

Dettagli Profilo 19.IEFP.3

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo	Tecnico di gastronomia e arte bianca
Descrizione sintetica	
Settore economico	23 - Servizi turistici
Livello EQF	4

Informazioni di contatto Enti accreditati

www.vivoscuola.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto	4	• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro • Elementi e procedure di gestione delle risorse umane • Modello organizzativo e organigramma dell'azienda • Sistema di qualità e principali modelli • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità • Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	• Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività • Applicare metodiche per individuare e segnalare il fabbisogno formativo del personale • Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi • Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • Individuare anomalie e segnalare non conformità di prodotto/servizio • Individuare problematiche esecutive
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	4	• D.Lsg. 81/2008 • Elementi di ergonomia • Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Strategie di promozione • Tecniche di reporting • Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	• Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione • Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	4	• Elementi di contabilità • Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Tecniche di approvvigionamento	• Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente	4	• Elementi di customer satisfaction • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di ascolto e di comunicazione • Tecniche di negoziazione e problem solving	• Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio • Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente • Effettuare la valutazione tecnica dei reclami • Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela
Predisporre menù e prodotti gastronomici e di arte bianca in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto	4	• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime • Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu • Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di produzione di arte bianca • Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di enogastronomia • Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia • Tecniche di pasticceria, panificazione e pizzeria	• Applicare criteri di abbinamento di pietanze e bevande • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari • Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
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	4	• Criteri di progettazione e composizione di menu • Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto • Elementi di enologia • Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Elementi di budgeting • Protocolli di autocontrollo del reparto • Ricette della produzione di pasticceria, panificazione e pizzeria • Ricette di arte bianca della cultura italiana e internazionale • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche del freddo e di mantenimento del prodotto • Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti • Tecniche e procedure innovative di preparazione e conservazione dei cibi • Tecniche e tecnologie per la preparazione di pietanze complesse e specialità enogastronomiche • Tecnologie innovative per la produzione gastronomica e di arte bianca	• Adeguare le scelte eno-gastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento; • Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati • Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Comporre e realizzare menu sia innovativi che tradizionali e tipici • Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche e di arte bianca artigianali e di alta qualità • Identificare accostamenti appropriati tra pietanze e vini • Individuare tecniche e tecnologie in funzione del contesto di lavoro • Scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati • Scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto • Scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse • Scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimenti prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni • Utilizzare sistemi avanzati per la trasformazione e conservazione dei cibi nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza e qualitativi e di gusto prefissati • Utilizzare tecnologie innovative • Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Riconoscere e interpretare i diversi stili alimentari legati ad aspetti sociali, culturali ed economici	4	• Caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime • Filiere produttive: dall'origine del prodotto, alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti • Le materie prime che caratterizzano i diversi sistemi e stili alimentari • Principali comportamenti, abitudini e necessità dietetiche e di alimentazione • Principali stili di acquisto e consumo alimentare: i fattori economici, sociali e culturali • Principali tendenze alimentari dei consumatori ed esigenze del mercato alimentare • Proposte gastronomiche e di arte bianca in linea con i principali sistemi e stili alimentari	• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime adatte alle loro caratteristiche • Identificare i possibili ambiti di consumo del prodotto alimentare in base alle esigenze di gusto e nutrizionali rilevate • Individuare caratteristiche organolettiche, provenienza, tracciabilità delle materie prime • Predisporre proposte gastronomiche in linea con gli stili alimentari, di acquisto e di consumo • Riconoscere aspetti caratteristici di alcuni sistemi e stili alimentari più diffusi • Riconoscere la presenza di allergeni contenuti nel prodotto

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Programmare e gestire la produzione, la conservazione, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e la vendita , di prodotti lievitati e dolciari utilizzando procedure e tecnologie innovative e applicando profili normativi di igiene e gli standard di qualità	4	• Confezionamento dei prodotti alimentari • Criteri di programmazione per la produzione di prodotti lievitati e dolciari • Direttive e normative sulla qualità di settore • Fasi di lavorazione e tecnologie • Ingredienti, additivi e conservanti • Normativa di igiene alimentare • Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare • Strumenti e attrezzature per il confezionamento • Strumenti, attrezzature e tecniche per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti di arte bianca • Tecniche del freddo e mantenimento del prodotto • Tecniche di conservazione dei prodotti di arte bianca • Tecniche di controllo e di analisi • Tecniche di trasformazione delle materie prime dolciarie per lievitati • Tecniche e criteri di etichettatura dei prodotti alimentari • Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti di arte bianca • Temperature di conservazione dei prodotti alimentari • Valori nutrizionali del prodotto	• Adottare procedure operative di controllo di lavorazione • Adottare tecniche e criteri di etichettatura dei prodotti confezionati • Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati • Applicare criteri di confezionamento dei prodotti • Applicare criteri di programmazione per la produzione di prodotti lievitati e dolciari • Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità dei prodotti di arte bianca • Applicare le corrette temperature di conservazione dei prodotti alimentari • Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione delle materie prime dolciarie per lievitati • Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti di arte bianca • Individuare i valori nutrizionali del prodotto confezionato • Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti di arte bianca • Utilizzare strumenti, attrezzature e tecniche per il confezionamento di prodotti di arte bianca • Utilizzare strumenti, attrezzature e tecniche per la trasformazione e conservazione dei prodotti di arte bianca • Verificare gli allergeni contenuti nel prodotto

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Curare l'elaborazione di ricette e la preparazione di prodotti di arte bianca, con l'applicazione di tecniche innovative e creative, applicando profili normativi di igiene e gli standard di qualità	4	• Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari • Ricette della produzione di pasticceria, panificazione e pizzeria • Ricette di arte bianca della cultura italiana e internazionale • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche di decoro in pasticceria, panificazione e pizzeria • Tecniche e ingredienti per la decorazione di prodotti di arte bianca • Tecniche innovative per la realizzazione di prodotti di arte bianca	• Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Applicare tecniche di allestimento dei vassoi e di piatti • Utilizzare l'aspetto artistico per distinguere la panetteria-pasticceria artigianale di alta qualità da quella industriale • Utilizzare tecnologie innovative • Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta