

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

Tecnico della gestione di struttura di ristorazione

SETTORE 23. <u>Servizi turistici</u> REPERTORIO - Marche

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 | | |
|--|----------|--|
| 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 | Χ | Χ | Χ | Χ |
| Tecnico dei servizi di ristorazione | Liguria | 4 | Χ | Χ | Χ | Χ |
| CHEF | Liguria | 4 | Χ | Χ | Χ | Χ |
| CHEF DI CUCINA SALUTISTICA | Liguria | 4 | Χ | Χ | Χ | Χ |
| Chef | Molise | 4 | Χ | Х | Х | Х |



| 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 | Х | X | X | X |
| Gestore dell'attività agrituristica | Valle d'Aosta | 4 | Х | Х | Х | Χ |
| TECNICO SPECIALIZZATO IN GESTIONE DI STRUTTURE DELLA RISTORAZIONE | Veneto | 4 | Х | Χ | Χ | Χ |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| | | RA | | | | |
|--|--------------------------|---------|-----|-----|-----|-----|
| Qualificazione | Repertorio | coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
| TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE | Abruzzo | 3 | X | Х | X | |
| Tecnico della ristorazione | Basilicata | 1 | | Χ | | |
| Food & beverage manager | Basilicata | 3 | Χ | Χ | Χ | |
| Chef di cucina salutistica | Campania | 2 | | Χ | | X |
| DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE | Friuli Venezia Giulia | 2 | Х | | X | |
| TECNICO DI CUCINA | Friuli Venezia Giulia | 1 | | Χ | | |



| | | RA | | | | |
|---|--------------------------|---------|-----|-----|-----|-----|
| Qualificazione | Repertorio | coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
| DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE | Friuli Venezia Giulia | 2 | Χ | | X | |
| FOOD & BEVERAGE MANAGER | Lombardia | 3 | Χ | Χ | Χ | |
| 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 | | |
| Tecnico della gestione di struttura di ristorazione | Marche | 3 | X | X | | X |
| Food and Beverage | Piemonte | 2 | | Χ | Χ | |
| Food & Beverage Manager | Sardegna | 3 | Х | Χ | Χ | |
| Tecnico dell'enogastronomia | Sardegna | 2 | Χ | | Χ | |
| Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione | Sardegna | 2 | | X | | X |
| Cuoco | Valle d'Aosta | 1 | | Χ | | |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA



| ELLE POLITICHE PUBBLICHE | | | | | | |
|--|----------------|---------------|-----|-----|-----|-----|
| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 | RA3 | RA4 |
| Tecnico della ristorazione - Chef | Campania | 0 | | | | |
| Food & beverage manager | Campania | 0 | | | | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI | Emilia-Romagna | 0 | | | | |
| GESTORE DI BED&BREAKFAST | Lombardia | 0 | | | | |
| GESTORE DI AGRITURISMO | Lombardia | 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 | | | | |
| Gestione di menu e confezioni per food delivery, asporto e meal kit | Piemonte | 0 | | | | |

Competenze

Titolo: Programmazione delle attività lavorative e coordinamento del personale

Descrizione: Programmare e coordinare le attività e i flussi di lavoro ed il personale sulla base delle esigenze di servizio e dei carichi di lavoro, curando



la turnazione e fronteggiando i picchi di lavoro e le assenze

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA2: Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Tecniche di valutazione e selezione del personale Principi di contruattualistica e dirittto del lavoro

Normativa di riferimento

Lingua/e straniera/e e terminologia specifica in relazione al contesto di riferimento

Principali strumenti informatici e gestionali e loro funzioni per coordinare il personale e le attività della struttura

Tecniche di gestione del personale

Tecniche di comunicazione interpersonale riferite allo specifico contesto d'uso Principi di organizzazione e gestione aziendale

Caratteristiche strutturali e funzionali della struttura e relativa organizzazione dei reparti

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare modalità di coordinamento del lavoro e dei ruoli operativi, secondo le necessità ed i carichi di lavoro

Verificare che l'esecuzione dei compiti affidati al personale avvenga secondo le indicazioni fornite e i tempi previsti

Definire, in base ai picchi di lavoro e alla stagione, il bisogno quali-quantitativo di personale da inserire nella struttura

Interagire con il personale della struttura al fine di verificare le rispettive disponibilità ed eventuali preferenze in termini di ferie, giorni di riposo, ecc...

Coordinare le attività lavorative e il personale di tutti i reparti della

struttura, secondo le necessità ed i carichi di lavoro

Stabilire le mansioni e i carichi di lavoro del personale

Gestire con rapidità eventuali imprevisti/assenze del personale, provvedendo



alla loro sostituzione momentanea e all'eventuale ri-programmazione delle attività

Titolo: Analisi del mercato e definizione dell'offerta dei servizi di ristorazione

Descrizione: Analizzare il mercato di riferimento e definire l'offerta, i prezzi e le attività/iniziative per la promozione dei servizi/prodotti offerti

Attività associate alla Competenza

Attivitá 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

CONOSCENZE

Elementi di cultura gastronomica

Tecniche di analisi dei costi e definizione di prezzi per calcolare i costi dei singoli servizi di ristorazione

Caratteristiche e peculiarità del territorio di riferimento

Tipologie e funzioni dei principali strumenti e canali di promozione dedicati ai servizi di ristorazione

Principali tecniche di analisi del mercato di riferimento per definire un'offerta dei servizi di ristorazione più competitiva

Elementi di marketing turistico e territoriale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Interpretare e valutare i bisogni dell'utenza target di riferimento Confrontarsi con i competitors e le loro tariffe di vendita Definire i prezzi dei diversi servizi di ristorazione offerti dalla struttura



Promuovere, attraverso i diversi strumenti cartacei e tecnologici, l'offerta strutturata dei servizi di ristorazione

Realizzare attività di studio e di analisi del mercato e della concorrenza per strutturare offerte competitive

Titolo: Gestione degli approvvigionamenti e dei rapporti con i fornitori ed organizzazione delle attività di manutenzione di attrezzature della struttura

Descrizione: Identificare i fabbisogni e le esigenze per il corretto funzionamento della struttura recettiva individuando il materiale, le attrezzature e gli strumenti necessari nonché gli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria da effettuare, selezionand

Attività associate alla Competenza

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

Risultato atteso:RA4: Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione, con riferimento alle esigenze della struttura, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione

CONOSCENZE

Tecniche e modalità di conservazione dei materiali ed attrezzature presenti nella struttura

Tipologie e caratteristiche dei principali fornitori, locali, nazionali ed esteri, di beni e servizi per strutture ristorative-ricettive

Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria della struttura

Elementi di approvvigionamento e gestione degli acquisti Funzionamento delle attrezzature e degli strumenti della struttura ricettiva

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria della struttura



Valutare l'erogazione dei diversi servizi concordati, monitorando le procedure e modalità di sviluppo e il relativo livello di soddisfazione della clientela Adottare criteri di selezione dei fornitori di beni e servizi per attività ristorative e ricettive, valutando anche il rapporto qualità-costo dei prodotti/servizi offerti, le tempistiche, l'affidabilità e professionalità

Gestire i rapporti con i diversi fornitori provvedendo a comunicare, secondo le modalità concordate, gli ordini/le richieste ed eventuali solleciti per il rifornimento/erogazione

Comunicare con il cliente, anche in lingua straniera

Titolo: Gestione della sicurezza per attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere

Descrizione: Individuare e valutare i fattori generici e specifici di rischio connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, acquisendo informazioni aggiornate e promuovendo atteggiamenti consapevoli e collaborativi per il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza in azienda

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Aggiornamenti periodici con riferimento ai rischi specifici e con particolare riguardo al settore produttivo aziendale, alle novità normative, alle innovazioni nelle misure di prevenzione

Conoscenze specifiche in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro: principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi; definizione e individuazione dei fattori di rischio; valutazione dei rischi; individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione; tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori; Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei DPI

Rischi caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda e specifici riferiti alla propria mansione (ad es.: derivanti da: - condizioni ergonomiche sfavorevoli, esecuzioni ripetitive, disagio ambientale, stress relazionale, ecc.; - eccessivo carico di lavoro, scarsa autonomia, risorse disponibili insufficienti, conflitti e comportamenti negativi, posizione nella



organizzazione non gratificante ed insufficiente gestione del cambiamento, ecc.; - caratteristiche ambientali ed ergonomiche del posto di lavoro, effetti oculo visivi e muscolo scheletrici, ripetitività nel contenuto del lavoro, ecc.) e conseguenti modalità di lavorazione in sicurezza, misure e procedure di prevenzione e protezione, antincendio, esodo e primo soccorso Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro (rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza) Uso e manutenzione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Adoperarsi direttamente per eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno dell'ente/azienda

Operare utilizzando in modo adeguato e secondo le prescrizioni, attrezzature e materiali

Prendere parte ai programmi formativi e di addestramento prescritti dalla normativa vigente e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari presso il medico competente

Identificare e valutare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti o emergenze secondo le procedure previste

Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza la attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro

Adoperarsi direttamente per eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno dell'ente/azienda

Operare utilizzando in modo adeguato e secondo le prescrizioni, attrezzature e materiali

Prendere parte ai programmi formativi e di addestramento prescritti dalla normativa vigente e sottoporsi periodicamente ai controlli sanitari presso il medico competente

Identificare e valutare fattori di rischio per la sicurezza e la salute, generali e connessi ad attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere, prevenendo e gestendo eventuali imprevisti o emergenze secondo le procedure previste

Operare applicando tecniche adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza la attività di gestione del personale ed attività relazionali in genere
Contribuire a eliminare o ridurre emergenze o pericoli che possono verificarsi all'interno del contesto di lavoro



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

