per la garanzia della qualità dell’istruzione e della formazione professionale (EQAVET) del 18 giugno 2009;
- la Raccomandazione del Consiglio del 20 dicembre 2012 sulla convalida dell’apprendimento non formale e informale;
- la Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 sul quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente, che abroga la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 aprile 2008, sulla costituzione del quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente;
- la DECISIONE (UE) 2018/646 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 aprile 2018 relativa a un quadro comune per la fornitura di servizi migliori per le competenze e le qualifiche (Europass) e che abroga la decisione n. 2241/2004/CE;
- la Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea del 26 novembre 2018 sulla promozione del riconoscimento reciproco automatico dei titoli dell’istruzione superiore e dell’istruzione e della formazione secondaria superiore e dei risultati dei periodi di studio all’estero (2018/C 444/01);
- la Legge 28 giugno 2012, n. 92 “Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita”;
- il D-Lgs. 16 gennaio 2013, n.13 “Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l’individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell’articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92.”;
- il Decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali di concerto con MIUR, del 30 giugno 2015 “Definizione di un quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell’ambito del Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e

- delle qualificazioni professionali di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13.”;
- il Decreto del Ministero del LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI del 8 gennaio 2018 riguardante l'istituzione del Quadro nazionale delle qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;
 - il DI 5 gennaio 2021 Disposizioni per l'adozione delle linee guida per l'interoperatività degli enti pubblici titolari del sistema nazionale di certificazione delle competenze;
 - la Legge Regionale n. 15 del 7 agosto 2002 “Riforma della Formazione Professionale” pubblicata sul BURP n. 104 del 09/08/2002 e s.m.i.;
 - la Deliberazione di Giunta Regionale n. 2273 del 13 novembre 2012 “Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale delle Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale” e la Deliberazione di Giunta Regionale N. 290 del 07/03/2022 “Modifiche ai Repertori Regionali di Figure Professionali e percorsi regolamentati per il relativo raccordo al Repertorio Nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali di cui all'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13”;
 - la Deliberazione di Giunta Regionale n. 327 del 07 marzo 2013 “Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali. Impianto descrittivo metodologico”;
 - la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1147 del 26/07/2016 “Linee Guida per la costruzione del Sistema di Validazione e Certificazione delle Competenze della Regione Puglia (SVCC-RP)”;
 - l'Atto Dirigente Servizio Formazione professionale n. 1277 del 2 Dicembre 2013 “Approvazione dei contenuti descrittivi del RRFP”;
 - l'Atto Dirigente Servizio Formazione professionale n. 1395 del 20 Dicembre 2013 “Approvazione degli standard formativi sperimentali”;
 - l'Atto Dirigente Servizio Formazione professionale n. 686 del 09/08/2016 di approvazione del “Repertorio Regionale delle Qualificazioni professionali e dei Percorsi disciplinati sulla base di specifiche Norme di settore” (RRQPN).

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, 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 e con successiva del 12 dicembre 2023, n. 2521, si è definita la Procedura di adattamento e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP).

CONSIDERATO CHE

sono pervenute le richieste di aggiornamento per le figure di seguito riportate:

SOGGETTO PROPONENTE	Prot. Ingresso	DENOMINAZIONE FIGURA	TIPO INTERVENTO
FONDAZIONE SMILE PUGLIA Via pagano n. 24-30 BARI	N.0101068/2026 del 25/02/2026	Tecnico della ristorazione di agriturismo e del turismo rurale	NUOVA FIGURA
ASSOCIAZIONE DI FORMAZIONE GLOBALE – A.F.G.	N.0375364/2026 del 26/06/2026	TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA	NUOVA FIGURA
Consorzio fra Cooperative Sociali Elpendù – Società Cooperativa	0383325/2026 del 30/06/2026	TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI	NUOVA FIGURA

Le proposte, con note prot. rispettivamente N.0239542/2026 del 29/04/2026, N.0387017/2026 del 01/07/2026, N.0398993-del 05/07/2026, sono state trasmesse al Comitato tecnico e, a seguito dell'espletamento della procedura standard di verifica, come decritta nell'A.D. n. 2521/2023, sono state approvate (attraverso consultazione "a distanza").

Pertanto, con il presente provvedimento si propone l'inserimento delle nuove Figure sopra elencate e come analiticamente descritta nelle relative Schede di Figura allegate, parte integrante del presente provvedimento e a disporre la pubblicazione dei contenuti specifici della Scheda di Figura sul sito www.sistema.puglia.it, nella sezione Formazione Professionale/ Repertorio Regionale delle Figure Professionali.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs 196/03 e smi e del Regolamento (UE) 679/2016

"Garanzia alla riservatezza"

La pubblicazione del presente atto all'Albo pretorio on-line, 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 Regolamento (UE) n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal d.lgs. n. 196/03 come modificato del d.lgs. n. 101/2018, e dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, per quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 a 10 del succitato Regolamento (UE) innanzi richiamato; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DEL D.Lgs. n. 118/2011 e ss.mm.ii.

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

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente dispositivo anche quale motivazione ai sensi dell'art.3 L.241/1990 ss.mm.ii.;
- di approvare l'inserimento nel Repertorio Regionale delle Figure Professionali delle nuove Figure:

TIPO INTERVENTO	CODICE FIGURA ATTRIBUITO	DENOMINAZIONE FIGURA	STANDARD FORMATIVO SPECIFICO	standard professionale
Nuova figura	506	Tecnico della ristorazione di agriturismo e del turismo rurale	specifico come da All. A.1	ALLEGATO A
Nuova figura	507	TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA	specifico come da All. B.1	ALLEGATO B
Nuova figura	508	TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI	specifico come da All. C.1	ALLEGATO C

- di approvare i contenuti delle suddette figure, come analiticamente descritti nelle relative Schede **STANDARD PROFESSIONALE allegati A, B, C**, parti integranti del presente provvedimento, proposte secondo la procedura di aggiornamento del RRFP e approvate dal Comitato tecnico;
- di approvare, in deroga agli standard generali adottati con AD n. 1395/2013, lo **STANDARD FORMATIVO SPECIFICO per ciascuna figura, rispettivamente All. A.1, All. B.1, All. C.1**, parti integranti del presente provvedimento, che si applicheranno ai percorsi formativi riferiti alle suddette figure;
- di disporre la pubblicazione nel BURP del presente provvedimento, con i relativi allegati, ai sensi della L.R. 18/2023 ;
- di disporre la pubblicazione dei contenuti specifici delle singole schede di Figura di cui ai suddetti allegati al presente atto, sul sito www.sistema.puglia.it, nella Sezione Formazione Professionale/ Repertorio Regionale delle Figure Professionali al fine di favorirne la massima diffusione.
- **di dare atto** che non sussiste conflitto di interessi ai sensi degli artt. 6bis Legge n. 241/90 ss.mm.ii.

Il presente provvedimento, redatto in unico originale:

- è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it;
- sarà pubblicato sull'Albo Pretorio On-line della Sezione Formazione;
- sarà pubblicato nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it, nella Sezione "Amministrazione trasparente" - sottosezione "Provvedimenti dirigenti amministrativi"; sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
allegati schede figure e standard.docx - 11074dd9632f0a9662e21bfac4a78a0d0d6d8c932cd862edd2b00f349f3f3b83

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Come Proposta: Codice Cifra 137/DIR/2026/02353

Sottoscrittori Proposta:

- P.O. Sistema Competenze
Rossana Ercolano

Firmato digitalmente da:

Il Dirigente della Sezione Formazione
Monica Calzetta

Allegato A - TECNICO DELLA RISTORAZIONE DI AGRITURISMO E DEL TURISMO RURALE

SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	506
Denominazione Figura	TECNICO DELLA RISTORAZIONE DI AGRITURISMO E DEL TURISMO RURALE
Denominazione sintetica	CUOCO D'AGRITURISMO
Settore di riferimento	SERVIZI TURISTICI
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo livello B
Descrizione	Gestisce i processi di trasformazione e preparazione di produzioni agricole aziendali o locali all'interno della cucina agrituristica, nel rispetto della stagionalità e della tradizione del territorio. Cura la progettazione e realizzazione dei menu valorizzando i prodotti del territorio, la biodiversità e le tecniche di cucina tipiche, applicando principi di sostenibilità e filiera corta. Coordina le attività della brigata di cucina, garantisce la qualità e la sicurezza alimentare dei processi produttivi e promuove, attraverso l'offerta gastronomica, l'identità enogastronomica e culturale dell'agriturismo e del territorio.
Tipologia rapporti di lavoro	Svolge la propria attività prevalentemente con contratto di lavoro dipendente nell'ambito del comparto turistico-ristorativo. Opera in aziende agrituristiche o strutture di turismo rurale, con possibilità di contratti a tempo determinato o stagionali in relazione alla durata dell'apertura dell'impresa.
Collocazione contrattuale	In caso di lavoro dipendente, trova collocazione nell'ambito dei principali Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro del settore turistico e della ristorazione, quali i CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Turismo. L'inquadramento corrisponde a livelli tecnico-operativi con responsabilità di coordinamento della cucina e gestione dei processi di trasformazione agroalimentare aziendale.
Collocazione organizzativa	Opera all'interno della struttura agrituristica o di ristorazione rurale, coordinando le attività della cucina e collaborando con le altre funzioni aziendali coinvolte nella produzione e nella vendita dei prodotti agricoli e gastronomici. Riporta generalmente al titolare o al Responsabile dell'agriturismo, gestisce la brigata di cucina ed interagisce con il personale addetto all'accoglienza ed ai servizi di sala per garantire la coerenza dell'offerta enogastronomica con l'identità aziendale. Collabora inoltre con il personale impegnato nella produzione agricola per la programmazione e l'utilizzo delle materie prime stagionali, assicurando l'integrazione tra cucina e filiera produttiva aziendale.
Opportunità sul mercato del lavoro	Trova opportunità di impiego presso aziende agrituristiche, fattorie mercato del lavoro didattiche e strutture di turismo esperienziale, nonché in contesti di ristorazione territoriale orientati alla filiera corta ed alla sostenibilità. L'Italia e la Puglia in particolare, hanno conosciuto e stanno conoscendo, negli ultimi anni, uno sviluppo notevole del settore turistico e gli agriturismi, in ragione del patrimonio enogastronomico, culturale e paesaggistico della regione, sono cresciuti in qualità e quantità. Di conseguenza, sono cresciute le opportunità occupazionali per i cuochi d'agriturismo dotati di competenze professionali specifiche più articolate e complesse del "cuoco", in quanto deve anche saper trasformare prodotti agricoli, valorizzare la tradizione del territorio e anche promuovere l'agriturismo e la sua cultura.
Percorsi formativi	Per l'esercizio della professione sono richiesti il possesso del titolo di Istruzione Secondaria Superiore, o l'Attestato di frequenza di un corso di formazione coerente con la professione, dunque servizi ristorazione/turismo. Sono, inoltre, richiesti attestati specifici di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	'Bianco Lavoro (by Eusper); Campagna amica; CIA (Confederazione Italiana Agricoltori); Coldiretti; GB agricola.
Area/e di Attività dell'Atlante Nazionale del Lavoro e delle Qualificazioni	Settore 23 - Servizi turistici

CLASSIFICAZIONI

Repertorio ISCO 2008	
512 – Cooks	
ISTAT Professioni 2011	
5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti	
ATECO 2007	
56.10.11	Ristorazione con somministrazione
56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2191	
Denominazione AdA	Gestione organizzativa ed operativa della cucina agrituristica
Descrizione della performance	Organizzare e condurre il gruppo di lavoro in una cucina agrituristica, garantendo la qualità delle preparazioni, la gestione delle risorse umane e materiali, il rispetto delle norme igienico-sanitarie e l'integrazione con la produzione agricola aziendale
.Capacità/abilità	- Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa - Pianificare e coordinare il lavoro della brigata di cucina, definendo tempi, compiti e priorità operative - Favorire la condivisione dei principi della cultura agrituristica e dell'orientamento alla qualità del servizio - Condurre riunioni di lavoro orientate alla definizione del menu dell'agriturismo, collaborando con il personale agricolo per la programmazione dell'utilizzo dei prodotti stagionali e aziendali - Sovrintendere e monitorare il lavoro verificando la qualità dei risultati, dei pasti preparati nella stretta osservanza degli e della tradizione propri dell'agriturismo - Gestire in modo sostenibile l'approvvigionamento e la conservazione delle produzioni specifiche dell'agriturismo - Applicare la normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare ed HACCP
Conoscenze	- Caratteristiche del settore agrituristico e del turismo rurale (storia, sviluppo, peculiarità, patrimonio culturale ed immateriale) - Struttura organizzativa e flussi di lavoro nella cucina agrituristica (aree di lavoro, reparti ed integrazione dei compiti e dei saperi dei collaboratori legati alla conoscenza dell'identità specifica dell'agriturismo) - Caratteristiche della cucina contadina e delle produzioni agricole e loro utilizzo in cucina - Agricoltura multifunzionale ed agriturismo - Elementi di sostenibilità, stagionalità e gestione delle risorse alimentari - Normativa igienico-sanitaria per la ristorazione agrituristica e sistema HACCP - Sicurezza e tracciabilità degli alimenti - Gestione degli allergeni - Elementi di contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2192	
Denominazione AdA	Trasformazione e valorizzazione gastronomica dei prodotti agricoli aziendali o di prossimità
Descrizione della performance	Pianificare e realizzare la produzione gastronomica dell'agriturismo valorizzando le produzioni agricole aziendali e locali, applicando criteri di stagionalità, sostenibilità e filiera corta e garantendo la qualità organolettica e nutrizionale dei piatti.
.Capacità/abilità	- Identificare le caratteristiche e le qualità delle materie prime agricole locali - Selezionare ed impiegare ingredienti e materie prime provenienti da produzioni a filiera corta - Adattare le lavorazioni alla stagionalità e alla disponibilità delle produzioni agricole - Operare nel rispetto dei principi di sostenibilità, riduzione degli sprechi e valorizzazione dei sottoprodotti agricoli - Utilizzare metodi di lavorazione tradizionali ed innovativi che preservino le proprietà organolettiche e

	• nutrizionali degli alimenti • Identificare modalità di trattamento, preparazione, conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli ai fini dell'utilizzo gastronomico • Definire le caratteristiche organizzative e tecniche dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa • Controllare i processi di preparazione in funzione degli standard di qualità e delle procedure HACCP
Conoscenze	• Principi di stagionalità, tracciabilità e filiera corta • Caratteristiche delle produzioni agricole aziendali e locali: km 0, prodotti biologici, locali e stagionali • Tecniche di stoccaggio, conservazione e trasformazione dei prodotti agricoli in cucina • Normativa igienico-sanitaria e sicurezza alimentare applicata alla trasformazione agrituristica • Parametri di qualità organolettica e nutrizionale delle materie prime • Elementi di sostenibilità ambientale, gestione dei rifiuti e scarti alimentari

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2193	
Denominazione AdA	Sviluppo e realizzazione di piatti e menu dell'agriturismo
Descrizione della performance	Concepire, elaborare e realizzare piatti, anche complessi, dell'agriturismo, applicando tecniche di cucina tradizionali ed innovative, nel rispetto della stagionalità e della tradizione enogastronomica del territorio.
Capacità/abilità	• Concepire ed elaborare ricette in coerenza con le materie prime dell'agriturismo e la tradizione del territorio • Applicare tecniche di preparazione e cottura utilizzando prodotti legati alla tradizione del territorio ed alle coltivazioni dell'agriturismo • Elaborare il menu, differenziandolo per stagione sulla base della stagionalità di ingredienti e materie prime disponibili nell'agriturismo • Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti legati alla tradizione del territorio ed alle coltivazioni dell'agriturismo e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti • Innovare ricette e menu valorizzando tecniche di cucina contadina • Applicare tecniche moderne di impiattamento, curando la presentazione dei piatti e l'esperienza gustativa del cliente
Conoscenze	• Struttura e pianificazione del menu stagionale: inverno/primavera/estate/autunno • Tecniche tipiche ed innovative di cottura e di preparazione legate alla tradizione del territorio • Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche moderne ed impiattamento creativo • Ricettario e preparazioni tipiche del territorio: panificazione, pasta fresca, conserve e fermentazioni, condimenti

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2194	
Denominazione AdA	Organizzazione e gestione di attività enogastronomiche finalizzate alla diffusione della cultura dell'agriturismo
Descrizione della performance	Organizzare e gestire momenti condivisi con il pubblico finalizzati alla valorizzazione della cucina dell'agriturismo, promuovendo la cultura gastronomica del territorio e l'identità rurale dell'impresa
Capacità/abilità	• Pianificare e realizzare, nel luogo di produzione, attività pubbliche finalizzate alla conoscenza dei prodotti agrituristici ed al loro utilizzo in cucina • Ideare ed organizzare banchetti e buffet con i prodotti dell'agriturismo • Condurre degustazioni delle produzioni aziendali ed eventi di preparazione dei piatti in pubblico • Presentare prodotti e piatti aziendali, illustrandone caratteristiche, provenienza e legame con il territorio; • Gestire la relazione con gli ospiti durante degustazioni ed iniziative promozionali, anche in lingua inglese • Utilizzare tecniche promozionali, anche attraverso i social media, per presentare le proprie attività, il menu stagionale, le innovazioni proposte

Conoscenze	• Elementi di comunicazione e marketing nel settore eno-gastronomico • Tecniche di degustazione e presentazione del prodotto agroalimentare • Tecniche di presentazione e gestione di un buffet, anche in spazi all'esterno enogastronomici del territorio (la cultura della cucina contadina) e storytelling azienda/piatto/territorio • Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale del settore di sostenibilità, biodiversità e stagionalità • Abbinamenti bicchiere/vino e pietanza/vino • Elementi di lingua inglese per la presentazione di piatti e prodotti
------------	---

Allegato A.1 – STANDARD FORMATIVO “TECNICO DELLA RISTORAZIONE DI AGRITURISMO E DEL TURISMO RURALE”

STANDARD FORMATIVO SPECIFICO	
Titolo	Qualifica Professionale di livello 4 EQF di Tecnico della ristorazione di agriturismo e del turismo rurale
Livello EQF	Livello 4 EQF
Requisiti minimi di ingresso	Per l'esercizio della professione sono richiesti il possesso del titolo di Istruzione Secondaria Superiore, o Attestato di frequenza di un corso di formazione in ambito ristorazione/turismo, coerente con la professione
Ripartizione del monte ore	Formazione d'aula: 420 ore (300 di teoria e 120 laboratoriali) Stage in azienda: 180 ore
Docenti	I docenti da impiegare in questo percorso formativo devono avere almeno 5 anni di esperienza professionale nei contenuti da erogare relativi a ciascun modulo formativo
Altre tipologie	Coordinatore didattico Tutor d'aula Tutor di stage Testimoni esperti senior d'eccellenza del settore

Allegato B - TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	507
Denominazione Figura	TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA
Denominazione sintetica	Tecnico CSR
Settore di riferimento	Area Comune
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	Livello B
Descrizione	Figura tecnica che supporta le imprese nell'integrazione dei principi di sostenibilità (ESG) nei processi aziendali, contribuendo all'analisi dei dati e delle performance, all'attuazione operativa di iniziative e al monitoraggio delle attività connesse. Opera nella raccolta, organizzazione e interpretazione dei dati ESG, supporta la predisposizione di documentazione e report di sostenibilità e contribuisce alla gestione delle relazioni con gli stakeholder e alla comunicazione dei contenuti ESG, in coerenza con normative e standard di riferimento
Tipologia Rapporti di lavoro	La figura può operare come lavoratore dipendente (a tempo determinato o indeterminato) o come libero professionista, all'interno di imprese (PMI e grandi aziende), società di consulenza o organizzazioni che supportano le imprese nei processi di sostenibilità e responsabilità sociale.
Collocazione contrattuale	All'interno di imprese o per conto di società di consulenza, la figura è generalmente inquadrata come tecnico o collaboratore operativo a supporto delle funzioni aziendali coinvolte nei processi di sostenibilità. Può operare in affiancamento a figure senior (es. responsabili ESG, sostenibilità o comunicazione), contribuendo all'attuazione e al monitoraggio delle attività.
Collocazione organizzativa	La figura opera prevalentemente all'interno di imprese (PMI e grandi aziende), in affiancamento alle funzioni aziendali coinvolte nei processi di sostenibilità, quali amministrazione e gestione, sostenibilità/ESG, marketing e comunicazione. Collabora con consulenti esterni e altri attori coinvolti, contribuendo all'integrazione operativa della sostenibilità nei diversi processi aziendali e al monitoraggio delle attività connesse.
Opportunità sul mercato del lavoro	La crescente diffusione di normative europee (es. CSRD) e la necessità di integrare i criteri ESG nei processi aziendali stanno generando un fabbisogno crescente di figure tecniche in ambito sostenibilità. La figura trova impiego in imprese di piccole, medie e grandi dimensioni, società di consulenza ed enti che necessitano competenze operative per supportare l'analisi dei dati, l'implementazione di iniziative e la rendicontazione delle attività di sostenibilità.
Percorsi formativi	Il percorso formativo richiesto è di tipo multidisciplinare e integra competenze ambientali, sociali ed economiche (ESG), unitamente a conoscenze di base in ambito normativo e gestionale. È richiesto il possesso di un titolo di istruzione secondaria superiore; costituiscono elementi qualificanti eventuali percorsi di formazione tecnica o professionale sui temi della sostenibilità, della responsabilità sociale d'impresa e dei sistemi di gestione ambientale.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Atlante Nazionale del Lavoro e delle Qualificazioni (INAPP)
Area/e di Attività dell'Atlante Nazionale del Lavoro e delle Qualificazioni	ADA.24.01.16 - Responsabilità sociale dell'impresa in tema di tutela e protezione ambientale: Focalizzata su strategia sostenibile, reporting sociale e ambientale. Gestione Rischi e Conformità (Ambito HSE): Aree correlate alla conformità ambientale, monitoraggio rischi e relazioni con gli stakeholder.

CLASSIFICAZIONI
Repertorio ISCO 2008
08: 2422 - Manager delle politiche e della pianificazione).
ISTAT Professioni 2011
2.5.1.2.0 - Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private 3.1.8.3.1 - Tecnici del controllo ambientale

2.5.3.2.1 - Esperti nello studio, nella gestione e nel controllo dei fenomeni sociali.	
ATECO 2007	
70.22.09	Consulenza imprenditoriale e altra consulenza gestionale e pianificazione aziendale n.c.a. (non classificata altrove)
74.99.99	Altre attività professionali n.c.a.
70.21.00	Pubbliche relazioni e comunicazione.

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2195	
Denominazione AdA	Analisi e integrazione della sostenibilità nei processi aziendali
Descrizione della performance	Analizzare il contesto aziendale e normativo, individuare impatti, rischi e opportunità legati alla sostenibilità e contribuire all'integrazione operativa dei criteri ESG nei processi aziendali, supportando la raccolta e gestione dei dati, il monitoraggio delle performance e la predisposizione della rendicontazione, in coerenza con standard e framework di riferimento.
Capacità/Abilità	- Analizzare le attività aziendali per individuare impatti ambientali, sociali e di governance lungo la catena del valore - Raccogliere, organizzare e verificare la qualità dei dati ESG (qualitativi e quantitativi) - Applicare criteri di analisi di materialità per identificare temi rilevanti e prioritari - Utilizzare indicatori ESG per la lettura e il monitoraggio delle performance aziendali - Utilizzare framework di riferimento (es. GRI, SDGs, Tassonomia UE) per strutturare analisi e report - Supportare la definizione e il monitoraggio di obiettivi e azioni di miglioramento in ambito sostenibilità - Contribuire alla predisposizione di report di sostenibilità e documentazione non finanziaria - Verificare la coerenza dei processi aziendali rispetto a normative e standard volontari - Collaborare con diverse funzioni aziendali per l'integrazione operativa dei criteri ESG
Conoscenze	- Principi e dimensioni della sostenibilità (ambientale, sociale, governance) - Framework e standard di rendicontazione (GRI, SDGs, EU Taxonomy) - Normativa europea e nazionale in materia di sostenibilità e rendicontazione non finanziaria (es. CSRD) - Concetti di analisi di materialità e gestione dei temi rilevanti ESG - Principi di qualità, raccolta e gestione dei dati ESG - Elementi di analisi della catena del valore (value chain) - Sistemi di gestione ambientale ed energetica (ISO 14001, ISO 50001, ISO 26000) - Indicatori di performance ESG e strumenti di misurazione - Elementi di analisi dei dati e reporting - Struttura e contenuti di un report di sostenibilità

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2196	
Denominazione AdA	Gestione dei processi collaborativi e stakeholder engagement
Descrizione della performance	Supportare la progettazione e la gestione di processi di stakeholder engagement, contribuendo alla costruzione di relazioni tra impresa, comunità e organizzazioni del territorio e all'implementazione di iniziative sostenibili, in coerenza con gli obiettivi ESG aziendali.
Capacità/Abilità	- Identificare e classificare gli stakeholder aziendali (interni ed esterni) in base a interessi, impatti e livello di influenza - Analizzare bisogni, aspettative e potenziali aree di collaborazione tra stakeholder - Supportare la progettazione di piani di stakeholder engagement coerenti con gli obiettivi ESG - Applicare strumenti e metodologie di coinvolgimento (workshop, interviste, focus group, world café, ecc.) - Supportare la gestione di incontri multi-stakeholder, contribuendo alla facilitazione dei processi partecipativi - Collaborare alla co-progettazione di iniziative tra impresa e altri attori del territorio - Utilizzare strumenti di base di project management (definizione attività, tempi, monitoraggio) nella gestione delle iniziative

	• Contribuire al monitoraggio degli esiti delle attività di engagement • Supportare la documentazione dei processi e dei risultati
Conoscenze	• Principi e modelli di stakeholder engagement (es. AA1000 Stakeholder Engagement Standard) • Teorie e pratiche di responsabilità sociale d'impresa (CSR) e creazione di valore condiviso • Elementi di project management (definizione attività, tempi, stakeholder) • Metodologie di facilitazione e partecipazione (co-design, design thinking, metodi collaborativi) • Strumenti di analisi degli stakeholder (matrici interesse/influenza, mapping relazionale) • Modelli di collaborazione tra imprese, enti pubblici e organizzazioni del terzo settore • Elementi di sviluppo territoriale sostenibile e innovazione sociale • Tecniche base di monitoraggio e valutazione dell'impatto

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2197	
Denominazione AdA	Supporto alla comunicazione e restituzione dei contenuti di sostenibilità
Descrizione della performance	Supportare la progettazione e la realizzazione di contenuti di comunicazione della sostenibilità, traducendo dati, processi e impatti aziendali in informazioni chiare, trasparenti e coerenti, in linea con gli standard ESG e i diversi stakeholder di riferimento.
Capacità/Abilità	• Analizzare dati e contenuti ESG (report, indicatori, policy) per identificarne gli elementi comunicabili • Tradurre informazioni tecniche e dati di sostenibilità in contenuti chiari, accessibili e coerenti • Supportare la progettazione di contenuti e strumenti di comunicazione della sostenibilità • Applicare tecniche di storytelling per la restituzione dei contenuti ESG in forma comprensibile • Collaborare alla realizzazione di contenuti informativi (testi, immagini, materiali digitali) legati alla sostenibilità • Adattare linguaggi e formati in funzione dei target (stakeholder, comunità, clienti, istituzioni) • Contribuire all'integrazione della comunicazione ESG nella comunicazione aziendale • Individuare e prevenire rischi di greenwashing nella comunicazione • Collaborare in team alla produzione di output informativi e documentali
Conoscenze	• Principi e modelli di comunicazione della sostenibilità e dell'impatto • Linee guida e normative sulla comunicazione ESG (trasparenza, accountability, direttive UE) • Elementi di rendicontazione ESG e struttura dei report di sostenibilità • Tecniche di storytelling applicate alla comunicazione della sostenibilità • Elementi di comunicazione digitale e gestione dei canali • Principi base di comunicazione istituzionale e aziendale • Rischi reputazionali e pratiche di greenwashing • Elementi base di produzione di contenuti informativi (testuali e visivi)

Allegato B.1 – STANDARD FORMATIVO “TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ SOCIALE D’IMPRESA”

STANDARD FORMATIVO SPECIFICO	
Titolo	Qualifica professionale di livello 5 EQF di Tecnico della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa
Livello EQF	livello 5 dell'EQF
Requisiti minimi di ingresso	Diploma di scuola secondaria (livello 4) e la laurea triennale (livello 6) Percorsi formativi specifici post-diploma, per esempio ITS (Istituti Tecnici Superiori) e IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore).
Durata complessiva	600
Ripartizione del monte ore	Ore d'aula – n. 300 Ore stage – n. 270 Ore Laboratorio – n. 30

Docenti	I docenti per un percorso formativo di "Tecnico della sostenibilità e della responsabilità sociale d'impresa" devono possedere un mix di solida formazione accademica e una significativa esperienza pratica nel settore ESG (Environmental, Social, Governance) e CSR (Corporate Social Responsibility). Laurea magistrale/specialistica: Preferibilmente in discipline economiche, ambientali (Scienze Ambientali, Ingegneria Ambientale), giuridiche (Giurisprudenza), o in CSR e Sostenibilità. Formazione specifica: Master, corsi di alta formazione o certificazioni professionali focalizzate sui temi della sostenibilità, rendicontazione ESG (es. GRI Standards), Life Cycle Assessment (LCA) e responsabilità sociale d'impresa. Almeno 2-3 anni di esperienza specifica negli ultimi 5 anni.
Altre tipologie	Tutor d'Aula / Facilitatori: Figure gestionali che supportano lo studente nel percorso di apprendimento, organizzano i materiali e agevolano il lavoro di gruppo e la discussione tra i partecipanti. Tutor Aziendale / Mentor (aziende partner): Fondamentale per il collegamento tra teoria e pratica. Affianca lo studente durante lo stage o i project work, guidandolo nell'applicazione dei concetti di CSR all'interno di un contesto aziendale reale e misurabile. Esperti di Settore / Sustainability Manager Stakeholder esterni (rappresentanti ONG, Associazioni di categoria, PA)

Allegato C – TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI

SCHEDA FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	508
Denominazione Figura	TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI.
Denominazione sintetica	Tecnico di laboratori espressivi
Settore di riferimento	Servizi sociosanitari
Ambito di attività	PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI
Livello di Complessità	Livello B
Descrizione	Progetta operativamente e conduce percorsi laboratoriali a mediazione artistico-espressiva, integrando competenze tecnico-laboratoriali con l'uso pedagogicamente orientato di linguaggi espressivi, simbolici e plurisensoriali. Contribuisce, nell'ambito delle proprie competenze tecniche e in raccordo con le professionalità responsabili della progettazione e del coordinamento, all'allestimento degli ambienti, alla predisposizione dei materiali, alla conduzione delle attività espressivo-creative e alla raccolta di elementi osservativi e documentali relativi ai percorsi realizzati, favorendo la valorizzazione dei processi espressivi dell'utenza.
Tipologia Rapporti di lavoro	Può operare in qualità di dipendente o come libero professionista con partita IVA. A questa figura possono applicarsi tutte le tipologie di rapporto di lavoro previste dalla normativa: subordinato, autonomo, a collaborazione.
Collocazione contrattuale	Se il rapporto di lavoro è subordinato, il livello contrattuale della figura è indicato nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento. I contratti prevalentemente usati sono: contratto di lavoro a progetto, rapporti di libero professionista con Partita IVA, prestazione occasionale.
Collocazione organizzativa	Opera all'interno dei servizi educativi, culturali e socio-educativi in raccordo con le altre professionalità responsabili della progettazione, del coordinamento e della presa in carico educativa, quali educatori professionali, insegnanti, pedagogisti. Contribuisce al progetto educativo complessivo apportando un contributo specialistico nello svolgimento di percorsi espressivo-creativi. Nella conduzione degli atelier dispone di autonomia tecnica, mantenendo un costante raccordo con il progetto del servizio e con il gruppo di lavoro. Può operare in una pluralità di contesti educativi e culturali, tra cui servizi educativi museali, biblioteche, centri culturali, servizi integrativi alla scuola, ludoteche e centri di quartiere, collaborando con i referenti organizzativi e con le reti territoriali di riferimento.
Opportunità sul mercato del lavoro	Le opportunità di mercato connesse alla figura risultano riferibili ai servizi educativi, socio-educativi e culturali nei quali si sviluppano percorsi laboratoriali a mediazione artistico-espressiva. L'evoluzione dei bisogni educativi, l'attenzione al benessere emotivo e relazionale e la crescente diffusione di approcci pedagogici innovativi determinano una domanda di professionalità tecniche in grado di integrare competenze educative e linguaggi artistico-espressivi. La figura trova spazio occupazionale nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e primaria, nei servizi educativi territoriali, nei centri socio-educativi, nei servizi del privato sociale, biblioteche, servizi museali, centri di quartiere e nei progetti di contrasto alla povertà educativa e alla dispersione scolastica.
Percorsi formativi	Il percorso formativo della figura prevede una base di conoscenze coerente con l'ambito educativo, socio-pedagogico o affine, integrata da competenze relative ai linguaggi artistico-espressivi e multimediali. Lo sviluppo professionale può prevedere percorsi di specializzazione e aggiornamento su tecniche, strumenti e approcci applicabili nei diversi contesti di esercizio, relativamente ai temi della pedagogia dell'espressione, della multimedialità e dell'inclusione. L'esercizio delle attività può assumere configurazioni differenti in relazione ai requisiti previsti e alle caratteristiche del contesto professionale di riferimento, potendo richiedere, in taluni contesti, il possesso di specifici titoli universitari abilitanti ai sensi della normativa vigente.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Codice Civile Legge regionale 10 luglio 2006, n. 19 "Disciplina del sistema integrato dei servizi sociali per la dignità e il benessere delle donne e degli uomini in Puglia". Regolamento Regionale 18 gennaio 2007, n. 4 "Regolamento Regionale attuativo della legge regionale 10 luglio 2006, n. 19". Repertorio delle figure professionali della Regione Puglia. D.D. n. 1277/2013 - Approvazione dei settori, delle figure, dei contenuti descrittivi del RRFP. D.D. n. 1395/2013 - Approvazione in via sperimentale degli standard formativi generali. D.D. 974/2015 - Approvazione della nuova procedura di adattamento e aggiornamento del RRFP che modifica quella prevista nel DD 756/2014. Atlante delle Professioni dell'Università degli Studi di Torino.

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
3412 - Social work associate professionals	
ISTAT Professioni 2011	
3.4.5.2 - Tecnici del reinserimento e dell'integrazione sociale	
ATECO 2007	
87.90.00	Altre strutture di assistenza sociale residenziale
88.91.00	Servizi di asili nido; assistenza diurna per minori disabili
88.99.00	Altre attività di assistenza sociale non residenziale n.c.a.
85.20.00	Servizi d'istruzione primaria

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2198	
Denominazione AdA	Progettazione operativa di interventi educativi laboratoriali a mediazione espressiva
Descrizione della performance	Progettare operativamente percorsi laboratoriali a mediazione artistica, definendo obiettivi, fasi, materiali e modalità di realizzazione in coerenza con il contesto di riferimento
Capacità/Abilità	- Rilevare i bisogni espressivi e le caratteristiche dei partecipanti per supportare la progettazione dell'intervento laboratoriale. - Identificare obiettivi educativi specifici mediati dai linguaggi artistici in coerenza con il progetto educativo generale del servizio. - Pianificare le fasi dell'atelier, definendo tempi, sequenze delle attività e modalità di interazione. - Selezionare e predisporre i materiali necessari (naturali, di recupero, artistici tradizionali o digitali) in base alle finalità dell'intervento e alle caratteristiche dell'utenza. - Progettare il setting laboratoriale, definendo spazi, materiali, tempi, sequenze e modalità di interazione coerenti con gli obiettivi espressivi del percorso. - Individuare vincoli tecnici, logistici e di sicurezza del contesto operativo per garantire la fattibilità e la sostenibilità dell'intervento progettato. - Adattare la progettazione dell'intervento alle specificità organizzative, istituzionali e territoriali del contesto di esercizio. - Collaborare con il gruppo di lavoro alla definizione delle modalità di integrazione dell'intervento laboratoriale all'interno della programmazione socio-educativa complessiva del servizio.
Conoscenze	- Metodologia della progettazione educativa e socio-pedagogica applicate ai contesti laboratoriali. - Elementi di pedagogia dell'espressione e dei linguaggi artistici, simbolici e metaforici. - Elementi di psicologia dello sviluppo cognitivo, emotivo e relazionale in età evolutiva. - Tecniche e strumenti di analisi e rilevazione dei fabbisogni educativi. - Principi di organizzazione e allestimento di setting laboratoriali e ambienti intenzionali di apprendimento. - Tecniche di pianificazione e sequenziamento delle attività laboratoriali a finalità educative. - Elementi di progettazione di attività collaborative e di interazione sociale. - Elementi di educazione interculturale e valorizzazione delle diversità nei contesti educativi. - Elementi di legislazione e organizzazione dei servizi socioeducativi territoriali.

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 2199	
Denominazione AdA	Conduzione di interventi educativi laboratoriali a mediazione espressiva
Descrizione della performance	Condurre percorsi laboratoriali e atelier artistico-espressivi promuovendo l'espressione dei processi creativi dei partecipanti attraverso l'impiego di linguaggi plurisensoriali e simbolici, in raccordo con le indicazioni del gruppo di lavoro e con le procedure del servizio.
Capacità/Abilità	Allestire e curare l'ambiente dell'atelier e gli spazi educativi coerentemente con gli obiettivi

	progettuali e con le caratteristiche dei partecipanti. • Applicare tecniche artistiche ed espressive differenziate per valorizzare la pluralità dei linguaggi espressivi dei partecipanti. • Utilizzare tecniche e materiali eterogenei, inclusi materiali naturali, poveri, di recupero o strumenti digitali, valorizzandone le potenzialità espressive e simboliche in funzione degli obiettivi educativi. • Gestire le dinamiche di gruppo nei contesti laboratoriali, riconoscendo eventuali situazioni di difficoltà emotiva o comportamentale. • Condurre le attività laboratoriali facilitando i processi creativi e stimolando l'espressività dei partecipanti. • Adottare modalità di comunicazione empatica e di ascolto attivo, favorendo le produzioni simboliche dei partecipanti. • Adattare in situazione tecniche, materiali e modalità di conduzione in funzione delle risposte e dei processi attivati dai partecipanti. • Adattare le attività laboratoriali e i materiali alle esigenze di partecipanti con diverse abilità o fragilità, favorendo l'accessibilità e la partecipazione inclusiva. • Facilitare momenti di rielaborazione dell'esperienza laboratoriale, sostenendo l'espressione e la condivisione dei vissuti emersi nel percorso.
Conoscenze	• Principi e tecniche di animazione espressiva in ambito teatrale, musicale, corporeo e narrativo. • Caratteristiche e potenzialità educative dei materiali nei contesti laboratoriali. • Elementi di pedagogia della creatività, del pensiero divergente e della ricerca creativa. • Dinamiche di gestione del gruppo e facilitazione relazionale nei contesti laboratoriali. • Elementi di educazione interculturale e valorizzazione delle diversità nei contesti educativi laboratoriali. • Tecniche di osservazione dei processi espressivi in contesto laboratoriale. • Elementi di inclusione e accessibilità delle attività espressive. • Elementi di riconoscimento e gestione iniziale di situazioni di difficoltà emotiva o comportamentale nei contesti laboratoriali. • Procedure di sicurezza nell'uso di strumenti e materiali artistici nei contesti laboratoriali.

UNITÀ DI COMPETENZA	
CODICE UC - 3000	
Denominazione AdA	Documentazione e restituzione degli interventi educativi laboratoriali a mediazione espressiva
Descrizione della performance	Documentare e restituire gli esiti dei percorsi espressivo-creativi realizzati, verificandone la coerenza con gli obiettivi condivisi e producendo materiali utili alla rilettura pedagogica, alla comunicazione con i diversi interlocutori del servizio e alla riprogettazione in équipe.
Capacità/Abilità	• Raccogliere tracce, elaborati e materiali multimediali prodotti durante gli atelier per costruire la memoria documentale dell'esperienza. • Realizzare prodotti multimediali e narrativi per comunicare gli esiti delle attività. • Contribuire alla promozione e alla comunicazione dell'offerta laboratoriale presso l'utenza e il territorio. • Comunicare ai soggetti interessati finalità, metodologie ed esiti dei percorsi espressivo-creativi realizzati. • Applicare tecniche di osservazione educativa per valutare l'evoluzione dei processi espressivi in rapporto agli obiettivi prefissati. • Analizzare i risultati dei processi creativi in rapporto agli obiettivi educativi e socio-pedagogici prefissati, contribuendo alla valutazione dei percorsi realizzati. • Collaborare alla restituzione agli interlocutori interni ed esterni degli esiti dell'intervento e degli elementi osservativi rilevanti. • Utilizzare i dati emersi dall'osservazione per supportare la riprogettazione degli interventi.
Conoscenze	• Teoria e tecniche della documentazione dei processi espressivo-creativi e degli esiti laboratoriali. • Metodologie di osservazione e monitoraggio dei processi espressivi in ambito laboratoriale. • Strumenti e tecniche di analisi e monitoraggio degli interventi laboratoriali espressivi. • Tecniche di comunicazione visiva e narrativa per la restituzione dei percorsi laboratoriali realizzati. • Elementi di ICT e strumenti multimediali per la documentazione educativa. • Principi di lavoro in équipe e modalità di raccordo educativo. • Elementi di normativa sulla privacy e protezione dei dati sensibili. • Principi di responsabilità professionale, riservatezza e corretto trattamento delle informazioni nei contesti educativi.

Allegato C.1 – STANDARD FORMATIVO “TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI”

STANDARD FORMATIVO SPECIFICO	
Titolo	Qualifica Professionale di livello EQF 4 di TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E CONDUZIONE DI LABORATORI ESPRESSIVI IN CONTESTI EDUCATIVI
Livello EQF	4
Requisiti minimi di ingresso	Diploma di scuola secondaria superiore
Durata complessiva	600 ore
Ripartizione del monte ore	360 ore d'aula 240 ore stage
Docenti	Docenti con laurea o titolo equipollente e/o 5 anni di esperienza
Altre tipologie	Tutor e esperti di settore nel settore artistico