

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**

**QUALIFICAZIONE DI TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE**

## 1. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientamento al ruolo</li> <li>• Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li> </ul> Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali	Inquadramento della professione	5	5	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <p>Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali</p> <p>Dimensioni della “tipicità ” enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</p> <p>Tipicità e produzioni “bio”</p> <p>Struttura e attori dell'industria della ristorazione</p> <p>Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell'offerta ristorativa enogastronomia locale</p> <p>Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori</p> <p>Tecniche di analisi del mercato</p> <p>Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici</p> <p>Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica</p> <p>Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia</p> <p>Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</p> <p>Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei menù “di tradizione”</p> <p>Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food</p>	Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio	50	25	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato</li> <li>• Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio</li> </ul>				
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio</li> <li>• Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità</li> <li>• Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento</li> <li>• Definire i contratti e curare le relazioni con i produttori e i fornitori delle filiere agroalimentari al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza</li> <li>• Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti</li> </ul>	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento	30	15	AmMESSo il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni della "tipicità" enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</li> <li>• Aspetti semiotici e simbolici del cibo</li> <li>• Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei</li> </ul>	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	40	20	AmMESSo il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali

	<p>piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali</li> <li>• Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione</li> <li>• Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti</li> <li>• Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali</li> <li>• Reinterpretare piatti della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali dei propri target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti</li> <li>• Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio</li> <li>• Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione</li> <li>• Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali</li> </ul>				ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di comunicazione visiva</li> <li>• Principi di design nel settore agroalimentare</li> <li>• Storia del design dei prodotti legati al cibo</li> <li>• Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni</li> <li>• Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali</li> </ul>	Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio	35	15	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<p>Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti sia dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani, etc.)</p> <p>Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande</p> <p>Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati</p> <p>Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti</p>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Principi di estetica enogastronomica Processi e tecniche avanzate di pasticceria Elementi di food design</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati</p>	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio	50	20	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

7	<b>Conoscenze</b>  Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari  Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio • Tecniche di problem solving  <b>Abilità</b>  Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	35	20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<b>Conoscenze</b>  Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale  <b>Abilità</b>  Applicare le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche e della normativa	Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	15	10	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0

9	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Principi di management delle aziende ristorative e turistiche Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione</p> <p>Sistema di qualità della ristorazione Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati</li> <li>• Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale</li> <li>• Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività</li> <li>• Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction</li> <li>• Compiere azioni sistematiche di revisione e sviluppo del processo produttivo, definendo azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti</li> </ul>	Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace	45	20	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di</p> <p>evidenze relative a coerenti apprendimenti formali</p>
---	--	--	----	----	--

10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione</li> <li>• Tecniche di progettazione dell'accoglienza</li> <li>• Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza</li> <li>• Information &amp; Communication Technology nel settore food e beverage</li> <li>• Strategie di narrazione e narrativa dei territori turistici: la cookery experience</li> <li>• </li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <p>Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali</p> <p>Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali</p> <p>Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti</p> <p>Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi</p> <p>Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti</p> <p>Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali</p> <p>Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo</p>	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale	40	20	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
----	--	---	----	----	---



11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale</li> <li>• Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare</li> <li>• Principi e tecniche di social media communication</li> <li>• Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici</li> <li>• Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food</li> <li>• Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli</li> <li>• Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattiva del territorio come meta turistica</li> <li>• Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico</li> <li>• Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione</li> <li>• Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo</li> <li>• Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione</li> <li>• Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e condividere esperienze ed opinioni</li> <li>• Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo</li> </ul>	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio	55	30	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>400</b>	<b>200</b>	