

Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici

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

REPERTORIO - Puglia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

Tecnico della produzione pasti - cuoco

Lazio

Operatore di cucina

Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Cuoco	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI IN SITUAZIONI COMPLESSE	Friuli Venezia Giulia	1		X		
GESTIONE DELL'EVASIONE DEGLI ORDINATIVI	Friuli Venezia Giulia	2	X	X		
ALLESTIMENTO ARTISTICO DELLE PIETANZE PER SERVIZI RAFFINATI	Friuli Venezia Giulia	1			X	

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X		X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME CON TECNICHE ELABORATE	Friuli Venezia Giulia	1	X			
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME	Friuli Venezia Giulia	1	X			
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
PREPARAZIONE SPECIALISTICA DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	0				
ALLESTIMENTO DELLE PIETANZE IN BASE AL TIPO DI SERVIZIO	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA SPECIALISTICA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
COTTURA DEGLI ALIMENTI	Friuli Venezia Giulia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIPLOMATO IN DIETETICA (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

ADA.23.03.11 (ex ADA.19.21.53) - Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E ACCOMPAGNAMENTO TURISTICO	Friuli Venezia Giulia	2	X	X
Accompagnatore turisti con esigenze speciali	Liguria	2	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2
Operatore di pescaturismo	Campania	1	X	
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1	X	
Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA				
Sezione in aggiornamento				

Competenze

Titolo: predisposizione di menù semplici

Descrizione: allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo
Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)
caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura
criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia
tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera
elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo
storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo
elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia
tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera
caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura
caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)

ABILITÀ/CAPACITÀ

abbinare in modo organico e completo i piatti del menù
calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù
comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura

identificare i principi nutritivi delle materie prime

Titolo: approvvigionamento materie prime

Descrizione: effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

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

fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi

di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo

ABILITÀ/CAPACITÀ

verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente
identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
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

Titolo: conservazione e stoccaggio delle materie prime

Descrizione: conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative

sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti
caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative
sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti

ABILITÀ/CAPACITÀ

prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
preservare la qualità dei prodotti e dei cibi
controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
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

Titolo: preparazione piatti

Descrizione: preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA2: Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti

o vassoi

Cottura degli alimenti (pietanze e dolci)

Preparazione dei semilavorati

Allestimento dei piatti

Risultato atteso:RA3: Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

Decorazione di piatti e vassoi

Composizione artistica di piatti e vassoi

Risultato atteso:RA4: Compire le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)

principali tecniche di preparazione dei piatti

principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative

tecniche di cottura classica

criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda

disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi

elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche

modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare

la presentazione degli stessi
normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in
materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)
principali tecniche di preparazione dei piatti
principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative
tecniche di cottura classica

ABILITÀ/CAPACITÀ

mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come
previsto dalle norme di legge
utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala
applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche
eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e
salati per garantire l'efficienza del servizio
adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a
supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della
sala
dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina

Titolo: Progettazione di percorsi turistici

Descrizione: Pianificazione di gite e crociere di interesse turistico con
illustrazione delle attrattive paesaggistiche e delle risorse produttive del
territorio

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.03.11 (ex ADA.19.21.53) - Accompagnamento e
assistenza del cliente in viaggi associate:

Risultato atteso:RA1: Studiare l'itinerario turistico in modo che il viaggio risulti
conforme a quanto concordato con la committenza
Studio ed esecuzione del percorso di viaggio definito dagli organizzatori

Risultato atteso:RA2: Accompagnare il gruppo nella visita a luoghi e località di
interesse turistico, studiando preventivamente l'itinerario, assistendo e

coinvolgendo il gruppo e curando rapporti con i soggetti delle strutture di supporto nonché con le guide turistiche, applicando le tecniche di base di primo intervento in situazioni di emergenza, allertando i servizi di soccorso competenti e disponibili sul territorio, gestendo gli eventuali reclami dei clienti

Accoglienza dei partecipanti

Accompagnamento nella visita a luoghi e località turistiche

Assistenza al cliente e gestione delle relazioni informative, promozionali e commerciali (solo ingressi) con i clienti, in lingua nazionale e straniera

Effettuazione del primo soccorso in casi di incidente o malore

Erogazione di informazioni di interesse turistico sulle zone di transito

Gestione e conduzione del gruppo, finalizzata a favorirne la coesione e la partecipazione

Accoglienza dei reclami da parte del gruppo accompagnato

CONOSCENZE

Elementi di marketing turistico

Geografia locale e storia connessa alla realtà dove si opera

Offerta turistica territoriale

Tecniche di accoglienza di piccoli gruppi per il loro intrattenimento durante il periodo di crociera

Tecniche di conduzione di gruppi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Organizzare percorsi turistici in mare e sotto costa

Presentare ai passeggeri i principali punti di interesse lungo la costa e nell'entroterra

Lavorare in team con gli altri collaboratori per poter realizzare un'ampia offerta di animazione

Indicare prodotti tipici locali e servire a bordo degustazioni di prodotti gastronomici

Coordinare le attività di animazione e di intrattenimento con programmi predisposti anche da altri operatori

Gestire efficientemente piccoli gruppi in maniera da coinvolgerli anche effettuando attività di animazione

Titolo: Esecuzione di manovre di conduzione di imbarcazioni

Descrizione: Eseguire semplici attività di manovra e conduzione di piccole imbarcazioni da diporto nel rispetto delle normative di settore e secondo le

disposizioni aziendali

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Carta nautica e coordinate
Classificazione delle unità da diporto
Elementi strutturali dell'imbarcazione
Gerarchia di bordo e principali mansioni dell'equipaggio
Il timone, funzione ed elementi strutturali
Le varie tipologie d'ormeggio, conoscenza della nomenclatura delle cime d'ormeggio
L'elica e l'effetto evolutivo
Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto
Storia della nautica e della navigazione
Venti, tendenze e principali elementi che contraddistinguono il variare del meteo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Utilizzare il timone di imbarcazioni varie
Riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di unità di diporto
Interpretare i bollettini meteo
Leggere gli strumenti di bordo e la carta nautica identificando una coordinata esatta
Identificare le unità da diporto e le navi mercantili
Condurre un'imbarcazione con motore singolo e doppio motore
Essere in grado di tracciare una rotta sulla carta nautica calcolando i tempi e la necessità di carburante richiesti per la navigazione
Eseguire manovre di ormeggio e disormeggio

Codici ISTAT CP2021 associati

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

5.2.3.1.2	Assistenti di viaggio e crociera
-----------	----------------------------------

5.2.3.2.0	Accompagnatori turistici
-----------	--------------------------

Codice	Titolo
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
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
79.12.00	Attività dei tour operator
79.90.20	Attività delle guide e degli accompagnatori turistici
79.11.00	Attività delle agenzie di viaggio
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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved