

Tecnico dell'enogastronomia

 **SETTORE 23. [Servizi turistici](#)**

REPERTORIO - Sardegna

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Tabelle di equivalenza AdA

Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione Puglia

Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Manager della ristorazione	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
Tecnico dei servizi di ristorazione	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Puglia	4	X	X	X	X
Gestore dell'attività agrituristica	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	3	X	X	X	
Food & beverage manager	Basilicata	3	X	X	X	
Tecnico della ristorazione	Basilicata	1		X		
Chef di cucina salutistica	Campania	2		X		X
COORDINAMENTO AVANZATO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X
COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE	Friuli Venezia Giulia	1			X	
ANALISI DEI COSTI PRODUTTIVI DEL SERVIZIO DI RICETTIVITÀ	Friuli Venezia Giulia	1		X		
EFFETTUARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLA CUCINA DI UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE GARANTENDO L'ECCELLENZA DEL PRODOTTO/SERVIZIO OFFERTO E LA CRESCITA PROFESSIONALE DEI COLLABORATORI	Lombardia	1		X		
FOOD & BEVERAGE MANAGER	Lombardia	3	X	X	X	
Tecnico della gestione di struttura di ristorazione	Marche	3	X	X		X
Food and Beverage	Piemonte	2		X	X	
Food & Beverage Manager	Sardegna	3	X	X	X	
Tecnico dell'enogastronomia	Sardegna	2	X		X	
Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione	Sardegna	2		X		X
Cuoco	Valle d'Aosta	1		X		
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA						

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Food & beverage manager	Campania	0				
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	0				
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	0				
ORIENTARE LA PRODUZIONE E L'OFFERTA DI MENÙ IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E AMBIENTALE	Lombardia	0				
GESTORE DI RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI	Lombardia	0				
GESTORE DI BED&BREAKFAST	Lombardia	0				
GESTORE DI AGRITURISMO	Lombardia	0				
Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit	Piemonte	0				

Competenze

Titolo: Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita

Descrizione: Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle

attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza. L'esercizio in qualsiasi forma di una attiv

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto di quanto previsto dalla normativa
Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale

Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) disponibili sul mercato per operare scelte adeguate alle opzioni di impiego del prodotto

ABILITÀ/CAPACITÀ

Conservare i principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza della persona, dei locali e delle attrezzature

Eseguire le necessarie operazioni periodiche di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, degli scaffali e delle vetrine, del banco, dell'area della vendita e delle superfici di locali adibiti a magazzino

Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP;
Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature per la lavorazione secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda

Titolo: Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti

Descrizione: Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del com

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Procedure aziendali di controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo, con l'utilizzo di tecniche anche di tipo esperienziale per il riconoscimento delle caratteristiche di qualità, freschezza e provenienza dei prodotti;

Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale

Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature di conservazione/refrigerazione impiegate e relativi sistemi di regolazione per favorire un corretto utilizzo nella fasi del processo di lavoro;

Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

Provenienza, tracciabilità dei prodotti e caratteristiche di deperibilità delle diverse tipologie di prodotti;

Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione e trasmissione dati (tel, fax, etc.);

Tecniche di valutazione e gestione delle scorte di magazzino in funzione dell'andamento delle vendite e degli standard dei fabbisogni di breve periodo delle diverse tipologie di prodotti

Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio delle merci con l'utilizzo di attrezzature per lo scarico e il trasporto interno (carrelli, paranchi, ecc.);

Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori;

ABILITÀ/CAPACITÀ

Effettuare operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita) con la predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci;

Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;

Applicare regole e criteri di stivaggio ed immagazzinamento dei prodotti negli appositi locali rispettando le procedure per la conservazione dei prodotti;

Registrare i fabbisogni relativi ai prodotti mancanti nel banco libero servizio e per la vendita;

Contattare i fornitori indicando tipologia e quantità della merce da consegnare, definendo le modalità e i tempi di consegna delle merci con la predisposizione della documentazione relativa all'esecuzione dell'ordine;

Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP;

Titolo: Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita

Descrizione: Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Procedure e strumenti aziendali per la corretta marcatura/prezzatura dei prodotti;

Nozioni di marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita;

Modalità di utilizzo delle attrezzature per lo scarico e la movimentazione interna delle merci per favorire un corretto utilizzo nelle fasi del processo di lavoro nel rispetto della normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e della normativa

Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale

Elementi di normative del commercio e della vendita di alimenti;

Tecniche di comunicazione interpersonale e commerciale per la gestione efficace delle relazioni con colleghi, superiori, fornitori e Clienti;

Tecniche di problem solving e decision making per la gestione in autonomia degli spazi e degli strumenti espositivi;

Tipologie e provenienza dei prodotti, prezzi e quotazioni e fabbisogni delle merci alto rotanti al fine di ottimizzare il rifornimento dei prodotti;

Regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari e di smaltimento dei prodotti scaduti;

Regole e tecniche di trasferimento di informazioni (es. dati relativi all'andamento delle vendite) al fine di informare costantemente la direzione o i diretti superiori delle dinamiche di vendita del reparto/punto vendita;

ABILITÀ/CAPACITÀ

Mantenere l'ordine nei locali rispettando la collocazione dei prodotti nelle specifiche aree di lavoro, rendendo accogliente l'ambiente di vendita, aggiornando regolarmente la cartellonistica per la comunicazione al cliente
Curare il corretto trasferimento dei prodotti dal magazzino/celle frigo all'area vendita e viceversa, verificando l'integrità dei prodotti e rispettando la normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e la normativa igienico-sanitaria;

Mantenere l'adeguato assortimento dei prodotti al fine di evitare rotture di stock, effettuando la corretta rotazione dei prodotti nel rispetto delle scadenze
Allestire il banco vendita e quello a libero servizio secondo i principi di merchandising, marketing e le scelte promozionali dell'azienda, utilizzando tecniche decorative per guarnire i prodotti predisponendo basi ed alzate;
Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP;

Titolo: Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata

Descrizione: Programmare le attività di controllo delle filiere certificate DOP/IGP/STG per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento
Costi delle materie prime per partecipare alla definizione delle politiche e degli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e da produrre
Economia della valorizzazione di risorse locali
Normativa e procedure per la programmazione delle macro-procedure nell'ottica di mantenimento e acquisizione della certificazione DOP/IGP/STG
Processi di lavorazione per progettare azioni di miglioramento alle buone prassi di controllo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Presidiare la programmazione delle macro-procedure nell'ottica di mantenimento e acquisizione della certificazione DOP/IGP/STG
Progettare azioni di miglioramento per le buone prassi di controllo
Adeguare i sistemi di produzione e valorizzazione delle risorse locali alle politiche, agli obiettivi produttivi e alle innovazioni in campo tecnologico
Progettare un piano per effettuare il controllo qualità sui prodotti stagionali su filiera specifica

Titolo: Valorizzazione dell'offerta enogastronomica

Descrizione: Valorizza l'offerta enogastronomica del territorio definendo gli abbinamenti dei prodotti locali (gastronomici ed enologici) sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, del valore nutritivo, al fine di proporli per la ve

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione associate:

Risultato atteso:RA1: Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ristorazione, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività
Analisi del mercato nei servizi di ristorazione

Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione

Definizione pricing nei servizi di ristorazione

Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione

Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione

Risultato atteso:RA3: Stabilire le politiche di customer satisfaction, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente
Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Tradizioni enogastronomiche del territorio, ricette e tecniche di lavorazione/preparazione per valorizzarne le peculiarità nell'elaborazione del menù

Tecniche di comunicazione e marketing applicate al settore enogastronomico
Principi nutritivi degli alimenti per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù

Elementi di produzione biologica e di bioeconomia

Elementi di inglese di settore

Elementi di enologia

Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei menù proposti

Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti

Caratteristiche, provenienza, lavorazione e deperibilità dei prodotti enogastronomici, al fine di programmare la proposta di menù garantendo la qualità degli ingredienti e il loro impiego ottimale.

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare i principi della bioeconomia per proporre menù biologici a chilometro zero

Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile

Progettare la composizione dei menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di clienti

Individuare il prezzo del menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie

identificare ed applicare le soluzioni e le strategie comunicative idonee a conseguire gli obiettivi aziendali e di marketing

Effettuare una corretta analisi del vino, sapendone distinguere i caratteri organolettici che lo contraddistinguono

Effettuare un'analisi sensoriali dei prodotti alimentari ed enologici

Saper proporre alla clientela un abbinamento corretto tra alimenti differenti e vini, tra quelli presenti nelle riserve

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
--------	--------

5.2.2.5.1	Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati
-----------	---

Codice	Titolo
--------	--------

5.2.2.5.2	Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati
-----------	--

3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
-----------	---------------------------------------

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
--------------	--------------

56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
----------	-------------------------

56.10.50	Ristorazione su treni e navi
----------	------------------------------

56.21.00	Catering per eventi, banqueting
----------	---------------------------------

56.29.10	Mense
----------	-------

56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
----------	--

56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
----------	--

56.10.11	Ristorazione con somministrazione
----------	-----------------------------------

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587