REPUBBLICA ITALIANA

Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

Parte seconda - N. 276

Anno 51 **1 ottobre 2020** **N. 330**

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 SETTEMBRE 2020, N. 1148

Revisione e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Qualifiche. Approvazione di 17 qualifiche di 4° livello EQF, anche ai fini della correlazione con il Nuovo Repertorio Nazionale di IEFP per le figure dei diplomi

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 14 SETTEMBRE 2020, N. 1148

Revisione e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Qualifiche. Approvazione di 17 qualifiche di 4° livello EQF, anche ai fini della correlazione con il Nuovo Repertorio Nazionale di IEFP per le figure dei diplomi

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visti:

- la Legge 28 giugno 2012, n. 92 "Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita" e ss.mm.ii.;

- il Decreto legislativo 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'art. 4, commi 58 e 68, della L. n. 92/2012";

- il Decreto Ministeriale 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 Interministeriale 8 gennaio 2018, "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";

- l'Accordo 1 agosto 2019 tra il Ministro dell'Istruzione, dell'Università' e della Ricerca, il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano riguardante l'integrazione e modifica del Repertorio nazionale delle figure nazionali di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, l'aggiornamento degli standard minimi formativi relativi alle competenze di base e dei modelli di attestazione intermedia e finale dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, di cui all'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27 luglio 2011. Repertorio Atti n.155/CSR;

Viste le Leggi Regionali:

- n. 12 del 30 giugno 2003, "Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro" e ss.mm.ii.;

- n. 17 del 1° agosto 2005, "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità, sicurezza e regolarità del Lavoro" e ss.mm.ii.;

- n. 5 del 30 giugno 2011, "Disciplina del sistema regionale dell'istruzione e formazione professionale" e ss.mm.;

Viste le Deliberazioni dell'Assemblea legislativa:

- n. 164 del 25 giugno 2014 "Approvazione del documento "Strategia regionale di ricerca e innovazione per la specializzazione intelligente". (Proposta della Giunta regionale in data 14 aprile 2014, n. 515)";

- n. 75 del 21 giugno 2016 "Programma triennale delle politiche formative e per il lavoro (Proposta della Giunta regionale in data 12 maggio 2016, n. 646)";

Richiamato, in particolare, l'art. 31, della L.R. n. 13/2019 che al comma 1, stabilisce che "Il Programma triennale delle politiche formative e per il lavoro, in attuazione dell'articolo 44, comma 1, della Legge regionale n. 12 del 2003, è prorogato fino all'approvazione del nuovo programma da parte dell'Assemblea legislativa";

Richiamate altresì le proprie deliberazioni relative ai dispositivi attuativi vigenti nel sistema della formazione professionale regionale e derivanti dall'applicazione della Legge regionale n. 12/2003, sopra citata:

- n. 936/2004 "Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del Sistema Regionale delle Qualifiche";

- n. 1434/2005 "Orientamenti, metodologia e struttura per la definizione del Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle Competenze";

- n. 2166/2005 "Aspetti generali e articolazione della Procedura sorgente nel Sistema regionale delle qualifiche";

- n. 1372/2010 "Adeguamento ed integrazione degli standard professionali del repertorio regionale delle qualifiche", con cui si approva la rivisitazione di tutte le qualifiche facenti parte del Repertorio regionale e ss.mm.ii.;

- n. 1695/2010 "Approvazione del documento di correlazione del sistema regionale delle qualifiche (SRQ) al quadro europeo delle qualifiche (EQF)";

- n. 739/2013 "Modifiche e integrazioni al Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle Competenze (SRFC) di cui alla DGR 530/2006";

- n.742/2013 "Associazione delle conoscenze alle unità di competenza delle qualifiche regionali";

- n. 1298/2015 "Disposizioni per la programmazione, gestione e controllo delle attività formative e delle politiche attive del lavoro – Programmazione SIE 2014/2020";

Rilevato che l'adozione del nuovo Repertorio nazionale delle figure di riferimento per il sistema di istruzione e formazione professionale (IeFP) con il succitato Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 1° agosto 2019 ha evidenziato, in vista dell'adeguamento dell'offerta formativa regionale a tale Repertorio, la necessità di avviare un percorso di revisione, aggiornamento e sviluppo complessivo del repertorio regionale delle qualifiche;

Considerato che tale attività di revisione, aggiornamento e sviluppo del repertorio regionale delle qualifiche - contestuale e in esito al lavoro di correlazione con il suddetto nuovo repertorio nazionale di IeFP - risponde alle finalità di:

- rafforzare la spendibilità dei titoli attraverso una manutenzione del repertorio regionale che garantisca la correlazione con gli standard previsti dal repertorio nazionale di IeFP;

- rinnovare e arricchire il sistema regionale delle competenze professionali e l'offerta formativa rivolta agli adulti, attraverso una modernizzazione del repertorio che preveda l'integrazione di nuove qualifiche e l'attualizzazione di quelle preesistenti, al fine di consentire l'acquisizione e lo sviluppo delle competenze necessarie a sostenerne l'ingresso, la permanenza o il reinserimento qualificato nel mondo del lavoro;

- consentire ai giovani di acquisire, anche in esito ai percorsi di IeFP, competenze coerenti con la domanda di specializzazione del sistema economico regionale attraverso un'offerta formativa che permetta opportunità e continuità formativa;

- garantire la completezza e continuità della filiera dell'offerta formativa attraverso un repertorio ampio, diversificato e caratterizzato da aree professionali in cui siamo sempre presenti

sia figure di accesso all'area (gli operatori), che figure di approfondimento/specializzazione (i tecnici di 4, 5, 6 liv. EQF), al fine di consentire alle persone la continuità dei percorsi formativi e di rispondere alla domanda delle imprese delle filiere produttive regionali di figure tecniche ai diversi gradi di specializzazione;

Evidenziato che:

- le attività di revisione, aggiornamento e sviluppo delle qualifiche che costituiscono il repertorio regionale sono state avviate a partire dalle figure 4° livello EQF, rispetto alle quali si sono rilevate le maggiori criticità, figure che sono inoltre correlabili a quelle del nuovo repertorio nazionale di IeFP, di riferimento per l'acquisizione di un diploma professionale;

- le qualifiche di 4° livello EQF oggetto di revisione, aggiornamento o creazione *ex novo* sono complessivamente 17 - di cui 13 risultato della revisione ed aggiornamento di qualifiche esistenti e 4 di nuova istituzione, rispettivamente denominate "Tecnico delle energie rinnovabili", "Tecnico delle lavorazioni del legno", "Tecnico nell'amministrazione del personale" e "Tecnico delle lavorazioni di prodotti vegetali";

Ricordato che tali qualifiche potranno essere di riferimento sia per la programmazione dell'offerta formativa di IeFP dei quarti anni, sia a disposizione per l'offerta formativa a favore degli adulti;

Precisato che l'introduzione della sopracitata nuova qualifica di "Tecnico delle lavorazioni del legno", per la tipicità dei processi di lavoro che la caratterizzano, rende necessaria anche la modifica della denominazione della relativa area professionale da "Progettazione e produzione arredamenti" a "Progettazione e Produzione di Arredamenti e di Componenti in legno";

Ritenuto, per quanto sopra esposto, di aggiornare ed ampliare il Repertorio regionale delle qualifiche professionali con le suddette 17 qualifiche di 4° livello EQF, come descritte nell'Allegato 1) parte integrante alla presente deliberazione, ad integrazione di quanto già approvato con le citate proprie deliberazioni n. 1372/2010 e n. 742/2013 e relative loro modifiche ed integrazioni;

Richiamata inoltre la propria deliberazione n. 1292 del 1 agosto 2016 "Recepimento del D.Lgs. n. 13/2013 e del D.M. 30 giugno 2015, nell'ambito dei sistemi regionali delle Qualifiche (SRQ) e di Certificazione delle Competenze (SRFC)" con la quale si è previsto di assicurare, attraverso la partecipazione al tavolo tecnico nazionale e nel rispetto di quanto previsto dal citato Decreto Ministeriale 30 giugno 2015, l'inserimento e l'aggiornamento delle proprie qualificazioni nel Quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali, ai fini del loro riconoscimento e della loro spendibilità a livello nazionale ed europeo;

Tenuto conto che, in base a quanto previsto alla lettera b) del comma 3 dell'art. 1 del D.M. 30 giugno 2015 sopracitato, le qualifiche rilasciate dalle Regioni afferenti 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 devono essere rese trasparenti per il riconoscimento, a livello europeo ed internazionale, attraverso la referenziazione ai sistemi di classificazione delle attività economiche e delle professioni;

Ritenuto pertanto opportuno inserire, per ciascuna qualifica descritta nell'Allegato 1), parte integrante alla presente deliberazione, sia la referenziazione ai sistemi di classificazione delle attività economiche e delle professioni, sia il riferimento al Settore Economico-Produttivo (SEP) e alle relative Aree di Attività (ADA) dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni, di cui al sopra citato D.I. 8 gennaio 2018, nel rispetto dei "Criteri costruttivi e descrittivi per la correlazione e progressiva standardizzazione delle Qualificazioni", di cui all'Allegato 3) del decreto 30 giugno 2015 citato;

Dato atto che è stato acquisito il parere favorevole, con procedura scritta, della Commissione Regionale Tripartita di cui alla Legge regionale n. 12/2003 e ss.mm.ii., la cui documentazione è conservata agli atti della Segreteria dell'Assessorato allo Sviluppo economico e Green economy, Lavoro, Formazione;

Dato atto del parere favorevole espresso dalla competente Commissione assembleare, ai sensi dell'art. 32, della L.R. n. 12/03, nella seduta del 3/9/2020;

Richiamata la Legge Regionale n. 43/2001 "Testo unico in materia di organizzazione e rapporti di lavoro" e ss.mm.ii.;

Visti:

- il Decreto Legislativo 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e ss.mm.ii.;

- la propria deliberazione n. 83 del 21 gennaio 2020 "Approvazione del piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza 2020-2022" ed in particolare l'allegato D "Direttiva di indirizzi interpretativi per l'applicazione degli obblighi di pubblicazione previsti dal d.lgs. n. 33 del 2013. Attuazione del piano triennale di prevenzione della corruzione 2020-2022";

Richiamate infine le proprie deliberazioni:

- n. 2416/2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera n. 450/2007" e ss.mm.ii.;

- n. 468/2017 "Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna";

- n. 1059/2018 "Approvazione degli incarichi dirigenziali rinnovati e conferiti nell'ambito delle Direzioni Generali, Agenzie e Istituti e nomina del Responsabile della Prevenzione della corruzione e della trasparenza (RPCT), del Responsabile dell'anagrafe per la stazione appaltante (RASA) e del Responsabile della protezione dei dati (DPO)";

- n. 733/2020 "Piano dei fabbisogni di personale per il triennio 2019/2021. Proroga degli incarichi dei direttori generali e dei direttori di Agenzia e Istituto in scadenza il 30/6/2020 per consentire una valutazione d'impatto sull'organizzazione regionale del programma di mandato alla luce degli effetti dell'emergenza Covid-19. Approvazione";

Viste, altresì, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017 relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni predisposte in attuazione della propria deliberazione n. 468/2017;

Dato atto che il responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Dato atto dei pareri allegati;

Su proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico e Green Economy, Lavoro, Formazione;

A voti unanimi e palesi

delibera

1. di approvare, per le motivazioni indicate in premessa e qui integralmente richiamate, 17 qualifiche di 4° livello EQF - di cui 13 risultato di revisione ed aggiornamento di qualifiche esistenti e 4 di nuova istituzione, rispettivamente denominate "Tecnico delle energie rinnovabili", "Tecnico delle lavorazioni del legno", "Tecnico nell'amministrazione del personale" e "Tecnico delle lavorazioni di prodotti vegetali" - come descritte nell'Allegato 1), parte integrante della presente deliberazione;
2. di approvare, per quanto in premessa enunciato, la nuova denominazione dell'area professionale "Progettazione e Produzione di Arredamenti e di Componenti in legno";
3. di dare atto che quanto previsto nell'Allegato 1), integra e modifica il repertorio regionale di cui alle proprie deliberazioni n. 1372/2010 e n. 742/2013 e ss.mm.ii.;
4. di dare atto che, per quanto previsto in materia di pubblicità trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà alle pubblicazioni ai sensi delle disposizioni normative ed amministrative richiamate in parte narrativa, inclusa la pubblicazione ulteriore prevista dal piano triennale di prevenzione della corruzione, ai sensi dell'art. 7 bis, comma 3, del D.lgs. n. 33 del 2013 e ss.mm.ii.;
5. di pubblicare la presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna Telematico e sul sito http://formazionelavoro.regione.emilia-romagna.it.

Allegato 1)

Assessorato allo Sviluppo Economico e Green Economy, Lavoro, Formazione

SISTEMA REGIONALE DELLE QUALIFICHE

SCHEDE DESCRITTIVE STANDARD PROFESSIONALI DELLE QUALIFICHE

AREA PROFESSIONALE

AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO D'IMPRESA

QUALIFICHE:

- OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE
- **TECNICO NELL'AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE**
- TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE
- TECNICO CONTABILE
- TECNICO NELLA GESTIONE ED ELABORAZIONE DATI

TECNICO NELL'AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico nell'amministrazione del personale è in grado di intervenire, sulla base di procedure predeterminate e avvalendosi di applicativi gestionali dedicati, nel processo di gestione amministrativa e contabile del personale attraverso la produzione della documentazione prevista dalle normative che regolano il rapporto di lavoro e la realizzazione delle principali operazioni amministrative e contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva.

AREA PROFESSIONALE
Amministrazione e controllo d'impresa

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	4.1.1.4.0 Addetti alla gestione del personale 4.3.2.2.0 Addetti alle buste paga
ATECO 2007	69.20.15 Gestione ed amministrazione del personale per conto terzi 69.20.12 Servizi forniti da ragionieri e periti commerciali 69.20.30 Attività dei consulenti del lavoro 82.11.01 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 24 – Area Comune** ADA.24.03.06 (ex ADA.25.234.770) - Gestione amministrativa del personale

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione amministrativa rapporti di lavoro	comprendere le caratteristiche distintive delle diverse tipologie contrattuali, gli aspetti propri di un rapporto di lavoro e le principali norme civilistiche, fiscali e contrattuali di riferimento	➢ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➢ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➢ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➢ principali CCNL ➢ procedure amministrative di assunzione, trasformazione e cessazione del rapporto di lavoro ➢ comunicazione obbligatorie agli enti ➢ adempimenti e scadenze fiscali ➢ principali software di gestione e amministrazione del personale ➢ normativa in materia di tutela delle privacy ➢ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa la composizione del costo del lavoro ➢ cedolino paga: voci e gestione ➢ principali software per le operazioni di calcolo ed elaborazione cedolini paghe ➢ sistemi di gestione e rilevazione delle presenze ➢ procedure e strumenti di calcolo versamenti contributivi e fiscali ➢ fiscalità differita: principi e modalità di calcolo ➢ modulistica per versamenti contributivi previdenziali assicurativi erariali ➢ principali modelli di certificazione dei redditi da lavoro ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	individuare gli strumenti e i protocolli aziendali previsti a supporto del processo di assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro	
	applicare strumenti e procedure per la predisposizione della documentazione e la gestione delle pratiche connesse al rapporto di lavoro (assunzione, trasformazione, cessazione…) in conformità con la normativa vigente e le policies aziendali	
	determinare i documenti e i sistemi per adempiere agli obblighi d'informazione e richieste di autorizzazione verso gli Enti preposti al controllo adottando gli applicativi e i canali previsti per l'invio delle comunicazioni	
2. Formulazione prospetto paga	riconoscere gli elementi che configurano la struttura complessiva del cedolino paga e le sue principali componenti (aspetti contrattuali, contributi sociali, ritenute fiscali, le voci variabili, ecc.)	
	comprendere le diverse componenti per la determinazione della retribuzione, delle ritenute fiscali e previdenziali tenendo conto delle voci variabili, della retribuzione differita e del TFR	
	adottare tecniche e sistemi per la rilevazione delle presenze mensili e la contabilizzazione delle assenze (ferie, malattie, straordinari, congedi, sostituzioni, ecc.)	
	adottare applicativi e software in uso presso l'azienda per l'elaborazione dei prospetti paga tenendo conto delle presenze, assenze e trattamenti speciali e in conformità con il Libro Unico del Lavoro	
3. Trattamento adempimenti amministrativo/ contabili	determinare gli adempimenti periodici e annuali del sostituto d'imposta in materia fiscale, previdenziale, assicurativa (scadenze, pagamenti, dichiarazioni, ecc.)	
	riconoscere le diverse tipologie e modelli di attestazione cumulativa dei redditi e comprenderne le relative indicazioni di compilazione	
	applicare strumenti e applicativi per l'elaborazione dei diversi modelli fiscali (CU dipendenti e autonomi, autoliquidazione INAIL, ecc.) in conformità con le scadenze previste dalla normativa	
	individuare i dati e le informazioni per la definizione del costo globale del personale utili alla chiusura della contabilità in raccordo con l'amministrazione e nel rispetto delle tempistiche di chiusura del bilancio	
4. Assistenza e controllo flussi informativi	adottare le modalità più adeguate alla produzione di documenti e prospetti utili alle attività di reporting	
	applicare strumenti e procedure per la tenuta e l'aggiornamento continuo dell'archivio del personale	
	individuare le modalità più opportune a supportare la lettura e comprensione della retribuzione, della documentazione contrattuale e della modulistica fiscale	
	prefigurare ipotesi di sviluppo informatico e gestionale volte a migliorare i processi di gestione e amministrazione delle risorse umane	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Gestione amministrativa rapporti di lavoro***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ utilizzo di software di gestione e amministrazione del personale ➢ compilazione documenti per assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro ➢ trasmissione delle informazioni agli enti previdenziali, assistenziali, assicurativi	➢ comprendere le caratteristiche distintive delle diverse tipologie contrattuali, gli aspetti propri di un rapporto di lavoro e le principali norme civilistiche, fiscali e contrattuali di riferimento ➢ individuare gli strumenti e i protocolli aziendali previsti a supporto del processo di assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro ➢ applicare strumenti e procedure per la predisposizione della documentazione e la gestione delle pratiche connesse al rapporto di lavoro (assunzione, trasformazione, cessazione…) in conformità con la normativa vigente e le policies aziendali ➢ determinare i documenti e i sistemi per adempiere agli obblighi d'informazione e richieste di autorizzazione verso gli Enti preposti al controllo adottando gli applicativi e i canali previsti per l'invio delle comunicazioni	➢ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➢ normativa in materia di tutela delle privacy ➢ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➢ principali CCNL ➢ procedure amministrative di assunzione, trasformazione cessazione del rapporto di lavoro ➢ comunicazione obbligatorie agli enti ➢ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
operazioni amministrative connesse al rapporto di lavoro eseguite secondo le normative e le direttive aziendali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Formulazione prospetto paga***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ rilevazione e classificazione delle presenze ➢ esame del costo lavoro ➢ elaborazione del cedolino paga	➢ riconoscere gli elementi che configurano la struttura complessiva del cedolino paga e le sue principali componenti (aspetti contrattuali, contributi sociali, ritenute fiscali, le voci variabili, ecc.) ➢ comprendere le diverse componenti per la determinazione della retribuzione, delle ritenute fiscali e previdenziali tenendo conto delle voci variabili, della retribuzione differita e del TFR ➢ adottare tecniche e sistemi per la rilevazione delle presenze mensili e la contabilizzazione delle assenze (ferie, malattie, straordinari, congedi, sostituzioni, ecc.) ➢ adottare applicativi e software in uso presso l'azienda per l'elaborazione dei prospetti paga tenendo conto delle presenze, assenze e trattamenti speciali e in conformità con il Libro Unico del Lavoro	➢ principali software di gestione e amministrazione del personale ➢ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➢ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa ➢ la composizione del costo del lavoro ➢ cedolino paga: voci e gestione ➢ principali software per le operazioni di calcolo ed elaborazione cedolini paghe ➢ sistemi di gestione e rilevazione delle presenze ➢ procedure e strumenti di calcolo versamenti contributivi e fiscali ➢ fiscalità differita: principi e modalità di calcolo ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prospetti paga predisposti in base alla documentazione delle presenze, assenze, trattamenti speciali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3.Trattamento adempimenti amministrativo/contabili***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ elaborazione modelli di attestazione cumulativa dei redditi (CU) ➢ predisposizione modulistica periodica e annuale in materia previdenziale e fiscale ➢ stesura documentazione costo del personale	➢ determinare gli adempimenti periodici e annuali del sostituto d'imposta in materia fiscale, previdenziale, assicurativa (scadenze, pagamenti, dichiarazioni, ecc.) ➢ riconoscere le diverse tipologie e modelli di attestazione cumulativa dei redditi e comprenderne le relative indicazioni di compilazione ➢ applicare strumenti e applicativi per l'elaborazione dei diversi modelli fiscali (CU dipendenti e autonomi, autoliquidazione INAIL, ecc.) in conformità con le scadenze previste dalla normativa ➢ individuare i dati e le informazioni per la definizione del costo globale del personale utili alla chiusura della contabilità in raccordo con l'amministrazione e nel rispetto delle tempistiche di chiusura del bilancio	➢ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➢ comunicazione obbligatorie agli enti ➢ adempimenti e scadenze fiscali ➢ normativa in materia di tutela delle privacy ➢ la composizione del costo del lavoro ➢ modulistica per versamenti contributivi previdenziali assicurativi erariali ➢ principali modelli di certificazione dei redditi da lavoro ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
adempimenti amministrativo/contabili evasi nei tempi e scadenze previste dalla normativa		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Assistenza e controllo flussi informativi***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ estrazione dati ➢ produzione di report periodici ➢ tenuta archivio del personale	➢ adottare le modalità più adeguate alla produzione di documenti e prospetti utili alle attività di reporting ➢ applicare strumenti e procedure per la tenuta e l'aggiornamento continuo dell'archivio del personale ➢ individuare le modalità più opportune a supportare la lettura e comprensione della retribuzione, della documentazione contrattuale e della modulistica fiscale ➢ prefigurare ipotesi di sviluppo informatico e gestionale volte a migliorare i processi di gestione e amministrazione delle risorse umane	➢ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➢ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➢ principali software di gestione e amministrazione del personale ➢ la composizione del costo del lavoro ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
attività di supporto e assistenza realizzate in logica di servizio e integrazione aziendale		

AREA PROFESSIONALE

AUTORIPARAZIONE

QUALIFICHE:

- OPERATORE MECCATRONICO DELL'AUTORIPARAZIONE
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA
- **TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE**

TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico autronico dell'automobile è in grado di effettuare interventi di installazione, manutenzione, riparazione e messa a punto delle parti elettroniche dei veicoli a motore, incluse le riparazioni meccaniche e gli interventi sul sistema elettrico.

AREA PROFESSIONALE
Autoriparazione

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.2.3.1.1 Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore 6.2.4.1.5 Elettrauto
ATECO 2007	45.20.10 Riparazioni meccaniche di autoveicoli 45.20.30 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica** ADA.10.03.01 (ex ADA.7.59.173) - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore ADA.10.03.03 (ex ADA.7.59.175) - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Assistenza clienti	individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta valutazione dello stato del veicolo	➢ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➢ elementi di budgeting ➢ principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici ➢ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrico/ elettronici dei veicoli a motore ➢ tecnologia e misure elettrico/elettroniche di base ➢ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➢ sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore ➢ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CAN BUS e ABS ➢ strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica e informatica ➢ tecniche di riparazione degli apparati meccanici ed elettro/elettronici dei veicoli a motore ➢ principali metodi di collaudo dei sistemi meccanici, elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➢ tecniche di installazione di impianti per il comfort, la sicurezza e l'assistenza alla guida (impianti video satellitari, antifurto, GPS, di climatizzazione, ADAS, ecc.) ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo	
	proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze e ai reclami del cliente	
	riconoscere le informazioni da fornire al cliente sulla cura e il corretto utilizzo del veicolo in base agli standard del costruttore e alle norme di sicurezza stradale	
2. Valutazione tecnico/strumentale apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore	applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up meccanico ed autronico del veicolo	
	interpretare parametri, schede tecniche e schemi elettro/elettronici in esito al check-up del veicolo	
	individuare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro per la manutenzione e riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo	
	definire tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche	
3. Congegnamento apparati meccanici ed elettrici/elettronici del veicolo a motore	valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettro/elettronici in base alle specifiche delle case costruttrici e alle caratteristiche tecniche dei veicoli	
	adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettrico/elettronici (sistema luci, impianto climatizzazione, antifurto, GPS, impianti di accensione, iniezione, lubrificazione, raffreddamento e distribuzione, sistemi ADAS, ecc.)	
	adottare tecniche, strumenti, materiali e procedure standard per la riparazione e manutenzione dei gruppi motore e degli organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura di un veicolo	
	definire soluzioni di schermatura delle componenti elettro/elettroniche sostituite e/o riparate	
4. Configurazione requisiti tecnici apparati meccanici e elettro/elettronici del veicolo a motore	stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati meccanici ed elettro/elettronici revisionati	
	utilizzare strumentazione autronica per la verifica del corretto funzionamento del veicolo	
	adottare sistemi di collaudo degli apparati meccanici ed elettro/elettronici riparati	
	tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione del veicolo	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Assistenza clienti***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ accettazione e rilevazione delle informazioni di stato del veicolo con check-up preventivo visivo ➢ indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo ➢ erogazione servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione del veicolo	➢ individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta diagnosi del veicolo ➢ interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti meccaniche e elettriche/elettroniche del veicolo ➢ proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze e ai reclami del cliente ➢ riconoscere le informazioni da fornire al cliente sulla cura e il corretto utilizzo del veicolo in base agli standard del costruttore e alle norme di sicurezza stradale	➢ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
accettazione e presa in carico del veicolo sulla base dei bisogni del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Valutazione tecnico/strumentale apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ esecuzione del check-up degli apparati meccanici e elettro/elettronici del veicolo ➢ elaborazione del piano di lavoro (tempi, costi, tecnologie, strumenti) ➢ elaborazione della reportistica tecnica e documentazione prevista nelle diverse fasi di intervento	➢ applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up meccanico e autronico del veicolo ➢ interpretare parametri, schede tecniche e schemi elettrico/elettronici in esito al check-up del veicolo ➢ individuare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro per la manutenzione e riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo ➢ definire tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti meccaniche e elettriche/elettroniche	➢ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➢ elementi di budgeting ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➢ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ➢ strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica ed informatica ➢ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
guasto individuato e piano riparazioni/installazioni strutturato		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Congegnamento apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche guaste ➢ installazione di nuove componenti elettriche/elettroniche ➢ schermatura e rimappatura di componenti elettriche/elettroniche	➢ valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettro/elettronici in base alle specifiche delle case costruttrici e alle caratteristiche tecniche dei veicoli ➢ adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettro/elettronici (sistema luci, impianto climatizzazione, antifurto, GPS, impianti di accensione, iniezione, lubrificazione, raffreddamento e distribuzione, sistemi ADAS, ecc.) ➢ adottare tecniche, strumenti, materiali e procedure standard per la riparazione e manutenzione dei gruppi motore e degli organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura di un veicolo. ➢ definire soluzioni di schermatura delle componenti elettriche/elettroniche sostituite e/o riparate	➢ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➢ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➢ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ➢ tecniche di riparazione degli apparati meccanici ed elettro/elettronici dei veicoli a motore ➢ tecniche di installazione di impianti per il comfort, la sicurezza e l'assistenza alla guida (impianti video satellitari, antifurto, GPS, di climatizzazione, ADAS, ecc.) ➢ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
parti meccaniche ed elettriche/elettroniche riparate secondo le specifiche delle case costruttrici		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Configurazione requisiti tecnici apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ collaudo del veicolo ➢ revisione di eventuali anomalie delle componenti meccaniche e elettriche/elettroniche sostituite o riparate ➢ registrazione dati finali di collaudo del veicolo	➢ stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati meccanici e elettro/elettronici revisionati ➢ utilizzare strumentazione autronica per la verifica del corretto funzionamento del veicolo ➢ adottare sistemi di collaudo degli apparati meccanici e elettro/elettronici riparati ➢ tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione del veicolo	➢ principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici ➢ sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore ➢ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS e ABS ➢ principali metodi di collaudo dei sistemi meccanici, elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
veicolo riparato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI ESTETICI

QUALIFICHE:

- OPERATORE ALLE CURE ESTETICHE
- **ESTETISTA**
- **ACCONCIATORE**

ESTETISTA

DESCRIZIONE SINTETICA
L'Estetista è in grado di effettuare trattamenti estetici su tutta la superficie del corpo umano volti alla eliminazione e/o attenuazione degli inestetismi, utilizzando tecniche manuali e apparecchi elettromeccanici per uso estetico, nonché prodotti e tecniche atte a favorire il benessere dell'individuo sano.

AREA PROFESSIONALE
Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori
ATECO 2007	96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza 96.02.03 Servizi di manicure e pedicure 96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 20 – Servizi alla persona** ADA.20.01.01 (ex ADA.24.137.403) - Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA) ADA.20.01.02 (ex ADA.24.137.406) - Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento purificante ed estetico della pelle e dell'intera superficie del corpo	individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.), tenendo conto delle tipologie cutanee e dello stato di senilità della pelle	➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➢ caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma ➢ la degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema - fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) ➢ le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ stili alimentari e di vita per il benessere e la salute ➢ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➢ modalità d'uso di strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) ➢ tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) ➢ tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) ➢ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➢ elementi di marketing operativo ➢ principi di contabilità generale ➢ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➢ normativa sul trattamento dei dati personali ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate, interpretando l'origine delle cause dell'inestetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.)	
	selezionare prodotti e apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione della pelle e delle diverse parti corporee	
	applicare sequenze operative in base ai diversi trattamenti estetici, utilizzando prodotti cosmetici, tecniche e strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici	
2. Massaggio estetico	identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonìe muscolari, ecc.	
	stabilire e applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico	
	differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare	
	applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato	
3. Trattamento dermocosmetico viso	concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto	
	individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità e armonia al volto	
	adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità e a seconda dell'occasione e dell'evento	
	definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative	
4. Cura degli aspetti organizzativi del servizio	individuare e interpretare le necessità del cliente al fine di orientarlo verso i servizi e gli interventi più adeguati alle sue caratteristiche ed esigenze	
	applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio	
	applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi	
	identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Trattamento purificante e estetico della pelle e dell'intera superficie del corpo***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ analisi delle diverse tipologie di pelle ➢ definizione del programma di intervento e mantenimento personalizzato ➢ esecuzione della pulizia del viso e del corpo ➢ depilazione del viso e del corpo ➢ esecuzione di manicure/pedicure estetico e ricostruzione ungueale	➢ individuare alterazioni anatomiche e epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.), tenendo conto delle tipologie cutanee e dello stato di senilità della pelle ➢ definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate interpretando l'origine delle cause dell'inestetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.) ➢ selezionare prodotti e apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione della pelle e delle diverse parti corporee ➢ applicare sequenze operative in base ai diversi trattamenti estetici, utilizzando prodotti cosmetici, tecniche e strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici	➢ modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) ➢ caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma ➢ stili alimentari e di vita per il benessere e la salute ➢ la degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema - fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pelle, viso, corpo, mani e piedi purificati e perfezionati dal punto vista estetico		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Massaggio estetico***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ esecuzione di massaggi manuali per finalità estetiche specifiche (modellanti, rassodanti, linfodrenanti, anticellulite, ecc.) ➢ realizzazione di massaggi manuali con finalità di benessere (massaggi rigeneranti, antistress, ecc.) ➢ esecuzione di massaggi strumentali con finalità estetiche (pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.)	➢ identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonìe muscolari, ecc. ➢ stabilire ed applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico ➢ differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare ➢ applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato	➢ tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) ➢ tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) ➢ le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
viso, corpo, mani, piedi massaggiati correttamente in vista degli obiettivi estetici e di benessere prefissati		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Trattamento dermocosmetico viso***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ predisposizione all'uso dei prodotti cosmetici ➢ realizzazione del trucco da giorno, sera e per cerimonie	➢ concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto ➢ individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità ed armonia al volto ➢ adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità ed a seconda dell'occasione e dell'evento ➢ definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative	➢ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
maquillage appropriato rispetto a caratteristiche somatiche e a tipologia di evento		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Cura degli aspetti organizzativi del servizio***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ analisi delle richieste del cliente e individuazione dei trattamenti estetici da realizzare ➢ espletamento degli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla gestione di un esercizio ➢ analisi del fabbisogno di prodotti da acquistare	➢ individuare e interpretare le necessità del cliente al fine di orientarlo verso i servizi e gli interventi più adeguati alle sue caratteristiche ed esigenze ➢ applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio ➢ applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi ➢ identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto	➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➢ elementi di marketing operativo ➢ principi di contabilità generale ➢ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➢ normativa sul trattamento dei dati personali ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
aspetti organizzativi adeguatamente curati		

ACCONCIATORE

DESCRIZIONE SINTETICA
L'Acconciatore è in grado di effettuare tagli e acconciature dei capelli e della barba conformi alle caratteristiche d'aspetto e alle specificità stilistiche richieste dal cliente, nonché trattamenti chimico-cosmetologici del capello rispondenti alle diverse peculiarità tricologiche, utilizzando prodotti cosmetici, tecnologie e strumenti in linea con le tendenze più innovative.

AREA PROFESSIONALE
Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	5.4.3.1.0 Acconciatori
ATECO 2007	96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 20 – Servizi alla persona** ADA.20.01.05 (ex ADA.24.138.412) - Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri) ADA.20.01.06 (ex ADA.24.138.409) - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Diagnosi tricologica	identificare la struttura anatomica del capello, del cuoio capelluto e della barba	➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➢ la struttura anatomica del capello e della cute ➢ le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc.) ➢ tipi di melanine e anomalie di pigmentazione del capello ➢ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici ➢ il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo ➢ il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo e applicazione del liquido neutralizzante ➢ strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) ➢ attrezzature, prodotti e procedure per la messa in piega e l'acconciatura ➢ strumenti, tecniche e processo del taglio ➢ la scala dei colori e le tecniche di colorazione/decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, mèches, colpi di sole, chatouche, ecc.) ➢ tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura ➢ tecniche e strumenti per il trattamento della barba ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➢ elementi di marketing operativo ➢ principi di contabilità generale ➢ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➢ normativa sul trattamento dei dati personali ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto	
	individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.)	
	definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente	
2. Taglio e acconciatura estetica	interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso/corpo del cliente	
	applicare sequenze operative per la realizzazione di forme (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.) e linee di taglio (taglio geometrico, ecc.)	
	valutare il tipo di piega, gli strumenti e i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba	
	applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando applicazioni, posticci, ecc.	
3. Trattamento chimico-cosmetologico capelli	individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.)	
	scegliere e applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de-ripigmentazione del capello per specificità di capello	
	definire e applicare prodotti chimici e cosmetici, rispettando procedure operative e tempi di posa	
	discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore	
4. Cura degli aspetti organizzativi del servizio	adottare modalità di relazione col cliente per acquisirne e comprenderne le richieste, formulare una proposta stilistica personalizzata e alla moda, integrando le diverse componenti di taglio, piega e colore	
	applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio	
	applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi	
	identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Diagnosi tricologica***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ analisi della tipologia e dello stato di salute del capello e del cuoio capelluto ➢ indagine sulla percentuale canizie ➢ esecuzione di test di sensibilità allergica ➢ predisposizione della scheda cliente e definizione della tipologia d'intervento da effettuare	➢ identificare la struttura anatomica del capello, del cuoio capelluto e della barba ➢ riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto ➢ individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.) ➢ definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente	➢ la struttura anatomica del capello e della cute ➢ le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc) ➢ tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
capello e cuoio capelluto analizzati dal punto di vista strutturale e funzionale		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Taglio e acconciatura estetica***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ esecuzione di tagli a mano libera (taglio geometrico, a strati progressivi, ecc.), scolpiti a rasoio e a tondeuse ➢ esecuzione di trattamenti e tagli della barba ➢ messa in piega temporanea (con spazzola e phon, ferri caldi, diffusore, casco, ecc.) ➢ realizzazione di acconciature da giorno, sera e per cerimonia	➢ interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso/corpo del cliente ➢ applicare sequenze operative per la realizzazione di forme (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.) e linee di taglio (taglio geometrico, ecc.) ➢ valutare il tipo di piega, gli strumenti e i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba ➢ applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando applicazioni, posticci, ecc.	➢ strumenti, tecniche e processo del taglio ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➢ tecniche e strumenti per il trattamento della barba ➢ strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) ➢ attrezzature, prodotti e procedure per la messa in piega e l'acconciatura ➢ tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
taglio e acconciatura di capelli e barba conforme alla morfologia viso/corpo e alle specificità stilistiche concordate con il cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Trattamento chimico-cosmetologico capelli***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ detersione dei capelli e massaggio drenante per l'ossigenazione del cuoio capelluto ➢ predisposizione di impacchi, creme e lozioni per la ristrutturazione del capello ➢ esecuzione della permanente e della contro permanente ➢ realizzazione di tinture, riflessature, mèches, chatouche, colpi di sole, ecc.	➢ individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.) ➢ scegliere ed applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de-ripigmentazione del capello per specificità di capello ➢ definire ed applicare prodotti chimici e cosmetici rispettando procedure operative e tempi di posa ➢ discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore	➢ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici ➢ il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo ➢ la scala dei colori e le tecniche di colorazione/decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, mèches, chatouche, colpi di sole, ecc.) ➢ il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
capelli puliti e sottoposti a trattamenti chimici e cosmetici secondo procedure e tecniche diversificate per tipologia di capello ed obiettivo stilistico		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Cura degli aspetti organizzativi del servizio***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ analisi delle richieste del cliente e individuazione dei trattamenti da realizzare ➢ espletamento degli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla gestione di un esercizio ➢ analisi del fabbisogno di prodotti da acquistare	➢ adottare modalità di relazione col cliente per acquisirne e comprenderne le richieste, formulare una proposta stilistica personalizzata e alla moda, integrando le diverse componenti di taglio, piega e colore ➢ applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio ➢ applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi di trattamento ➢ identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto	➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➢ elementi di marketing operativo ➢ principi di contabilità generale ➢ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➢ normativa sul trattamento dei dati personali ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
aspetti organizzativi adeguatamente curati		

AREA PROFESSIONALE

INSTALLAZIONE COMPONENTI E IMPIANTI ELETTRICI E TERMOIDRAULICI

QUALIFICHE:

- OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI E SOLARI-FOTOVOLTAICI
- OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI
- **TECNICO NELLA GESTIONE DI SISTEMI TECNOLOGICI INTELLIGENTI**
- TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC

TECNICO NELLA GESTIONE DI SISTEMI TECNOLOGICI INTELLIGENTI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico nella gestione di sistemi tecnologici intelligenti è in grado di intervenire nel processo di realizzazione, installazione e gestione di sistemi capaci di automatizzare le funzioni degli impianti tecnologici presenti in un contesto residenziale o non residenziale (alberghi, ospedali, scuole, ecc.) assicurandone l'ottimizzazione delle prestazioni sia in termini di risparmio energetico che di comfort e sicurezza.

AREA PROFESSIONALE
Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	3.1.3.3.0 Elettrotecnici 3.1.3.5.0 Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate
ATECO 2007	43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.02 Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.03 Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) 43.29.01 Installazione, riparazione e manutenzione di ascensori e scale mobili 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.22.02 Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.22.04 Installazione di impianti di depurazione per piscine (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione)
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica** ADA.10.04.03 (ex ADA.7.272.958) - Predisposizione e gestione di sistemi di building automation

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Rappresentazione del contesto di intervento	comprendere esigenze e fabbisogni del committente tenendo conto delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento (residenziale e non)	➢ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➢ terminologia tecnica nell'ambito delle tecnologie intelligenti ➢ principi di elettronica, elettrotecnica, termodinamica ➢ principali tipologie e tecniche di disegno tecnico ➢ principi di impiantistica civile e industriale ➢ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➢ tecnologie di controllo (sicurezza, termoregolazione, illuminazione, ecc.) ➢ tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista) ➢ principali tipologie di gateway, sensori e attuatori ➢ principali standard di comunicazione per il controllo automatizzato degli edifici (residenziali e non) ➢ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➢ principi di informatica ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ classi di sistemi di building automation in base alle funzioni di automazione implementate ➢ principali riferimenti normativi relativi alla building automation ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	riconoscere le principali tecnologie (BUS, onde convogliate, trasmissione dati wireless, ecc.) e soluzioni impiantistiche innovative considerando le specifiche tecnico funzionali e i diversi ambiti di applicazione (controllo accessi, gestione illuminazione, termoregolazione, sicurezza attiva, ecc.)	
	identificare le aree di intervento potenzialmente automatizzabili attraverso la rilevazione di situazioni e "procedure ripetitive" in coerenza con gli standard prestazionali definiti	
	delineare possibili soluzioni impiantistiche per l'automatizzazione delle funzionalità degli impianti, anche in integrazione con quelli eventualmente preesistenti	
2. Configurazione integrata sistemi di automatizzazione	interpretare i disegni tecnici degli impianti valutando i dispositivi più adatti per realizzare l'automatizzazione integrata del sistema edificio/impianto	
	individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla realizzazione del sistema di automatizzazione valutando le eventuali problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti	
	identificare le tecnologie e i dispositivi più idonei al dimensionamento degli impianti tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema e delle possibili future espansioni	
	definire lo schema dell'impianto di automatizzazione nelle sue componenti e specifiche tecniche essenziali	
3. Sviluppo sistema di automatizzazione degli impianti	individuare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici anche in riferimento a quelli già esistenti	
	applicare procedure e tecniche necessarie alle diverse operazioni di installazione dei sistemi automatizzati (cablaggio, montaggio, trasmissione, ecc.) nel rispetto degli standard prestazionali predefiniti	
	adottare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali anche in integrazione con i sistemi preesistenti	
	adottare le principali tecniche di collaudo dell'impianto installato, individuando eventuali anomalie e possibili interventi correttivi	
4. Gestione sistema automatizzato	applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema automatizzato	
	applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione	
	individuare possibili proposte migliorative delle prestazioni del sistema automatizzato al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici	
	tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla compilazione della reportistica tecnica prevista dalla normativa vigente	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Rappresentazione del contesto di intervento***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ analisi delle esigenze del committente ➢ osservazione delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento ➢ elaborazione proposte di realizzazione di sistemi automatizzati	➢ comprendere esigenze e fabbisogni del committente tenendo conto delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento (residenziale e non) ➢ riconoscere le principali tecnologie (BUS, onde convogliate, trasmissione dati wireless, ecc.) e soluzioni impiantistiche innovative considerando le specifiche tecnico funzionali e i diversi ambiti di applicazione (controllo accessi, gestione illuminazione, termoregolazione, sicurezza attiva, ecc.) ➢ identificare le aree di intervento potenzialmente automatizzabili attraverso la rilevazione di situazioni e "procedure ripetitive" in coerenza con gli standard prestazionali definiti ➢ delineare possibili soluzioni impiantistiche per l'automatizzazione delle funzionalità degli impianti, anche in integrazione con quelli eventualmente preesistenti	➢ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➢ terminologia tecnica nell'ambito delle tecnologie intelligenti ➢ principi di elettronica, elettrotecnica, termodinamica ➢ principi di impiantistica civile e industriale ➢ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➢ classi di sistemi di building automation in base alle funzioni di automazione implementate ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema di automatizzazione prefigurato in coerenza con le richieste del committente e le caratteristiche del contesto di intervento		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Configurazione integrata sistemi di automatizzazione***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ lettura disegni tecnici e progetti di impianti ➢ individuazione delle funzionalità e caratteristiche del sistema di automatizzazione ➢ elaborazione dello schema dell'impianto di automatizzazione	➢ interpretare i disegni tecnici degli impianti valutando i dispositivi più adatti per realizzare l'automatizzazione integrata del sistema edificio/impianto ➢ individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla realizzazione del sistema di automatizzazione valutando le eventuali problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti ➢ identificare le tecnologie e i dispositivi più idonei al dimensionamento degli impianti tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema e delle possibili future espansioni ➢ definire lo schema dell'impianto di automatizzazione nelle sue componenti e specifiche tecniche essenziali	➢ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➢ principi di informatica ➢ principali tipologie e tecniche di disegno tecnico ➢ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➢ tecnologie di controllo (sicurezza, termoregolazione, illuminazione, ecc.) ➢ tipologie di cablaggio (centralina, bus wireless, powerline, mista) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema di automatizzazione definito in tutte le sue componenti essenziali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Sviluppo sistema di automatizzazione degli impianti***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ integrazione di tecnologie e impianti tradizionali ➢ installazione e avvio del sistema automatizzato ➢ verifica e collaudo del sistema installato	➢ individuare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici anche in riferimento a quelli già esistenti ➢ applicare procedure e tecniche necessarie alle diverse operazioni di installazione dei sistemi automatizzati (cablaggio, montaggio, trasmissione, ecc.) nel rispetto degli standard prestazionali predefiniti ➢ adottare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali anche in integrazione con i sistemi preesistenti ➢ adottare le principali tecniche di collaudo dell'impianto installato, individuando eventuali anomalie e possibili interventi correttivi	➢ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➢ tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista) ➢ principali tipologie di gateway, sensori e attuatori ➢ principali standard di comunicazione per il controllo automatizzato degli edifici (residenziali e non) ➢ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema automatizzato installato, avviato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza e in coerenza con il progetto definito		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Gestione sistema automatizzato***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ manutenzione e regolazione periodica sistema automatizzato ➢ verifica conformità standard di sicurezza ➢ controllo efficienza energetica ➢ elaborazione reportistica secondo la normativa di legge	➢ applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema automatizzato ➢ applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione ➢ individuare possibili proposte migliorative delle prestazioni del sistema automatizzato al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici ➢ tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla compilazione della reportistica tecnica prevista dalla normativa vigente	➢ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➢ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici ➢ principali riferimenti normativi relativi alla building automation ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema automatizzato funzionante e rispondente agli standard definiti		

AREA PROFESSIONALE

MARKETING E VENDITE

QUALIFICHE:

- OPERATORE DEL PUNTO VENDITA
- **TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA**
- TECNICO DELLE VENDITE
- TECNICO COMMERCIALE-MARKETING

TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico della gestione del punto vendita è in grado di intervenire nel processo di gestione e coordinamento di un reparto/settore/punto vendita in coerenza con le strategie commerciali dell'azienda e tenendo conto degli obiettivi di vendita e delle caratteristiche del mercato di riferimento.

AREA PROFESSIONALE
Marketing e vendite

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	3.3.3.4.0 Tecnici della vendita e della distribuzione 5.1.2.3.0 Addetti ad attività organizzative delle vendite 5.1.1.2.1 Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.1.3.0 Esercenti di distributori di carburanti ed assimilati 5.1.1.1.0 - esercenti delle vendite all'ingrosso
ATECO 2007	45.1 Commercio di autoveicoli 45.3 Commercio di parti e accessori di autoveicoli 47.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati 47.2 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati 47.5 Commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati 47.6 Commercio al dettaglio di articoli culturali ricreativi in esercizi specializzati 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati 47.8 Commercio al dettaglio ambulante
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale** ADA.12.01.02 (ex ADA.18.207.668) - Gestione operativa dei reparti di vendita all'ingrosso di prodotti alimentari e non alimentari ADA.12.01.05 (ex ADA.18.208.671) - Gestione e organizzazione della grande distribuzione organizzata ADA.12.01.08 (ex ADA.18.209.674) - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione commerciale reparto/settore/punto vendita	stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche tenendo conto delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali	➢ forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale ➢ tecniche e strumenti di gestione del magazzino ➢ elementi di marketing ➢ criteri e tecniche di esposizione dei prodotti e di gestione dello spazio ➢ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➢ strumenti e tecniche di composizione dell'assortimento ➢ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro ➢ principi di organizzazione del lavoro ➢ tecniche di pricing sul continuativo e promozionale ➢ funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing ➢ elementi di e-commerce ➢ strumenti di profilazione del cliente ➢ principi di pianificazione e gestione delle promozioni ➢ principi identificativi dei prodotti ➢ elementi di contabilità e tecnica commerciale ➢ elementi di psicologia applicata alle vendite ➢ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➢ elementi di budgeting e reporting ➢ tecniche e strumenti di customer satisfaction ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principali riferimenti normativi sulla tutela del consumatore (non conformità, garanzia prodotto, diritto di recesso, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di contrattualistica del commercio ➢ principali normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita	
	applicare criteri di organizzazione dei display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing	
	definire spazi e allestimenti in funzione delle campagne promozionali programmate (scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, ecc.) tenendo conto anche delle tecnologie in uso	
2. Amministrazione reparto/settore/punto vendita	applicare tecniche e procedure di pricing tenendo conto delle politiche di vendita aziendali e dei vincoli di mercato	
	comprendere dati economici di vendita e gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza e delle tendenze di mercato	
	valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc.	
	applicare procedure e tecniche per la gestione delle risorse e dei turni di lavoro in funzione dei flussi di vendita e in coerenza con le policies aziendali	
3. Gestione flussi e strategie comunicative	individuare le forme e i canali informativi e comunicativi, tradizionali e digitali (social, sito aziendale, e-commerce, ecc.), più adeguati a promuovere l'azienda/prodotto/brand	
	riconoscere e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le strategie commerciali dei competitor	
	riconoscere le funzioni aziendali per la definizione di campagne e formule promozionali tenendo conto della clientela target e delle strategie aziendali	
	adottare strumenti e procedure per una efficace gestione dei prodotti disponibili on line e delle comunicazioni telematiche con la clientela	
4. Gestione vendita e customer satisfaction	applicare i protocolli aziendali previsti per la gestione e risoluzione dei reclami	
	interpretare le informazioni relative agli storici di vendita, alle stagionalità e al target di consumatori al fine di prefigurare schemi di comportamento d'acquisto	
	individuare azioni di vendita e fidelizzazione della clientela orientando acquisti e consumi in base ai dati di vendita, agli input aziendali e alle tendenze del mercato	
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei prodotti/servizi erogati	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1.Gestione commerciale reparto/settore/punto vendita***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ approvvigionamento e riassortimento prodotti ➢ costruzione del layout merceologico ➢ realizzazione degli spazi espositivi e degli allestimenti	➢ stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche tenendo conto delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali ➢ valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita ➢ applicare criteri di organizzazione dei display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing ➢ definire spazi e allestimenti in funzione delle campagne promozionali programmate (scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, ecc.) tenendo conto anche delle tecnologie in uso	➢ strumenti e tecniche di composizione dell'assortimento ➢ criteri e tecniche di esposizione dei prodotti e di gestione dello spazio ➢ tecniche e strumenti di gestione del magazzino ➢ principi identificativi dei prodotti ➢ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➢ principali normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari ➢ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
reparto/settore/punto vendita organizzato e allestito secondo criteri di funzionalità ed efficacia		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Amministrazione reparto/settore/punto vendita***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ elaborazione scale prezzi sulla base delle indicazioni aziendali ➢ analisi della concorrenza ➢ elaborazione previsioni di vendita ➢ organizzazione e coordinamento delle risorse	➢ applicare tecniche e procedure di pricing tenendo conto delle politiche di vendita aziendali e dei vincoli di mercato ➢ comprendere dati economici di vendita e gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza e delle tendenze di mercato ➢ valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc. ➢ applicare procedure e tecniche per la gestione delle risorse e dei turni di lavoro in funzione dei flussi di vendita e in coerenza con le policies aziendali	➢ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➢ elementi di contabilità e tecnica commerciale ➢ elementi di marketing ➢ elementi di budgeting e reporting ➢ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro ➢ principi di organizzazione del lavoro ➢ tecniche di pricing sul continuativo e promozionale ➢ principi di pianificazione e gestione delle promozioni ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica del commercio ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
conto economico e personale del reparto/settore/punto vendita gestito in coerenza con le indicazioni aziendali e con i fabbisogni di presidio		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3.Gestione flussi e strategie comunicative***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ aggiornamento materiali informativi e promozionali ➢ cura della comunicazione social ➢ utilizzo delle piattaforme e-commerce	➢ individuare le forme e i canali informativi e comunicativi, tradizionali e digitali (social, sito aziendale, e-commerce, ecc.), più adeguati a promuovere l'azienda/prodotto/brand ➢ riconoscere e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le strategie commerciali dei competitor ➢ riconoscere le funzioni aziendali per la definizione di campagne e formule promozionali tenendo conto della clientela target e delle strategie aziendali ➢ adottare strumenti e procedure per una efficace gestione dei prodotti disponibili on line e delle comunicazioni telematiche con la clientela	➢ forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ elementi di marketing ➢ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➢ funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing ➢ elementi di e-commerce ➢ strumenti di profilazione del cliente ➢ elementi di psicologia applicata alle vendite ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
strategie distributive e di comunicazione gestite sia in modalità tradizionale che digitale		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4.Gestione vendita e customer satisfaction***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ lettura dei dati di customer satisfaction ➢ elaborazioni di dati e informazioni circa i comportamenti del consumatore ➢ evasione pratiche di non conformità, garanzie sul prodotto e diritti di recesso	➢ applicare i protocolli aziendali previsti per la gestione e risoluzione dei reclami ➢ interpretare le informazioni relative agli storici di vendita, alle stagionalità e al target di consumatori al fine di prefigurare schemi di comportamento d'acquisto ➢ individuare azioni di vendita e fidelizzazione della clientela orientando acquisti e consumi in base ai dati di vendita, agli input aziendali e alle tendenze del mercato ➢ tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei prodotti/servizi erogati	➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi identificativi dei prodotti ➢ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro ➢ strumenti di profilazione del cliente ➢ principali riferimenti normativi sulla tutela del consumatore (non conformità, garanzia prodotto, diritto di recesso, ecc.) ➢ tecniche e strumenti di customer satisfaction ➢ elementi di budgeting e reporting ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
vendita assistita curata e gestita in base agli input aziendali		

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

QUALIFICHE:

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA
- **TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE**
- **TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI**
- TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande è in grado di provvedere alla gestione e organizzazione del servizio di pietanze, vini e bevande, valorizzando la tipicità e stagionalità dei prodotti, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione.

AREA PROFESSIONALE
Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione
ATECO 2007	56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 55.20.30 Rifugi di montagna 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 55.10.00 Alberghi
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 23 – Servizi turistici** ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommellerie

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. *Approntamento spazi di ristorazione*	recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento, il riordino dello spazio di ristorazione individuando eventuali soluzioni migliorative	➢ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➢ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➢ tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ principali tecniche di servizio e mescita dei vini ➢ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar ➢ sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini e bevande ➢ tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti ➢ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ tecniche di food&beverage cost ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari e di somministrazione di alcolici ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento	
	applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e strumenti di lavoro	
	rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo eventualmente al loro reintegro e in coerenza con gli ordinativi	
2. *Assistenza cliente*	impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso	
	illustrare il menù interpretando le preferenze culinarie e le richieste della clientela, promuovendo la stagionalità delle materie prime e dei prodotti e valorizzando le tipicità del territorio e il made in Italy	
	consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta	
	adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente	
3. *Configurazione servizio di ristorazione*	individuare e adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa (cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc.) e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto	
	riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati	
	verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività	
	adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze (porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.)	
4. *Proposizione offerta bevande e prodotti vinicoli*	identificare il fabbisogno qualitativo dei vini e delle altre bevande in ragione della tipologia di menù offerta, del target clienti di riferimento e delle tendenze del settore, valorizzando le produzioni locali	
	valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli e delle altre bevande e adottare modalità adeguate di servizio	
	illustrare la carta dei vini e delle altre bevande in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche e del tipo di evento	
	applicare tecniche di degustazione dei vini e di altre bevande (profumo, gusto, colore, temperatura, ecc.) individuando il tipo di bicchiere più adeguato	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Approntamento spazi di ristorazione***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ riordino spazi di ristorazione ➢ allestimento tavoli o banco buffet/bar ➢ controllo ordinativi ➢ controllo livello scorte dispense e dotazioni di sala bar	➢ recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento, il riordino dello spazio di ristorazione individuando eventuali soluzioni migliorative ➢ adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento ➢ applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e strumenti di lavoro ➢ rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo eventualmente al loro reintegro e in coerenza con gli ordinativi	➢ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento ➢ sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini e bevande ➢ tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti ➢ tecniche di food&beverage cost ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico-funzionali del servizio da erogare		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Assistenza cliente***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ accoglienza cliente ➢ presentazione menù ➢ raccolta ordinazioni e determinazione tempi/sequenze di erogazione del servizio ➢ registrazione e trasmissione reclami ➢ riscossione conto	➢ impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso ➢ illustrare il menù interpretando le preferenze culinarie e le richieste della clientela, promuovendo la stagionalità delle materie prime e dei prodotti e valorizzando le tipicità del territorio e il made in Italy ➢ consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta ➢ adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente	➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio ristorativo reso accessibile e fruibile in vista della massima soddisfazione del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Configurazione servizio di ristorazione***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE

➢ controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. ➢ erogazione servizio ristorativo ➢ monitoraggio stato di avanzamento delle attività di erogazione del servizio	➢ individuare ed adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa - cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc. - e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto ➢ riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati ➢ verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività ➢ adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze (porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.)	➢ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➢ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar ➢ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio ristorativo adeguatamente erogato		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Proposizione offerta bevande e prodotti vinicoli***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ collaborazione nell'elaborazione della carta dei vini e delle altre bevande ➢ degustazione dei vini e controllo qualità ➢ mescita dei vini ➢ somministrazione bevande	➢ identificare il fabbisogno qualitativo dei vini e delle altre bevande in ragione della tipologia di menù offerta, del target clienti di riferimento e delle tendenze del settore, valorizzando le produzioni locali ➢ valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli e delle altre bevande e adottare modalità adeguate di servizio ➢ illustrare la carta dei vini e delle altre bevande in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche e del tipo di evento ➢ applicare tecniche di degustazione dei vini e di altre bevande (profumo, gusto, colore, temperatura, ecc.) individuando il tipo di bicchiere più adeguato	➢ tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➢ principali tecniche di servizio e mescita dei vini ➢ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari e di somministrazione di alcolici ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
vini e altre bevande serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati e in funzione della tipologia di menù offerta		

TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio.

AREA PROFESSIONALE
Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
ATECO 2007	56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 23 – Servizi turistici** ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Ideazione e sviluppo ricette	rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche	➢ principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ tecniche di food & beverage cost ➢ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime degli alimenti ➢ principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità ➢ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➢ tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso ➢ moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura ➢ tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➢ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➢ tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
2. Configurazione menù	definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi prefigurare sequenze alimentari – cibi/vini – per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	
3. Composizione specialità culinarie	scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime) selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio e il trattamento di materie prime e semilavorati scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	
4. Proposizione estetica degli elaborati culinari	prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Ideazione e sviluppo ricette***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ elaborazione ricette tipiche e tradizionali ➢ elaborazione ricette per specialità culinarie complesse ➢ elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane, vegane	➢ rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela ➢ individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche ➢ identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato ➢ concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche	➢ principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica ➢ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➢ principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità ➢ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ricette personalizzate e innovative elaborate secondo canoni nutrizionali e organolettici appropriati		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Configurazione menù***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ confezionamento menù tradizionali e innovativi in base al budget previsto ➢ pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale	➢ definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi ➢ prefigurare sequenze alimentari – cibi/vini – per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy ➢ adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela ➢ scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati	➢ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ tecniche di food&beverage cost ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle tendenze del settore e delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e in coerenza con il budget previsto		

UNITÀ DI COMPETENZA *3. Composizione specialità culinarie*		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare ➢ preparazione pietanze complesse e specialità culinarie ➢ cottura, trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari	➢ scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime) ➢ selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati ➢ scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni ➢ utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati	➢ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime ➢ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➢ tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso ➢ moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura ➢ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➢ tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche e alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato		

UNITÀ DI COMPETENZA *4. Proposizione estetica degli elaborati culinari*		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ disposizione dei cibi nel piatto secondo principi estetici ➢ guarnizione e decorazione piatti ➢ presentazione delle portate	➢ prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività ➢ adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico ➢ scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto ➢ applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa	➢ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➢ tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➢ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
specialità culinarie presentate in modo creativo e con senso estetico		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

QUALIFICHE:

- OPERATORE AGRO-ALIMENTARE
- OPERATORE DI VINIFICAZIONE
- **TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI**
- **TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE**
- **TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO**
- **TECNICO DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI VEGETALI**
- PROGETTISTA ALIMENTARE
- TECNICO DELLA TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
- TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico delle lavorazioni carni è in grado di realizzare tagli carnei e prodotti a base di carne, intervenendo sull'intero processo di trasformazione della carne fino al confezionamento del prodotto, adottando metodologie, strumenti e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto al tipo di carne, prodotto e lavorazione.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.4 Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 6.5.1.1.2 - Norcini
ATECO 2007	10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 02 – Produzioni alimentari** ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento tagli e semilavorati carnei	riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.)	➢ il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie ➢ specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli ➢ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➢ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ➢ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➢ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne ➢ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➢ tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione	
	adottare la strumentazione più adeguata (coltelli, seghe elettriche, ecc.) in relazione agli interventi e caratteristiche della carne	
	adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati	
2. Macellazione e prima lavorazione carne	definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione, tenendo conto delle caratteristiche anatomiche dell'animale e dei diversi tagli carnei	
	applicare tecniche di stordimento e abbattimento (pistola, commozione cerebrale, elettronarcosi, ecc.) dell'animale, nel rispetto della normativa sanitaria e per la macellazione	
	applicare tecniche di base e avanzate di prima lavorazione della carne (scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.)	
	utilizzare i macchinari e gli strumenti idonei alle diverse fasi di lavorazione nel rispetto degli standard di sicurezza e delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti	
3. Trasformazione tagli carnei	definire le diverse fasi e tipologie di lavorazione per la trasformazione dei tagli carnei (tagli, cottura, spillatura, ecc.)	
	stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione	
	applicare procedure per il controllo delle alterazioni organolettiche delle carni lavorate	
	rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei individuando eventuali soluzioni migliorative	
4. Composizione semilavorati carnei	identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni	
	selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare, anche in considerazione delle tipicità gastronomiche del territorio	
	scegliere qualità e dosaggi di spezie e altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei	
	applicare modalità di confezionamento, tenendo conto di forma, peso, dimensione, ecc. del prodotto e adottando le previste procedure di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Trattamento tagli e semilavorati carnei***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ preparazione dei tagli e semilavorati carnei ➢ conservazione dei tagli e semilavorati carnei ➢ manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni	➢ riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc. ➢ prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione ➢ adottare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne ➢ adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati	➢ specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli ➢ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➢ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Macellazione e prima lavorazione della carne***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ posizionamento dell'animale per la macellazione ➢ macellazione dell'animale ➢ sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse	➢ definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione, tenendo conto delle caratteristiche anatomiche dell'animale e dei diversi tagli carnei ➢ applicare tecniche di stordimento e abbattimento (pistola, commozione cerebrale, elettronarcosi, ecc.) dell'animale, nel rispetto della normativa sanitaria e per la macellazione ➢ applicare tecniche di base e avanzate di prima lavorazione della carne (scuoiamento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) ➢ utilizzare i macchinari e gli strumenti idonei alle diverse fasi di lavorazione nel rispetto degli standard di sicurezza e delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti	➢ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➢ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ➢ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli di carne pronti per la trasformazione		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Trasformazione tagli carnei***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ taglio di carne ➢ cottura, disosso, spillatura di tagli carnei ➢ controllo della qualità della carne lavorata secondo gli standard previsti	➢ definire le diverse fasi e tipologie di lavorazione per la trasformazione dei tagli carnei (tagli, cottura, spillatura, ecc.) ➢ stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione ➢ applicare procedure per il controllo delle alterazioni organolettiche delle carni lavorate ➢ rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei individuando eventuali soluzioni migliorative	➢ il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie ➢ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➢ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➢ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➢ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Composizione semilavorati carnei***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ impasto di carne - salatura, sgrossatura, ecc. ➢ produzione di semilavorati a base di carne ➢ confezionamento ed etichettatura del prodotto	➢ identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni ➢ selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare, anche in considerazione delle tipicità gastronomiche del territorio ➢ scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei ➢ applicare modalità di confezionamento, tenendo conto di forma, peso, dimensione, ecc. del prodotto e adottando le previste procedure di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente	➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➢ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ➢ tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti a base di carne confezionati		

TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati (formaggi, burro, ricotta, yogurt, ecc.), intervenendo sull'intero processo di trasformazione del latte fino al confezionamento del prodotto finito, adottando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari
ATECO 2007	0.51.20 Produzione dei derivati del latte
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 02 – Produzioni alimentari** ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento latte e derivati	individuare le procedure e modalità di analisi microbiologica e chimico-fisica del latte al fine di determinarne le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche (proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.)	➢ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ➢ caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio ➢ principali analisi biochimiche effettuate sul latte ➢ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➢ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➢ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.	
	valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima (alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.)	
	adottare la strumentazione più adeguata al trattamento del latte e dei suoi derivati in relazione a tipologie e fasi di lavorazione	
2. Lavorazione cagliata	combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.)	
	leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.	
	valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata) attuando interventi specifici	
	utilizzare i macchinari idonei alle diverse fasi di lavorazione della cagliata nel rispetto delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti	
3. Filatura e acidificazione cagliata	determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) e acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.	
	valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare	
	applicare tecniche di manipolazione del prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.	
	applicare modalità di confezionamento del prodotto caseario tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche e curando la fase di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente	
4. Maturazione e stagionatura cagliata	riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata	
	applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione	
	trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite	
	stabilire condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Trattamento latte e derivati***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ prelevamento campioni d'analisi ➢ preparazione del latte e dei suoi derivati ➢ manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati	➢ individuare le procedure e modalità di analisi microbiologica e chimico-fisica del latte al fine di determinarne le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche (proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.) ➢ identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc. ➢ valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima (alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.) ➢ adottare la strumentazione più adeguata al trattamento del latte e dei suoi derivati in relazione a tipologie e fasi di lavorazione	➢ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ➢ caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio ➢ principali analisi biochimiche effettuate sul latte ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
latte e derivati trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Lavorazione cagliata***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ preparazione dei fermenti lattici ➢ miscelazione accorta dei fermenti - o caglio - con la materia prima ➢ verifica degli stadi di fermentazione della cagliata ➢ taglio della cagliata ➢ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per la lavorazione della cagliata	➢ combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.) ➢ leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc. ➢ valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata) attuando interventi specifici ➢ utilizzare i macchinari idonei alle diverse fasi di lavorazione della cagliata nel rispetto delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti	➢ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➢ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Filatura e acidificazione cagliata***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido ➢ verifica della consistenza elastica e filante della cagliata ➢ filatura, stiratura, impastatura della cagliata ➢ confezionamento del prodotto finito	➢ determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) e acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc. ➢ valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare ➢ applicare tecniche di manipolazione del prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. ➢ applicare modalità di confezionamento del prodotto caseario tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche e curando la fase di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente	➢ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➢ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ➢ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti caseari freschi o filanti realizzati		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Maturazione e stagionatura cagliata***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ controllo del processo di fermentazione ➢ salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme ➢ regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura ➢ battitura della forma	➢ riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata ➢ applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione ➢ trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite ➢ stabilire condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario	➢ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➢ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ➢ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti caseari stagionati		

TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico di panificio e pastificio è in grado di realizzare prodotti di pastificio freschi e di panificazione intervenendo nelle varie fasi del processo di lavorazione e di confezionamento del prodotto finito, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, adottando metodologie e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto alla tipologia di prodotto e lavorazione.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.5.1.2.2 Pastai 6.5.1.2.1 Panettieri 7.3.2.3.3 Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
ATECO 2007	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 Produzione di pizza confezionata
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 02 – Produzioni alimentari** ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria ADA.02.02.07 (ex ADA.2.144.447) - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non) ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Lavorazione impasti	riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare e delle esigenze dei consumatori	➢ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➢ grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche ➢ sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi ➢ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta ➢ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➢ strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. ➢ criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria ➢ allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare: caratteristiche e origini ➢ disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp gluten free, ecc.) ➢ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➢ disposizioni normative in materia di tracciabilità e etichettatura dei prodotti di panificazione e pasta (ingredienti, allergeni, "fresco artigianale", dop/igp, ecc.) ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)	
	selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare (pane, pizza, focaccia, pasta, ecc.), tenendo conto delle condizioni ambientali esterne	
	utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.)	
2. Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	applicare tecniche e utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie	
	riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.	
	applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato	
	rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori	
3. Lievitazione e cottura prodotti	determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) tenendo conto dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto	
	valutare la consistenza del semilavorato e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato	
	definire i parametri di funzionamento dei forni tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.) e dei comportamenti reattivi del prodotto in relazione ai diversi gradi di temperatura (volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume, ecc.)	
	valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e le relative ipotesi di soluzione	
4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito	rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione	
	individuare tecniche, procedure, modalità e macchinari per il confezionamento, tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare	
	adottare procedure e metodiche per l'etichettatura dei prodotti in coerenza coi principali riferimenti normativi in vigore	
	applicare le previste procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Lavorazione impasti***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ controllo qualità materie prime in ingresso ➢ programmazione delle miscele d'impasto ➢ lavorazione impasti ➢ controllo processo d'impasto	➢ riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare e delle esigenze dei consumatori ➢ leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) ➢ selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare (pane, pizza, focaccia, pasta, ecc..), tenendo conto delle condizioni ambientali esterne ➢ utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.)	➢ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➢ grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche ➢ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. ➢ criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria ➢ allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare: caratteristiche e origini ➢ disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp gluten free, ecc.) ➢ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ tiratura sfoglia ➢ programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia ➢ verifica consistenza ed elasticità sfoglia ➢ formatura semilavorati	➢ applicare tecniche e utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie ➢ riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. ➢ applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato ➢ rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori	➢ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➢ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di pastificio e/o panificio formati secondo ricetta		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Lievitazione e cottura prodotti***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ programmazione celle di lievitazione ➢ impostazione forni di cottura ➢ supervisione fasi di lavorazione ➢ verifica del prodotto finito (colore, consistenza, friabilità, sapore, ecc.)	➢ determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) tenendo conto dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto ➢ valutare la consistenza del semilavorato e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato ➢ definire i parametri di funzionamento dei forni tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.) e dei comportamenti reattivi del prodotto in relazione ai diversi gradi di temperatura (volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume, ecc.) ➢ valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e le relative ipotesi di soluzione	➢ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta ➢ strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➢ sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi ➢ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di panificazione finiti secondo ricetta		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard previsti ➢ confezionamento dei prodotti finiti ➢ applicazione delle modalità di etichettatura ➢ applicazione delle procedure di tracciabilità	➢ rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione ➢ individuare tecniche, procedure, modalità e macchinari per il confezionamento, tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare ➢ adottare procedure e metodiche per l'etichettatura dei prodotti in coerenza coi principali riferimenti normativi in vigore ➢ applicare le previste procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare	➢ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➢ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➢ disposizioni normative in materia di tracciabilità e etichettatura per prodotti di panificazione (ingredienti, allergeni, "fresco artigianale", dop/igp, ecc.) ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di pastificio e/o panificio confezionati secondo gli standard previsti dalla normativa vigente		

TECNICO DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI VEGETALI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico delle lavorazioni prodotti vegetali (freschi pronti al consumo, conserve, succhi, nettari, confetture, sott'oli, ecc.) interviene nel processo di lavorazione e trasformazione alimentare di frutta e verdura utilizzando strumenti, macchinari e metodiche per il trattamento delle materie prime e la conservazione del prodotto finito nel rispetto degli standard igienico-sanitari dell'alimento e della specifica normativa di settore.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
ATECO 2007	10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 02 – Produzioni alimentari** ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 (ex ADA.2.150.459) - Produzione prodotti di IV Gamma

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Lavorazione materia prima	riconoscere le diverse tipologie di materie prime, individuando proprietà e caratteristiche organolettiche, stato del prodotto e standard di qualità previsti nel programma di produzione	➢ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➢ caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche di frutta e verdura ➢ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione degli alimenti ➢ principali processi di preparazione e trattamento di frutta e verdura (lavaggio, mondatura, estrazione) ➢ tipologie di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento ➢ principali strumenti, macchinari e attrezzature per la lavorazione e trasformazione di frutta e verdura ➢ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➢ brix e protocolli di dosaggio dei diversi componenti (frutta, zucchero, acidificanti, ecc.) ➢ metodi e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ecc.) ➢ tecniche e procedimenti di stabilizzazione, conservazione e tutela della qualità del prodotto (correzione di acidità, pastorizzazione, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	individuare gli ausili e i macchinari più idonei alla preparazione della materia prima (cernita, mondatura, lavaggio, asciugatura, denocciolatura, scottatura o blanching, ecc.) tenendo conto delle specifiche finalità di ciascuna operazione	
	adottare tecniche di utilizzo degli strumenti ed impianti per le lavorazioni di base di frutta e verdura (taglio, triturazione, passatura, spremitura, estrazione, ecc.) nel rispetto degli standard igienico-sanitari	
	applicare le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio, dei residui e degli scarti prodotti secondo quanto indicato negli specifici riferimenti normativi in materia	
2. Trasformazione ortofrutta	adottare le principali procedure e metodiche di lavorazione e trasformazione della materia prima in relazione al prodotto da realizzare (conserve, succhi di frutta, nettari, confetture, marmellate, passati, sott'oli, ecc.)	
	riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le diverse lavorazioni (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento, ecc.)	
	comprendere i parametri di misurazione delle quantità di zucchero già presenti nell'alimento o da aggiungere, applicando le corrette percentuali di brix e utilizzando gli appositi strumenti di rilevazione (ad es. rifrattometro)	
	applicare protocolli e procedure per un corretto dosaggio di materia prima, additivi e altri ingredienti in base al tipo di prodotto (succhi, nettari, confetture, ecc.) e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento	
3. Trattamenti conservativi preparati vegetali	riconoscere i fattori di sicurezza microbiologica caratterizzanti le preparazioni alimentari intrinseci all'alimento (PH, potenziale ossidoriduttivo, ecc.) o derivanti dall'ambiente (temperatura e atmosfera circostante)	
	individuare i principali sistemi di trattamento fisici, chimici e biologici per la stabilizzazione e conservazione degli alimenti (trattamenti termici, disidratazione, congelamento, antiossidanti, antimicrobici, fermentazione)	
	comprendere le procedure e i protocolli per svolgere i principali trattamenti termici (pastorizzazione o sterilizzazione) in funzione del tipo di preparato/prodotto da realizzare	
	adottare gli strumenti e le apparecchiature preposte ai trattamenti di sterilizzazione o pastorizzazione nel rispetto dei parametri di temperatura previsti nei singoli procedimenti	
4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito	individuare procedure e strumenti per il confezionamento dei prodotti (fresco pronto al consumo, conserve, brick, ecc.) tenendo conto delle specificità dei diversi alimenti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare	
	adottare tecniche e metodiche per l'etichettatura dei prodotti tenendo conto delle indicazioni previste (produttore, ingredienti, lotto di produzione, data di preparazione, scadenza, indicazioni di conservazione, ecc.) e in coerenza coi principali riferimenti normativi	
	applicare le procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare	
	rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1.Lavorazione materia prima***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ svolgimento delle operazioni di preparazione dei prodotti ortofrutticoli (cernita, lavaggio, ecc.) ➢ esecuzione lavorazioni di base (taglio, spremitura, ecc.)	➢ riconoscere le diverse tipologie di materie prime, individuando proprietà e caratteristiche organolettiche, stato del prodotto e standard di qualità previsti nel programma di produzione ➢ individuare gli ausili e i macchinari più idonei alla preparazione della materia prima (cernita, mondatura, lavaggio, asciugatura, denocciolatura, scottatura o blanching, ecc.) tenendo conto delle specifiche finalità di ciascuna operazione ➢ adottare tecniche di utilizzo degli strumenti ed impianti per le lavorazioni di base di frutta e verdura (taglio, triturazione, passatura, spremitura, estrazione, ecc.) nel rispetto degli standard igienico-sanitari ➢ applicare le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio, dei residui e degli scarti prodotti secondo quanto indicato negli specifici riferimenti normativi in materia	➢ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➢ caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche di frutta e verdura ➢ principali processi di preparazione e trattamento di frutta e verdura (lavaggio, mondatura, estrazione) ➢ tipologie di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento ➢ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ortaggi e frutta preparati nel rispetto delle norme igienico sanitarie		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Trasformazione ortofrutta***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ misurazione delle quantità zuccherine ➢ dosaggio delle materie prime e degli altri ingredienti ➢ esecuzione trattamenti di trasformazione degli alimenti vegetali	➢ adottare le principali procedure e metodiche di lavorazione e trasformazione della materia prima in relazione al prodotto da realizzare (conserve, succhi di frutta, nettari, confetture, marmellate, passati, sott'oli, ecc.) ➢ riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le diverse lavorazioni (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento, ecc.) ➢ comprendere i parametri di misurazione delle quantità di zucchero già presenti nell'alimento o da aggiungere, applicando le corrette percentuali di brix e utilizzando gli appositi strumenti di rilevazione (ad es. rifrattometro) ➢ applicare protocolli e procedure per un corretto dosaggio di materia prima, additivi e altri ingredienti in base al tipo di prodotto (succhi, nettari, confetture, ecc.) e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento	➢ principali strumenti, macchinari e attrezzature per la lavorazione e trasformazione di frutta e verdura ➢ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➢ brix e protocolli di dosaggio dei diversi componenti (frutta, zucchero, acidificanti, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ortaggi e frutta lavorati secondo le normative e i protocolli previsti in materia di trasformazione degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Trattamenti conservativi preparati vegetali***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ studio dei fattori di sicurezza microbiologica ➢ esecuzione trattamenti di stabilizzazione degli alimenti ➢ esecuzione trattamenti di conservazione degli alimenti	➢ riconoscere i fattori di sicurezza microbiologica caratterizzanti le preparazioni alimentari intrinseci all'alimento (PH, potenziale ossidoriduttivo, ecc.) o derivanti dall'ambiente (temperatura e atmosfera circostante) ➢ individuare i principali sistemi di trattamento fisici, chimici e biologici per la stabilizzazione e conservazione degli alimenti (trattamenti termici, disidratazione, congelamento, antiossidanti, antimicrobici, fermentazione) ➢ comprendere le procedure e i protocolli per svolgere i principali trattamenti termici (pastorizzazione o sterilizzazione) in funzione del tipo di preparato/prodotto da realizzare ➢ adottare gli strumenti e le apparecchiature preposte ai trattamenti di sterilizzazione o pastorizzazione nel rispetto dei parametri di temperatura previsti nei singoli procedimenti	➢ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione degli alimenti ➢ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➢ metodi e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ecc.) ➢ tecniche e procedimenti di stabilizzazione, conservazione e tutela della qualità del prodotto (correzione di acidità, pastorizzazione, ecc.) ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
preparati vegetali stabilizzati e resi sicuri ai fini della loro conservazione		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4.Confezionamento ed etichettatura prodotto finito***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard previsti ➢ confezionamento dei prodotti finiti ➢ etichettatura dei prodotti	➢ individuare procedure e strumenti per il confezionamento dei prodotti (fresco pronto al consumo, conserve, brick, ecc.) tenendo conto delle specificità dei diversi alimenti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare ➢ adottare tecniche e metodiche per l'etichettatura dei prodotti tenendo conto delle indicazioni previste (produttore, ingredienti, lotto di produzione, data di preparazione, scadenza, indicazioni di conservazione, ecc.) e in coerenza coi principali riferimenti normativi ➢ applicare le procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare ➢ rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione	➢ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➢ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➢ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti confezionati ed etichettati nel rispetto delle loro specificità e degli standard di qualità e igiene alimentare		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI ARREDAMENTI E COMPONENTI IN LEGNO

QUALIFICHE:

- OPERATORE DEL LEGNO E DELL'ARREDAMENTO
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI TAPPEZZERIA
- **TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEL LEGNO**
- TECNICO DEL LEGNO/PROTOTIPISTA
- TECNOLOGO DELLE PRODUZIONI ARREDAMENTI IN LEGNO

TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEL LEGNO

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico delle lavorazioni del legno è in grado di intervenire nel processo di realizzazione di diverse tipologie di componenti in legno destinati a svariati segmenti di mercato (edilizia e costruzioni, packaging, ecc.), adottando i macchinari e le attrezzature più adeguate al tipo di prodotto da realizzare e nel rispetto delle specifiche tecnico progettuali e degli standard qualitativi definiti.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione di arredamenti e di componenti in legno

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	7.2.7.5.0 Assemblatori in serie di articoli in legno e in materiali assimilati 6.5.2.2.1 Attrezzisti di falegnameria 7.1.4.1.0 Conduttori di impianti per la fabbricazione in serie di pannelli in legno
ATECO 2007	16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia 16.22.00 Fabbricazione di pavimenti in parquet assemblato 16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate) 16.24.00 Fabbricazione di imballaggi in legno 16.29.19 Fabbricazione di altri prodotti vari in legno (esclusi i mobili) 16.29.11 Fabbricazione di parti in legno per calzature 16.29.12 Fabbricazione di manici di ombrelli, bastoni e simile 33.19.01 Riparazioni di pallets e contenitori in legno per trasporto
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 03 – Legno e Arredo** ADA.03.01.08 (ex ADA.9.38.108) - Realizzazione di imballaggi in legno ADA.03.01.09 (ex ADA.9.38.109) - Realizzazione di pannelli strutturali per l'edilizia (X-lam) ADA.03.01.10 (ex ADA.9.38.110) - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.03.01.11 (ex ADA.9.38.112) - Realizzazione e montaggio di strutture edili in legno ADA.03.01.12 (ex ADA.9.38.111) - Realizzazione e montaggio di serramenti in legno

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. *Lavorazione imballaggi in legno*	selezionare le diverse tipologie di legno in base alle specifiche proprietà fisiche e tecniche e al tipo di imballaggio da realizzare (pallet, contenitori per prodotti industriali quali casse e gabbie, imballaggi ortofrutticoli, sughero, ecc.)	➢ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➢ elementi di disegno tecnico e geometria ➢ principali tipologie di imballaggi in legno e destinazioni d'uso ➢ tecniche di lavorazione e montaggio di infissi e serramenti ➢ le principali componenti fisse e mobili di infissi e serramenti ➢ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➢ principali schemi e tecniche di posa dei rivestimenti in legno ➢ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➢ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➢ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➢ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➢ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➢ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➢ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	comprendere le specifiche tecnico progettuali e le richieste della committenza al fine di definire il dimensionamento dell'imballo e il tipo di lavorazione da effettuare in base alla sua destinazione d'uso	
	adottare attrezzature, macchinari e strumenti necessari all'esecuzione dei trattamenti termici e alla lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) rispettando standard di sicurezza e indicazioni di qualità	
	applicare tecniche e metodiche per la movimentazione e lo stoccaggio del prodotto finito verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate oltre l'idoneità del materiale utilizzato	
2. *Lavorazione infissi e serramenti in legno*	delineare le specifiche tecnico progettuali relative al tipo di struttura da realizzare (tipo di legno, dimensioni e misure, uso interno o esterno, sistema di apertura, ecc.) tenendo conto del budget definito	
	individuare le tecniche e gli strumenti più idonei alla realizzazione della controcassa (struttura e telaio) garantendone la rispondenza alla misura del serramento, l'assenza di infiltrazioni d'acqua, il corretto isolamento termico e il giusto montaggio dei serramenti	
	adottare le attrezzature e le metodiche più idonee alle diverse fasi di lavorazione (scorniciatura, sagomatura, squadratura, foratura, ecc.) e finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) nel rispetto delle specifiche progettuali	
	applicare le tecniche e i materiali ausiliari (viti, chiodi, collanti) più adeguati all'assemblaggio dei componenti (guarnizioni, serrature, vetri) e al montaggio dei serramenti in cantiere con taglio e finitura del coprifilo	
3. *Lavorazione pavimenti e rivestimenti in legno*	individuare gli elementi, tecnici ed economici, necessari alla definizione del tipo di intervento da realizzare (vecchia o nuova costruzione, superficie interessata, tipologia di legno da utilizzare, colore e schema di posa, ecc.)	
	applicare tecniche di taglio dei listoni di legno utilizzando gli strumenti più idonei (seghe, taglierine, roditrici, ecc.) ad adattarli a dimensioni e forma dello spazio in base allo schema di posa prescelto (dritto a tolda di nave, dritto accostato, a spina di pesce, ecc.)	
	adottare le tecniche e i macchinari per la levigatura del legno più idonee ad eliminare anomalie e dislivelli tenendo conto del tipo di posa (incollata, flottate, per inchiodatura, ecc.), del legno e delle caratteristiche del sottofondo	
	individuare i procedimenti e i materiali utili alla lavorazione di superficie o finitura del legno (a vernice, a olio o a cera) più adeguati al raggiungimento dell'aspetto estetico desiderato, alle esigenze di manutenzione previste e al budget definito	
4. *Lavorazione pannelli in legno per l'edilizia*	individuare dalle schede di lavoro e dagli elaborati tecnici le informazioni e gli elementi costruttivi necessari alla realizzazione dei pannelli di legno lamellare incrociato (X-Lam o CLT)	
	applicare tecniche per la giunzione di testa a pettine delle lamelle utilizzando macchine operatrici al fine di assemblare le diverse componenti secondo il disegno tecnico	
	definire le tecniche e i macchinari più idonei alle lavorazioni di piallatura, incollaggio e pressione utili all'assemblaggio delle lamelle e alla costruzione dei pannelli (pareti, pavimenti, ecc.)	
	verificare l'adeguatezza e la conformità dei pannelli realizzati tenendo conto degli standard di qualità e delle specifiche tecnico progettuali, individuando eventuali anomalie e soluzioni migliorative	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Lavorazione imballaggi in legno***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ lettura specifiche tecnico progettuali ➢ esecuzione dimensionamento imballo ➢ lavorazioni legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.)	➢ selezionare le diverse tipologie di legno in base alle specifiche proprietà fisiche e tecniche e al tipo di imballaggio da realizzare (pallet, contenitori per prodotti industriali quali casse e gabbie, imballaggi ortofrutticoli, sughero, ecc.) ➢ comprendere le specifiche tecnico progettuali e le richieste della committenza al fine di definire il dimensionamento dell'imballo e il tipo di lavorazione da effettuare in base alla sua destinazione d'uso ➢ adottare attrezzature, macchinari e strumenti necessari all'esecuzione dei trattamenti termici e alla lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) rispettando standard di sicurezza e indicazioni di qualità ➢ applicare tecniche e metodiche per la movimentazione e lo stoccaggio del prodotto finito verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate oltre l'idoneità del materiale utilizzato	➢ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➢ elementi di disegno tecnico e geometria ➢ principali tipologie di imballaggi in legno e destinazioni d'uso ➢ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➢ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
imballaggi in legno realizzati in base alla destinazione d'uso e alle specifiche tecnico progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Lavorazione infissi e serramenti in legno***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ preparazione infissi (della struttura e del telaio) ➢ lavorazione e finitura infissi (sagomatura, squadratura, foratura, levigatura, verniciatura, ecc.) ➢ assemblaggio e montaggio serramenti	➢ delineare le specifiche tecnico progettuali relative al tipo di struttura da realizzare (tipo di legno, dimensioni e misure, uso interno o esterno, sistema di apertura, ecc.) tenendo conto del budget definito ➢ individuare le tecniche e gli strumenti più idonei alla realizzazione della controcassa (struttura e telaio) garantendone la rispondenza alla misura del serramento, l'assenza di infiltrazioni d'acqua, il corretto isolamento termico e il giusto montaggio dei serramenti ➢ adottare le attrezzature e le metodiche più idonee alle diverse fasi di lavorazione (scorniciatura, sagomatura, squadratura, foratura, ecc.) e finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) nel rispetto delle specifiche progettuali ➢ applicare le tecniche e i materiali ausiliari (viti, chiodi, collanti) più adeguati all'assemblaggio dei componenti (guarnizioni, serrature, vetri) e al montaggio dei serramenti in cantiere con taglio e finitura del coprifilo	➢ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➢ elementi di disegno tecnico e geometria ➢ tecniche di lavorazione e montaggio di infissi e serramenti ➢ le principali componenti fisse e mobili di infissi e serramenti ➢ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➢ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➢ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➢ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
infissi e serramenti preparati lavorati e assemblati in tutte le diverse componenti nel rispetto degli standard tecnico progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Lavorazione pavimenti e rivestimenti in legno***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ preparazione e taglio listoni di legno ➢ esecuzione delle lavorazioni del legno per la levigatura del legno messo in posa ➢ finitura e lavorazioni di superficie del legno	➢ individuare gli elementi, tecnici ed economici necessari alla definizione del tipo di intervento da realizzare (vecchia o nuova costruzione, superficie interessata, tipologia di legno da utilizzare, colore e schema di posa, ecc.) ➢ applicare tecniche di taglio dei listoni di legno utilizzando gli strumenti più idonei (seghe, taglierine, roditrici, ecc.) ad adattarli a dimensioni e forma dello spazio in base allo schema di posa prescelto (dritto a tolda di nave, dritto accostato, a spina di pesce, ecc.) ➢ adottare le tecniche e i macchinari per la levigatura del legno più idonee ad eliminare anomalie e dislivelli tenendo conto del tipo di posa (incollata, flottate, per inchiodatura, ecc.), del legno e delle caratteristiche del sottofondo ➢ individuare i procedimenti e i materiali utili alla lavorazione di superficie o finitura del legno (a vernice, a olio o a cera) più adeguati al raggiungimento dell'aspetto estetico desiderato, alle esigenze di manutenzione previste e al budget definito	➢ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➢ elementi di disegno tecnico e geometria ➢ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➢ principali schemi e tecniche di posa dei rivestimenti in legno ➢ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➢ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➢ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➢ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pavimenti e rivestimenti in legno predisposti lavorati e rifiniti tenendo conto degli standard estetici previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Lavorazione pannelli in legno per l'edilizia***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ studio delle schede di lavoro e degli elaborati tecnici e costruttivi ➢ assemblaggio delle componenti lamellari ➢ lavorazioni del legno (piallatura, incollaggio, ecc.)	➢ individuare dalle schede di lavoro e dagli elaborati tecnici le informazioni e gli elementi costruttivi necessari alla realizzazione dei pannelli di legno lamellare incrociato (X-Lam o CLT) ➢ applicare tecniche per la giunzione di testa a pettine delle lamelle utilizzando macchine operatrici al fine di assemblare le diverse componenti secondo il disegno tecnico ➢ definire le tecniche e i macchinari più idonei alle lavorazioni di piallatura, incollaggio e pressione utili all'assemblaggio delle lamelle e alla costruzione dei pannelli (pareti, pavimenti…) ➢ verificare l'adeguatezza e la conformità dei pannelli realizzati tenendo conto degli standard di qualità e delle specifiche tecnico progettuali, individuando eventuali anomalie e soluzioni migliorative	➢ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➢ elementi di disegno tecnico e geometria ➢ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➢ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➢ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➢ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➢ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pannelli in legno lavorati e assemblati nel rispetto degli standard costruttivi		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE MECCANICA ED ELETTROMECCANICA

QUALIFICHE:

- COSTRUTTORE DI CARPENTERIA METALLICA
- OPERATORE MECCANICO
- OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI
- OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI
- **TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI**
- DISEGNATORE MECCANICO
- PROGETTISTA MECCANICO
- TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
- TECNICO ESPERTO NEI PROCESSI FUSORI
- TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA

TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico nella gestione e manutenzione di macchine e impianti è in grado di assicurare il buon andamento del flusso produttivo attraverso la realizzazione, in sicurezza, di interventi di gestione e manutenzione di macchine e impianti meccanici tradizionali, a CN e digitali in coerenza con le procedure e gli standard aziendali.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

LIVELLO EQF
4°livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	6.2.2.3.2 Aggiustatori meccanici 6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali 6.2.4.2.0 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali 6.2.2.3.1 Attrezzisti di macchine utensili 7.2.1.1.0 Conduttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali 6.2.3.3.2 Installatori e montatori di macchinari e impianti
ATECO 2007	33.13.04 Riparazione di apparati di distillazione per laboratori, di centrifughe per laboratori e di macchinari per pulizia ad ultrasuoni per laboratori 33.13.09 Riparazione e manutenzione di altre apparecchiature elettroniche (escluse quelle per le telecomunicazioni ed i computer) 33.12.40 Riparazione e manutenzione di attrezzature di uso non domestico per la refrigerazione e la ventilazione 33.12.53 Riparazione e manutenzione di macchine per le industrie chimiche, petrolchimiche e petrolifere 33.12.54 Riparazione e manutenzione di macchine per la dosatura, la confezione e l'imballaggio 33.12.59 Riparazione e manutenzione di altre macchine di impiego generale nca 33.12.70 Riparazione e manutenzione di altre macchine per l'agricoltura, la silvicoltura e la zootecnia 33.12.91 Riparazione e manutenzione di parti intercambiabili per macchine utensili 33.12.99 Riparazione e manutenzione di altre macchine per impieghi speciali nca (incluse le macchine utensili) 33.20.01 Installazione di motori, generatori e trasformatori elettrici; di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità (esclusa l'installazione all'interno degli edifici) 33.20.03 Installazione di strumenti ed apparecchi di misurazione, controllo, prova, navigazione e simili (incluse le apparecchiature di controllo dei processi industriali) 33.20.05 Installazione di generatori di vapore (escluse le caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda) 33.20.08 Installazione di apparecchi elettromedicali 33.20.09 Installazione di altre macchine ed apparecchiature industriali 33.13.03 Riparazione e manutenzione di apparecchi medicali per diagnosi, di materiale medico chirurgico e veterinario, di apparecchi e strumenti per odontoiatria 33.20.07 Installazione di apparecchi medicali per diagnosi, di apparecchi e strumenti per odontoiatria
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica** ADA.10.02.13 (ex ADA.7.53.158) - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Conduzione di macchine ed impianti	riconoscere sequenza, macchine e impianti caratterizzanti il flusso produttivo tenendo conto della documentazione tecnica e delle risorse strumentali e tecnologiche a disposizione	➢ elementi di fisica applicata alla meccanica ➢ principali materiali metallici e loro caratteristiche tecnologiche ➢ elementi di disegno tecnico ➢ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➢ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio ➢ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➢ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo ➢ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione ➢ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➢ logica programmabile (PLC), schemi elettrici industriali, quadri elettrici e impiantistica bordo-macchina ➢ principi di funzionamento dei principali attuatori elettrici (motori in CC, motori asincroni e inverter, motori brushless e azionamenti, motori lineari, ecc.) ➢ tecniche e procedure di manutenzione (assemblaggio, smontaggio, regolazione, taratura, lubrificazione, ecc.) ➢ processo produttivo di lavorazione meccanica tradizionale, a CN e su linee automatizzate ➢ tecniche di saldatura ➢ tipologie, caratteristiche e possibili cause dei difetti e malfunzionamenti delle macchine/impianti ➢ metodi e tecniche per la localizzazione dei guasti meccanici ➢ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➢ IT applicato alle attività di manutenzione (ordinazione di pezzi di ricambio, inventario, reporting, HMI, SCADA, ecc.) ➢ mappe di rischio e procedure di emergenza ➢ riferimenti base delle norme per il montaggio, serraggio dei dispositivi di fissaggio (misure e tolleranze, ecc.) ➢ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.) ➢ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➢ elementi di metodologia SCRUM ➢ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➢ moduli di manutenzione: fogli di istruzioni, di ispezione, di controllo e di qualità ➢ principali elementi di modellazione 3D ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	identificare componenti meccanici, elettrici, elettronici, informatici, attrezzature e macchine riconoscendone la funzione e le interazioni	
	comprendere schede, disegni tecnici, manuali inerenti le attrezzature meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche delle macchine e dei principali impianti meccanici	
	decodificare le istruzioni inerenti i macchinari, parametri tecnologici di lavorazione e procedure di programmazione, individuando gli strumenti necessari al mantenimento dell'efficienza produttiva.	
2. Manutenzione correttiva macchine e impianti	identificare le cause delle anomalie, dei punti critici di lavorazione o del malfunzionamento attraverso l'analisi dei parametri tecnologici e/o della macchina/impianto e/o utilizzando la strumentazione di diagnosi digitale e i dati forniti dal sistema informatico	
	adottare le procedure, le strumentazioni, le attrezzature e gli utensili più adeguati a effettuare operazioni di ripristino, smontaggio, rimontaggio dei componenti e l'eventuale sostituzione in caso di guasto e/o deterioramento	
	applicare le principali tecniche e strumenti di misurazione (micrometri, comparatori, tester, oscilloscopi, ecc.) al fine di garantire il corretto montaggio/cablaggio delle parti sostituite	
	valutare la correttezza dell'intervento di ripristino o riparazione ritarando la macchina/impianto o modificandone il software di gestione attraverso la riprogrammazione dei parametri di funzionamento	
3. Manutenzione preventiva macchine e impianti	definire in sicurezza interventi standard di manutenzione programmata al fine di prevenire difetti, malfunzionamenti e operazioni improprie della macchina/impianto in coerenza con le procedure aziendali e tenendo conto dei dati storici	
	applicare le principali tecniche di analisi funzionale, diagnosi e misurazione (anche in teleassistenza e diagnostica da remoto) su macchine o componenti (elettrico/elettroniche, misura delle temperature, emissioni, pressioni, ecc.)	
	utilizzare attrezzi e/o strumenti digitali per il controllo della macchina/impianto durante il funzionamento e l'arresto valutandone conformità, correttezza ed efficienza delle prestazioni meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche	
	adottare tecniche di riparazione/registrazione delle macchine/impianti in presenza di eventuali anomalie o difetti riscontrati individuando le modalità di approvvigionamento stock/non stock dei ricambi necessari	
4. Gestione dati e documentazione tecnica	applicare tecniche di registrazione degli interventi su schede/report di manutenzione o attraverso protocolli elettronici sulla base degli standard dalla macchina/sistema	
	adottare tecniche di lettura e modifica di disegni digitali attraverso sistemi di modellazione al fine di garantire il buon andamento del processo produttivo e/o la realizzazione del prodotto	
	interpretare i dati disponibili, ottenuti mediante HMI avanzate (Human Machine Interface), sistemi di realtà aumentata e virtuale, per documentare l'affidabilità del sistema macchina-impianto	
	individuare le modalità più idonee alla elaborazione delle schede di controllo qualità di prodotto/processo	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Conduzione di macchine ed impianti***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ lettura schemi di funzionamento e disegni tecnici ➢ analisi delle procedure e delle istruzioni seguendo i manuali di produzione e i documenti gestionali ➢ attrezzaggio e conduzione dell'impianto	➢ riconoscere sequenza, macchine e impianti caratterizzanti il flusso produttivo tenendo conto della documentazione tecnica e delle risorse strumentali e tecnologiche a disposizione ➢ identificare componenti meccanici, elettrici, elettronici, informatici, attrezzature e macchine riconoscendone la funzione e le interazioni ➢ comprendere schede, disegni tecnici, manuali inerenti le attrezzature meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche delle macchine e dei principali impianti meccanici ➢ decodificare le istruzioni inerenti i macchinari, parametri tecnologici di lavorazione e procedure di programmazione, individuando gli strumenti necessari al mantenimento dell'efficienza produttiva	➢ processo produttivo di lavorazione meccanica tradizionale, a CN e su linee automatizzate ➢ principali materiali metallici e loro caratteristiche tecnologiche ➢ elementi di fisica applicata alla meccanica ➢ elementi di disegno tecnico ➢ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➢ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➢ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➢ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➢ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchina per applicazioni nel campo della manutenzione ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Impianti e macchinari condotti in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Manutenzione correttiva macchine e impianti***		
INDICATORI	**CAPACITÀ**	**CONOSCENZE**
➢ rilevazione e diagnosi anomalie e/o guasto ➢ reperimento del pezzo di ricambio anche con supporto digitale ➢ riparazione e/o sostituzione del pezzo di ricambio anche tramite supporto da remoto ➢ riavvio della macchina/impianto	➢ identificare le cause delle anomalie, dei punti critici di lavorazione o del malfunzionamento attraverso l'analisi dei parametri tecnologici e/o della macchina/impianto e/o utilizzando la strumentazione di diagnosi digitale e i dati forniti dal sistema informatico ➢ adottare le procedure, le strumentazioni, le attrezzature e gli utensili più adeguati ad effettuare operazioni di ripristino, smontaggio, rimontaggio dei componenti e l'eventuale sostituzione in caso di guasto e/o deterioramento ➢ applicare le principali tecniche e strumenti di misurazione (micrometri, comparatori, tester, oscilloscopi, ecc.) al fine di garantire il corretto montaggio/cablaggio delle parti sostituite ➢ valutare la correttezza dell'intervento di ripristino o riparazione ritarando la macchina/impianto o modificandone il software di gestione attraverso la riprogrammazione dei parametri di funzionamento	➢ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione ➢ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➢ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➢ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➢ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo ➢ logica programmabile (PLC), schemi elettrici industriali, quadri elettrici e impiantistica bordo-macchina ➢ principi di funzionamento dei principali attuatori elettrici (motori in CC, motori asincroni e inverter, motori brushless e azionamenti, motori lineari, ecc.) ➢ tecniche di saldatura ➢ tipologie, caratteristiche e possibili cause dei difetti e malfunzionamenti delle macchine/impianti ➢ metodi e tecniche per la localizzazione dei guasti meccanici ➢ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➢ mappe di rischio e procedure di emergenza ➢ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.) ➢ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➢ elementi di metodologia SCRUM ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Impianti e macchinari ripristinati in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Manutenzione preventiva macchine e impianti***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ studio dati storici della macchina/impianto ➢ programmazione della manutenzione ➢ esecuzione della manutenzione programmata ➢ controllo e collaudo della macchina/impianto	➢ definire in sicurezza interventi standard di manutenzione programmata al fine di prevenire difetti, malfunzionamenti e operazioni improprie della macchina/impianto in coerenza con le procedure aziendali e tenendo conto dei dati storici ➢ applicare le principali tecniche di analisi funzionale, diagnosi e misurazione (anche in teleassistenza e diagnostica da remoto) su macchine o componenti (elettrico/elettroniche, misura delle temperature, emissioni, pressioni, ecc.) ➢ utilizzare attrezzi e/o strumenti digitali per il controllo della macchina/impianto durante il funzionamento e l'arresto valutandone conformità, correttezza ed efficienza delle prestazioni meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche ➢ adottare tecniche di riparazione/registrazione delle macchine/impianti in presenza di eventuali anomalie o difetti riscontrati individuando le modalità di approvvigionamento stock/non stock dei ricambi necessari	➢ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione ➢ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➢ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo ➢ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio ➢ tecniche di saldatura ➢ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➢ tecniche e procedure di manutenzione (assemblaggio, smontaggio, regolazione, taratura, lubrificazione, ecc.) ➢ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.) ➢ riferimenti base delle norme per il montaggio, serraggio dei dispositivi di fissaggio (misure e tolleranze, ecc.) ➢ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➢ elementi di metodologia SCRUM ➢ IT applicato alle attività di manutenzione (ordinazione pezzi di ricambio, inventario, reporting, HMI, SCADA, ecc.) ➢ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Manutenzione programmata eseguita in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Gestione dati e documentazione tecnica***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ registrazione manuale o elettronica degli interventi ➢ lettura e modifica di disegni digitali ➢ creazione e compilazione schede di controllo qualità	➢ applicare tecniche di registrazione degli interventi su schede/report di manutenzione o attraverso protocolli elettronici sulla base degli standard dalla macchina/sistema ➢ adottare tecniche di lettura e modifica di disegni digitali attraverso sistemi di modellazione al fine di garantire il buon andamento del processo produttivo e/o la realizzazione del prodotto ➢ interpretare i dati disponibili, ottenuti mediante HMI avanzate (Human Machine Interface), sistemi di realtà aumentata e virtuale, per documentare l'affidabilità del sistema macchina-impianto ➢ individuare le modalità più idonee alla elaborazione delle schede di controllo qualità di prodotto/processo	➢ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➢ moduli di manutenzione: fogli di istruzioni, di ispezione, di controllo e di qualità ➢ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione ➢ principali elementi di modellazione 3D ➢ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➢ elementi di metodologia SCRUM ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Documenti di prodotto/processo elaborati secondo le procedure previste		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE PRODOTTI GRAFICI

QUALIFICHE:

- OPERATORE GRAFICO
- OPERATORE DI STAMPA
- OPERATORE DI POST-STAMPA
- **TECNICO GRAFICO**

TECNICO GRAFICO

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico grafico è in grado di presidiare e intervenire nel processo di ideazione e sviluppo di soluzioni grafiche in coerenza con gli obiettivi comunicativi e con le specifiche tecnico funzionali dei prodotti da realizzare, tenendo conto del tipo di supporto con cui devono essere veicolati e del target di riferimento.

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione prodotti grafici

LIVELLO EQF
4°livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	3.4.4.1.1 Grafici
ATECO 2007	70.21.00 Pubbliche relazioni e comunicazione 73.11.01 Ideazione di campagne pubblicitarie 73.11.02 Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari 73.12.00 Attività delle concessionarie pubblicitarie
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 24 – Area Comune** ADA.24.04.17 (ex ADA.25.225.735) Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. *Rappresentazione del concept visivo*	comprendere le esigenze del committente, il messaggio da veicolare e gli obiettivi comunicativi (informativi, promozionali, illustrativi, educativi, ecc.) del prodotto da sviluppare	➢ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➢ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➢ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➢ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➢ tecniche e strumenti di visual communication ➢ la classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. ➢ strumenti e tecniche di lettering ➢ principali applicativi per l'impaginazione e l'elaborazione di testi e immagini nei principali sistemi operativi ➢ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➢ principali tool e applicativi per l'elaborazione e l'editing di immagini, fotografie digitali e video ➢ principali linguaggi di programmazione web ➢ funzionalità e specifiche dei software di grafica e animazione computerizzata ➢ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➢ principali elementi di marketing e organizzazione aziendale ➢ principali riferimenti normativi sui diritti d'autore e le licenze d'uso ➢ tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ criteri e principi generali per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici (Legge Stanca) ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	individuare gli elementi caratterizzanti il tipo di prodotto da realizzare in relazione alla tipologia di strumento con cui va veicolato (carta stampata, siti web, social network, mobile, packaging, ecc.)	
	tradurre gli obiettivi strategici definiti in possibili soluzioni grafiche evidenziandone criticità e potenzialità comunicative e tecniche	
	delineare la soluzione grafica più adeguata al prodotto da realizzare, in coerenza con finalità comunicative, target di riferimento e caratteristiche tecniche dei media utilizzati per la sua diffusione	
2. *Configurazione del progetto grafico*	riconoscere il processo di realizzazione del prodotto grafico (work flow) in termini di attività, risorse necessarie e tempi di lavorazione utilizzando modalità tradizionali o digitali	
	definire le modalità più efficaci per l'integrazione dei diversi elementi grafici (immagini statiche, testi, video, animazioni, font, ecc.)	
	selezionare immagini, animazioni, font e colori al fine di rappresentare efficacemente il messaggio comunicativo definito	
	combinare forme e colori in relazione a effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc., tenendo conto delle specifiche caratterizzanti i principali canali comunicativi tradizionali e digitali	
3. *Composizione del layout grafico*	adottare strumenti e tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione di elementi grafici, testuali, video e audio	
	utilizzare tecniche e strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle diverse componenti grafiche in funzione del veicolo comunicativo finale (pagine web, app mobile, carta stampata, digital signage, ecc.)	
	tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici adeguati sia all'output tradizionale che digitale	
	adottare strumenti e tecniche per la realizzazione di mockup e/o prototipi di prodotti/oggetti finiti	
4. *Convalida layout grafico*	riconoscere la rispondenza del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico	
	valutare l'efficacia degli elementi grafici sviluppati anche in termini di accessibilità e fruibilità nel caso di prodotti multimediali	
	identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate	
	valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Rappresentazione del concept visivo***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ studio delle esigenze del committente, delle caratteristiche distintive del prodotto e degli obiettivi di comunicazione previsti ➢ esame delle caratteristiche tecniche dello strumento di comunicazione prescelto ➢ elaborazione di possibili soluzioni tecnico grafiche ➢ definizione delle condizioni di fattibilità tecnica	➢ comprendere le esigenze del committente, il messaggio da veicolare e gli obiettivi comunicativi (informativi, promozionali, illustrativi, educativi, ecc.) del prodotto da sviluppare ➢ individuare gli elementi caratterizzanti il tipo di prodotto da realizzare in relazione alla tipologia di strumento con cui deve essere veicolato (carta stampata, siti web, social network, mobile, packaging, ecc.) ➢ tradurre gli obiettivi strategici definiti in possibili soluzioni grafiche evidenziandone criticità e potenzialità comunicative e tecniche ➢ delineare la soluzione grafica più adeguata al prodotto da realizzare in coerenza con finalità comunicative, target di riferimento e caratteristiche tecniche dei media utilizzati per la sua diffusione	➢ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➢ principali elementi di marketing e organizzazione aziendale ➢ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➢ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➢ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➢ tecniche e strumenti di visual communication ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
concept visivo definito in coerenza con le strategie comunicative e con le caratteristiche distintive del prodotto da realizzare		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Configurazione del progetto grafico***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ esecuzione del progetto grafico in tutte le sue componenti ➢ elaborazione di un piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto ➢ integrazione delle diverse componenti di comunicazione grafica ➢ ricerca degli applicativi idonei rispetto al prodotto e ai vincoli progettuali	➢ riconoscere il processo di realizzazione del prodotto grafico (work flow) in termini di attività, risorse necessarie e tempi di lavorazione utilizzando modalità tradizionali o digitali ➢ definire le modalità più efficaci per l'integrazione dei diversi elementi grafici (immagini statiche, testi, video, animazioni, font, ecc.) ➢ selezionare immagini, animazioni, font e colori al fine di rappresentare efficacemente il messaggio comunicativo definito ➢ combinare forme e colori in relazione a effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc. tenendo conto delle specifiche caratterizzanti i principali canali comunicativi tradizionali e digitali	➢ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➢ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➢ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➢ la classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. ➢ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➢ principali linguaggi di programmazione web ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
soluzione grafica definita nelle sue componenti essenziali		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Composizione del layout grafico***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ realizzazione di disegni e illustrazioni grafiche ➢ elaborazione delle immagini: scontorno, fotoritocco, colorazione, fotomontaggio ➢ acquisizione ed elaborazione immagini, testi, suoni, ecc. ➢ realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici ➢ impaginazione degli elementi grafici	➢ adottare strumenti e tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione di elementi grafici, testuali, video e audio ➢ utilizzare tecniche e strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle diverse componenti grafiche in funzione del veicolo comunicativo finale (pagine web, app mobile, carta stampata, digital signage, ecc.) ➢ tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici adeguati sia all'output tradizionale che digitale ➢ adottare strumenti e tecniche per la realizzazione di mockup e/o prototipi di prodotti/oggetti finiti	➢ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➢ principali applicativi per l'impaginazione e l'elaborazione di testi e immagini nei principali sistemi operativi ➢ strumenti e tecniche di lettering ➢ principali tool e applicativi per l'elaborazione e l'editing di immagini, fotografie digitali e video ➢ principali linguaggi di programmazione web ➢ funzionalità e specifiche dei software di grafica e animazione computerizzata ➢ tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web ➢ tecniche e strumenti di visual communication, ➢ principali riferimenti normativi sui diritti d'autore e le licenze d'uso ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
layout grafico sviluppato secondo le specifiche progettuali definite		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Convalida layout grafico***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato ➢ esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche ➢ rimozione eventuali non conformità alle specifiche progettuali	➢ riconoscere la rispondenza del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico ➢ valutare l'efficacia degli elementi grafici sviluppati anche in termini di accessibilità e fruibilità nel caso di prodotti multimediali ➢ identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate ➢ valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità	➢ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➢ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➢ criteri e principi generali per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici (Legge Stanca) ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
layout grafico validato conformemente alle specifiche progettuali		

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI

QUALIFICHE:

- OPERATORE DELLA PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA TURISTICA
- TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO
- TECNICO DEI SERVIZI FIERISTICO-CONGRESSUALI
- **TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI**
- TECNICO DEL MARKETING TURISTICO

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico dei servizi turistico-ricettivi è in grado di coordinare le attività necessarie all'organizzazione dei servizi di alloggio e ricevimento in coerenza con le strategie e le policies aziendali, di gestire i principali flussi informativi e comunicativi e di presidiare l'offerta di prodotti/servizi presenti nella struttura ricettiva e sul territorio di riferimento.

AREA PROFESSIONALE
Promozione ed erogazione servizi turistici

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 5.2.1.1.0 Esercenti nelle attività ricettive 3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
ATECO 2007	55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 55.90.20 Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 23 – Servizi turistici** ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione flussi informativi e comunicativi	identificare le modalità più adeguate alla gestione delle comunicazioni e alla trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura	➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ elementi di marketing operativo, turistico e culturale ➢ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➢ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.) ➢ principali software per la gestione dei flussi informativi (front office, back office, channel management…) ➢ procedure amministrativo-contabili ➢ tecniche di gestione e strumenti di yield management ➢ elementi di project management ➢ tecniche e procedure di front e back office ➢ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➢ elementi di analisi del mercato di riferimento ➢ principali riferimenti normativi in materia pubblicistica, civilistica e fiscale del settore turistico ➢ disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica ➢ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➢ elementi di customer satisfaction ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	selezionare i canali informativi e comunicativi (portali web, social, sito aziendale, riviste di viaggio, ecc.) più adeguati a presentare la struttura sul mercato di riferimento	
	applicare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati inerenti i diversi servizi presenti nella struttura (ristorativi, animazione, ecc.)	
	individuare tecniche e modalità di tenuta della contabilità dei clienti al fine di monitorare i flussi di pagamento e incasso	
2. Composizione offerta prodotti/servizi	definire criteri e modalità per l'allestimento degli spazi adibiti all'accoglienza tenendo conto della tipologia di struttura ricettiva, del target clienti e dei prodotti/servizi presenti (ristorante, noleggio bici, escursioni a tema, tour enogastronomici, ecc.)	
	identificare e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le opportunità/risorse presenti sul territorio	
	individuare le funzioni aziendali con cui collaborare alla definizione di formule promozionali e prodotti/servizi specifici tenendo conto del budget disponibile e della clientela target	
	individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi/ prodotti in coerenza con le policies aziendali	
3. Gestione servizio di ricevimento e accoglienza	definire programmi di lavoro, distribuzione dei compiti e procedure per il ricevimento degli ospiti coordinando le risorse e le attività di reception, pulizia e riordino di alloggi e spazi comuni	
	stabilire procedure e modalità di acquisizione delle prenotazioni o delle cancellazioni in coerenza con gli obiettivi commerciali (tariffe, eventuali offerte, ecc.) della struttura	
	riconoscere le politiche aziendali di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari (fiere, congressi, concerti, eventi culturali, ecc.)	
	prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza adeguato alle caratteristiche della struttura	
4. Assistenza cliente e customer satisfaction	individuare metodi e procedure per rilevare bisogni e aspettative e monitorare il grado di soddisfazione del cliente verso i servizi offerti	
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati	
	identificare necessità di miglioramento degli ambienti comuni e degli alloggi	
	individuare le possibili soluzioni per la gestione di reclami e lamentele	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1. Gestione flussi informativi e comunicativi***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ rilevazione e monitoraggio del flusso della clientela ➢ elaborazione dei dati informativi previsionali ➢ controllo flussi di pagamento e incasso ➢ studio di potenzialità e vincoli dei principali canali informativi e comunicativi	➢ identificare le modalità più adeguate alla gestione delle comunicazioni e alla trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura ➢ selezionare i canali informativi e comunicativi (portali web, social, sito aziendale, riviste di viaggio, ecc.) più adeguati a presentare la struttura sul mercato di riferimento ➢ applicare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati inerenti i diversi servizi presenti nella struttura (ristorativi, animazione, ecc.) ➢ individuare tecniche e modalità di tenuta della contabilità dei clienti al fine di monitorare i flussi di pagamento e incasso	➢ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.) ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principali riferimenti normativi in materia pubblicistica, civilistica e fiscale del settore turistico ➢ principali software per la gestione dei flussi informativi (front office, back office, channel management…) ➢ procedure amministrativo-contabili ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
flussi informativi e comunicativi monitorati e aggiornati		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Composizione offerta prodotti/servizi***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ allestimento spazi comuni dedicati all'accoglienza ➢ elaborazione di proposte promozionali, formule specifiche, servizi e prodotti dedicati ➢ mappatura del mercato di riferimento e delle tendenze di settore	➢ definire criteri e modalità per l'allestimento degli spazi adibiti all'accoglienza tenendo conto della tipologia di struttura ricettiva, del target clienti e dei prodotti/servizi presenti (ristorante, noleggio bici, escursioni a tema, tour enogastronomici, ecc.) ➢ identificare e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le opportunità/risorse presenti sul territorio ➢ individuare le funzioni aziendali con cui collaborare alla definizione di formule promozionali e prodotti/servizi specifici tenendo conto del budget disponibile e della clientela target ➢ individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi/ prodotti in coerenza con le policies aziendali	➢ elementi di marketing operativo, turistico e culturale ➢ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.) ➢ elementi di analisi del mercato di riferimento ➢ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
offerta di prodotti/servizi formulata e definita		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3. Gestione servizio di ricevimento e accoglienza***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ verifica quotidiana della disponibilità ricettiva ➢ coordinamento e organizzazione delle risorse in relazione al numero di ospiti ➢ elaborazione di un programma di lavoro per il riassetto delle camere e degli spazi comuni ➢ predisposizione sistema di custodia valori, servizio chiavi, ecc.	➢ definire programmi di lavoro, distribuzione dei compiti e procedure per il ricevimento degli ospiti coordinando le risorse e le attività di reception, pulizia e riordino di alloggi e spazi comuni ➢ stabilire procedure e modalità di acquisizione delle prenotazioni o delle cancellazioni in coerenza con gli obiettivi commerciali (tariffe, eventuali offerte, ecc.) della struttura ➢ riconoscere le politiche aziendali di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari (fiere, congressi, concerti, eventi culturali, ecc.) ➢ prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza adeguato alle caratteristiche della struttura	➢ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➢ elementi di project management ➢ tecniche di gestione e strumenti di yield management ➢ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➢ disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica ➢ tecniche e procedure di front e back office ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio di ricevimento e accoglienza pianificato ed organizzato		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4. Assistenza cliente e customer satisfaction***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ predisposizione di strumenti per la rilevazione del grado di soddisfazione del cliente ➢ controllo degli standard qualitativi di prodotti e servizi erogati (lavanderia, pulizia alloggi, piscina, ecc.) ➢ presa in carico reclami e lamentele ➢ assistenza per disservizi funzionali o accessori	➢ individuare metodi e procedure per rilevare bisogni e aspettative e monitorare il grado di soddisfazione del cliente verso i servizi offerti ➢ tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati ➢ identificare necessità di miglioramento degli ambienti comuni e degli alloggi ➢ individuare le possibili soluzioni per la gestione di reclami e lamentele	➢ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➢ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➢ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➢ tecniche e procedure di front e back office ➢ elementi di customer satisfaction ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
soddisfazione e fidelizzazione del cliente		

AREA PROFESSIONALE

SVILUPPO E GESTIONE DELL'ENERGIA

QUALIFICHE:

- **TECNICO DELLE ENERGIE RINNOVABILI**
- TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DELL'ENERGIA
- TECNICO NEL MONITORAGGIO DEI CONSUMI ENERGETICI
- TECNICO NELLE SOLUZIONI ENERGETICHE SISTEMA EDIFICIO IMPIANTO

TECNICO DELLE ENERGIE RINNOVABILI

DESCRIZIONE SINTETICA
Il Tecnico delle energie rinnovabili è in grado di intervenire nelle operazioni di realizzazione e funzionamento di impianti volti alla produzione di energia elettrica e termica da fonti rinnovabili, tenendo conto delle caratteristiche e dei sistemi già presenti all'interno di contesti edili differenziati (produttivi, abitativi, ecc.).

AREA PROFESSIONALE
Sviluppo e gestione dell'energia

LIVELLO EQF
4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA	
Sistema di riferimento	**Denominazione**
CP 2011	3.1.3.6.0 Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 6.2.4.1.4 Installatori e riparatori di apparati di produzione e conservazione dell'energia elettrica
ATECO 2007	43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca 43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.03 Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	**SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica** ADA.10.04.04 (ex ADA.7.272.957) - Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili) ADA.10.04.06 (ex ADA.7.56.166) - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici ADA.10.04.13 (ex ADA.7.57.884) - Installazione/manutenzione di impianti a biomassa ADA.10.04.14 (ex ADA.7.57.885) - Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. *Rappresentazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili*	identificare le principali fonti per la produzione di energia rinnovabile riconoscendone possibili destinazioni d'uso, vantaggi e limiti	➢ principali fonti per la produzione di energia rinnovabile ➢ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➢ tecniche di rappresentazione di disegni impiantistici ➢ tecniche e strumenti di disegno CAD ➢ principi di building automation ➢ principali software per il calcolo della produzione energetica ➢ elementi del modello BIM per l'installazione degli impianti ➢ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio degli impianti ➢ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➢ elementi di termofluidodinamica ➢ principi di termotecnica ➢ tecnologia dei materiali edili ➢ processi di combustione e principi stechiometrici ➢ climatologia applicata e chimica fisica dell'energia ➢ tecnologia dei materiali per la coibentazione ➢ tecniche di calcolo della resa energetica ➢ grandezze matematico-fisiche inerenti gli impianti da FER (rese energetiche, tolleranze, dispersioni, calorie, differenziali di temperatura, ecc.) ➢ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di FER ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	comprendere caratteristiche tecniche e funzionali dei principali impianti per la produzione di energia, elettrica e termica, da fonti rinnovabili (fotovoltaico, solare termico, geotermico, eolico, ibrido ecc.)	
	interpretare i disegni tecnici e le specifiche progettuali delle diverse tipologie di impianto utilizzando strumenti di analisi dei sistemi energetici	
	riconoscere gli aspetti tecnici ed organizzativi caratterizzanti il processo di definizione realizzazione e manutenzione degli impianti	
2. *Configurazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili*	interpretare dati climatici e ambientali caratterizzanti il sito di installazione dell'impianto	
	adottare tecniche di simulazione dell'impianto al fine di definire il mix tecnologico più adeguato in termini di fattibilità e sostenibilità	
	applicare procedure e tecniche per il dimensionamento dell'impianto tenendo conto dei parametri di consumo energetico definiti in relazione al tipo di contesto in cui va collocato e della potenza da generare	
	definire lo schema dell'impianto per la produzione di energia elettrica/termica e le relative specifiche tecniche	
3. *Gestione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili*	individuare soluzioni tecniche di integrazione degli impianti energetici da FER con quelli di vecchia generazione	
	adottare tecniche e procedure per eseguire tutte le operazioni (montaggio, assemblaggio, cablaggio, ecc.) necessarie all'installazione dei diversi tipi di impianto	
	adottare la documentazione tecnica relativa all'impianto e predisporre la reportistica necessaria al collaudo tenendo conto degli standard di riferimento	
	applicare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali e in integrazione con i sistemi preesistenti	
4. *Mantenimento impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili*	definire una programmazione efficace della manutenzione ordinaria degli apparati e dell'impianto al carico del committente	
	applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione	
	riconoscere gli elementi dell'impianto valutati difettosi e provvedere alla sostituzione della componentistica	
	adottare interventi di manutenzione straordinaria anche al fine di proporre piani di miglioramento rispetto al progetto iniziale	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA ***1.Rappresentazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ esame delle principali fonti energetiche rinnovabili ➢ studio disegni tecnici e specifiche progettuali	➢ identificare le principali fonti per la produzione di energia rinnovabile riconoscendone possibili destinazioni d'uso, vantaggi e limiti ➢ comprendere caratteristiche tecniche e funzionali dei principali impianti per la produzione di energia, elettrica e termica, da fonti rinnovabili (fotovoltaico, solare termico, geotermico, eolico, ibrido, ecc.) ➢ interpretare i disegni tecnici e le specifiche progettuali delle diverse tipologie di impianto utilizzando strumenti di analisi dei sistemi energetici ➢ riconoscere gli aspetti tecnici ed organizzativi caratterizzanti il processo di definizione realizzazione e manutenzione degli impianti	➢ principali fonti per la produzione di energia rinnovabile ➢ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➢ tecniche di rappresentazione di disegni impiantistici ➢ tecniche e strumenti di disegno CAD ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
processo e impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili individuato in tutte le sue caratteristiche		

UNITÀ DI COMPETENZA ***2. Configurazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ lettura dei dati climatici e ambientali ➢ simulazione dell'impianto da realizzare ➢ dimensionamento dell'impianto	➢ interpretare dati climatici e ambientali caratterizzanti il sito di installazione dell'impianto ➢ adottare tecniche di simulazione dell'impianto al fine di definire il mix tecnologico più adeguato in termini di fattibilità e sostenibilità ➢ applicare procedure e tecniche per il dimensionamento dell'impianto tenendo conto dei parametri di consumo energetico definiti in relazione al tipo di contesto in cui va collocato e della potenza da generare ➢ definire lo schema dell'impianto per la produzione di energia elettrica/termica e le relative specifiche tecniche	➢ principali software per il calcolo della produzione energetica ➢ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ climatologia applicata e chimica fisica dell'energia ➢ tecniche di calcolo della resa energetica ➢ grandezze matematico-fisiche inerenti gli impianti da FER (tolleranze, dispersioni, calorie, differenziali di temperatura, ecc.) ➢ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➢ elementi di termofluidodinamica ➢ principi di termotecnica ➢ principali riferimenti normativi in materia di FER ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili dimensionato e specifiche tecniche definite		

UNITÀ DI COMPETENZA ***3.Gestione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ esecuzione operazioni per installazione impianto energetico ➢ elaborazione report e documentazione tecnica ➢ collaudo avvio e messa in funzione dell'impianto	➢ individuare soluzioni tecniche di integrazione degli impianti energetici da FER con quelli di vecchia generazione ➢ adottare tecniche e procedure per eseguire tutte le operazioni (montaggio, assemblaggio, cablaggio, ecc.) necessarie alla installazione dei diversi tipi di impianto ➢ adottare la documentazione tecnica relativa all'impianto e predisporre la reportistica necessaria al collaudo tenendo conto degli standard di riferimento ➢ applicare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali e in integrazione con i sistemi preesistenti	➢ principi di building automation ➢ elementi del modello BIM per l'installazione degli impianti ➢ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio degli impianti ➢ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➢ elementi di termofluidodinamica ➢ principi di termotecnica ➢ tecnologia dei materiali edili ➢ processi di combustione e principi stechiometrici ➢ tecnologia dei materiali per la coibentazione ➢ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di FER ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili collaudato e avviato correttamente		

UNITÀ DI COMPETENZA ***4.Mantenimento impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili***		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
➢ elaborazione piano di manutenzione programmata ➢ rilevazione anomalie e malfunzionamenti ➢ esecuzione riparazione o sostituzioni componenti	➢ definire una programmazione efficace della manutenzione ordinaria degli apparati e dell'impianto al carico del committente ➢ applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione ➢ riconoscere gli elementi dell'impianto valutati difettosi e provvedere alla sostituzione della componentistica ➢ adottare interventi di manutenzione straordinaria anche al fine di proporre piani di miglioramento rispetto al progetto iniziale	➢ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➢ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➢ tecniche di calcolo della resa energetica ➢ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➢ principali riferimenti normativi in materia di FER ➢ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➢ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
manutenzione dell'impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili definita e assicurata		

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **http://bur.regione.emilia-romagna.it**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero.

È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.

Documento firmato digitalmente da Caravita Lorella

Registrazione del Tribunale di Bologna n. 4308 del 18 dicembre 1973 – Proprietario: Giunta regionale nella persona del Presidente Stefano Bonaccini – Direttore responsabile: Giuseppe Pace – Responsabile Redazione: Lorella Caravita