

<b>AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO TURISMO E SPORT</b>	
<b>Denominazione della figura</b>	<b>TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA</b>
<b>Referenziamenti della figura</b>	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere.  5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti.  5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi.  5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati.  6.5.1 Artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari  6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali  6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali</p> <hr/> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>10.85 Produzione di pasti e piatti preparati.  10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei  55.10 Alberghi e strutture simili.  56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile.  56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi).  56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale.</p>
<b>FIGURA/INDIRIZZO NAZIONALE CORRELATI</b>	Tecnico di cucina
<b>Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF)</b>	Livello 4
<b>Indirizzi provinciali della figura</b>	Gastronomia e arte bianca Panificazione e pasticceria
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	<p>Il Tecnico di gastronomia e arte bianca interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati, piatti allestiti e alla produzione per la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti.</p>
<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura:</b>  <b>GASTRONOMIA E ARTE BIANCA</b>	<p>A. Gestione organizzativa del lavoro  B. Rapporto con i fornitori  C. Rapporto con i clienti  D. Definizione dell'offerta</p>

**COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
COMUNI AGLI INDIRIZZI**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE
<p><b>A. GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione compiti, tempi e modalità operative</li> <li>- Coordinamento operativo</li> <li>- Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni</li> <li>- Ottimizzazione degli standard di qualità</li> <li>- Prevenzione situazioni di rischio</li> </ul>	<p>1. Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto.</p> <hr/> <p>2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.</p>
<p><b>B. RAPPORTO CON I FORNITORI</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoraggio scorte e giacenze</li> <li>- Definizione e gestione ordini</li> <li>- Valutazione e selezione dei fornitori</li> </ul>	<p>3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p>
<p><b>C. RAPPORTO CON I CLIENTI</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione dell'offerta</li> <li>- Rilevazione esigenze del cliente</li> <li>- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente</li> <li>- Monitoraggio servizio</li> <li>- Rilevazione dati customer</li> </ul>	<p>4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</p>
<p><b>D. DEFINIZIONE DELL'OFFERTA</b></p> <p><i>Attività:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi richieste</li> <li>- Definizione prodotti</li> <li>- Predisposizione menù</li> </ul>	<p>5. Predisporre menù e prodotti gastronomici e di arte bianca in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.</p>

<b>COMPETENZA N. 1</b>	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</li> <li>- Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale</li> <li>- Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li> <li>- Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio</li> <li>- Individuare problematiche esecutive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio</li> <li>- Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> <li>- Elementi e procedure di gestione delle risorse umane</li> <li>- Modello organizzativo e organigramma dell'azienda</li> <li>- Sistema di qualità e principali modelli</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>- Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 2</b>	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> <li>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- D.Lsg. 81/2008</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li> <li>- Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>- Strategie di promozione</li> <li>- Tecniche di reporting</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li> </ul>

<b>COMPETENZA N. 3</b>	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di contabilità</li> <li>- Elementi di contrattualistica fornitori</li> <li>- Elementi di tecnica commerciale</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento</li> </ul>

**COMPETENZA N. 4**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li><li>- Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li><li>- Effettuare la valutazione tecnica dei reclami</li><li>- Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di customer satisfaction</li><li>- Principi di fidelizzazione del cliente</li><li>- Tecniche di ascolto e di comunicazione</li><li>- Tecniche di negoziazione e problem solving</li></ul>

**COMPETENZA N. 5**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande</li><li>- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari</li><li>- Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime</li><li>- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu</li><li>- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di produzione di arte bianca</li><li>- Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari</li><li>- Elementi di enogastronomia</li><li>- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li><li>- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li><li>- Tecniche di pasticceria, panificazione e pizzeria</li></ul>

Denominazione dell'indirizzo 1	GASTRONOMIA E ARTE BIANCA
<b>DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INDIRIZZO</b>	Le competenze caratterizzanti l'indirizzo di "Gastronomia e arte bianca" sostengono lo svolgimento di attività attinenti il processo di progettazione e realizzazione di proposte enogastronomiche e di arte bianca per diverse specialità culinarie, di valorizzazione dell'immagine del prodotto da presentare, secondo gli standard di qualità e gusto prefissati e mediante l'utilizzo di tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti
<b>E. PREPARAZIONE GASTRONOMICA E DI ARTE BIANCA PER IL CLIENTE FINALE</b>  <i>Attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cucina e alimenti</li> <li>- Progettazione e preparazione di menù enogastronomici e di arte bianca</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Progettare e realizzare proposte e piatti enogastronomici e di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative, proponendo menù complessi e utilizzando tecniche e tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti</li> <li>2. Riconoscere e interpretare i diversi stili alimentari legati ad aspetti sociali, culturali ed economici</li> </ol>

COMPETENZA N.1	
ABILITA'	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adeguare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento;</li> <li>- Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</li> <li>- Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi</li> <li>- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</li> <li>- Comporre e realizzare menu sia innovativi che tradizionali e tipici</li> <li>- Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche e di arte bianca artigianali e di alta qualità</li> <li>- Identificare accostamenti appropriati tra pietanze e vini</li> <li>- Individuare tecniche e tecnologie in funzione del contesto di lavoro</li> <li>- Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati</li> <li>- Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto</li> <li>- Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteri di progettazione e composizione di menu</li> <li>- Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto</li> <li>- Elementi di enologia</li> <li>- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari</li> <li>- Elementi di budgeting</li> <li>- Protocolli di autocontrollo del reparto</li> <li>- Ricette della produzione di pasticceria, panificazione e pizzeria</li> <li>- Ricette di arte bianca della cultura italiana e internazionale</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche del freddo e di mantenimento del prodotto</li> <li>- Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti</li> <li>- Tecniche e procedure innovative di preparazione e conservazione dei cibi</li> <li>- Tecniche e tecnologie per la preparazione di pietanze complesse e specialità enogastronomiche</li> <li>- Tecnologie innovative per la produzione gastronomica e di arte bianca</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni</li> <li>- Utilizzare sistemi avanzati per la trasformazione e conservazione dei cibi nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza e qualitativi e di gusto prefissati</li> <li>- Utilizzare tecnologie innovative</li> <li>- Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</li> </ul>	
---	--

<b>COMPETENZA N.2</b>	
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime adatte alle loro caratteristiche</li> <li>- Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare in base alle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate</li> <li>- Individuare caratteristiche organolettiche, provenienza, tracciabilità delle materie prime</li> <li>- Predisporre proposte gastronomiche in linea con gli stili alimentari, di acquisto e di consumo</li> <li>- Riconoscere aspetti caratteristici di alcuni sistemi e stili alimentari più diffusi</li> <li>- Riconoscere la presenza di allergeni contenuti nel prodotto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime</li> <li>- Filiere produttive: dall'origine del prodotto, alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti</li> <li>- Le materie prime che caratterizzano i diversi sistemi e stili alimentari</li> <li>- Principali comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione</li> <li>- Principali stili di acquisto e consumo alimentare: i fattori economici, sociali e culturali</li> <li>- Principali tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare</li> <li>- Proposte gastronomiche e di arte bianca in linea con i principali sistemi e stili alimentari</li> </ul>