



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

## ALLEGATO 7

### Scheda Figure Professionali leFP – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

## TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

Settore: Servizi alla persona

Livello EQF 4

### 1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1	
<b>CO1 –OPERARE IN SICUREZZA E NEL RISPETTO DELLE NORME DI IGIENE E DI SALVAGUARDIA AMBIENTALE, IDENTIFICANDO E PREVENENDO SITUAZIONI DI RISCHIO PER SE, PER GLI ALTRI E PER L'AMBIENTE</b>	
CONOSCENZE	
<b>CO1.c.1</b> NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE <b>CO1.c.2</b> DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE <b>CO1.c.3</b> METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE <b>CO1.c.4</b> NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE <b>CO1.c.5</b> NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO <b>CO1.c.6</b> SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE	
<b>CO1.A.1</b> IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE <b>CO1.A.2</b> INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE <b>CO1.A.3</b> INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE <b>CO1.A.4</b> ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE <b>CO1.A.5</b> ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA <b>CO1.A.6</b> UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE <b>CO1.A.7</b> ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA	
COMPETENZA 2	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

**CO2 – INTERVENIRE NELL'ORGANIZZAZIONE DELL'ESERCIZIO GESTENDO IL PLANNING E L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE, FUNZIONALMENTE AI SERVIZI RICHIESTI**

**CONOSCENZE**

- CO2.c.1** TECNICHE DI MONITORAGGIO DEL PIANO DI LAVORO
- CO2.c.2** NORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- CO2.c.3** ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DEL MAGAZZINO
- CO2.c.4** PRINCIPI E METODI DEL SISTEMA QUALITÀ
- CO2.c.5** ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE
- CO2.c.6** APPLICAZIONI INFORMATICHE PER L'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE

**ABILITÀ/CAPACITÀ**

- CO2.a.1** APPLICARE METODICHE PER LA GESTIONE DEL PLANNING
- CO2.a.2** APPLICARE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI DIVERSI SERVIZI DI TRATTAMENTO
- CO2.a.3** APPLICARE METODICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL MAGAZZINO
- CO2.a.4** PREDISPORRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DI AMBIENTI E STRUMENTI DI LAVORO
- CO2.a.5** ORGANIZZARE L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE
- CO2.a.6** APPLICARE LE DISPOSIZIONI NORMATIVE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

**COMPETENZA 3**

**CO3 – INTERVENIRE NELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PRESIDIANDO LA PROMOZIONE E I FLUSSI INFORMATIVI A SUPPORTO DELLE ATTIVITÀ DI CARATTERE CONTABILE, FISCALE E COMMERCIALE**

**CONOSCENZE**

- CO3.c.1** TECNICHE DI COMUNICAZIONE, RELAZIONE INTERPERSONALE E NEGOZIAZIONE
- CO3.c.2** ELEMENTI DI ANALISI DI COSTI-BENEFICI, ANDAMENTO SERVIZI E VENDITE, SEGMENTAZIONE DELLA CLIENTELA, OPPORTUNITÀ DI MERCATO
- CO3.c.3** ELEMENTI DI MARKETING STRATEGICO
- CO3.c.4** NOZIONI DI DISCIPLINA DI SETTORE NEGLI ALTRI STATI
- CO3.c.5** NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA PREVIDENZIALE, TRIBUTARIA E PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE
- CO3.c.6** NORMATIVE SPECIFICHE DI SETTORE PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ
- CO3.c.7** ELEMENTI DI CONTABILITÀ GENERALE E DI ECONOMIA PER LA GESTIONE AZIENDALE
- CO3.c.8** PROGRAMMI INFORMATICI APPLICATIVI PER LA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E COMMERCIALE
- CO3.c.9** SISTEMA CREDITIZIO, STRUMENTI DI PAGAMENTO, AGEVOLAZIONI PUBBLICHE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

ABILITÀ/CAPACITÀ	
<b>CO3.a.1</b>	INDIVIDUARE E APPLICARE MODALITÀ DI PROMOZIONE DELL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE ANCHE ATTRAVERSO I NUOVI CANALI DI COMUNICAZIONE
<b>CO3.a.2</b>	APPLICARE PROCEDURE E TECNICHE PER L'ESPLETAMENTO DEGLI ADEMPIMENTI CONTABILI/FISCALI
<b>CO3.a.3</b>	UTILIZZARE PROGRAMMI INFORMATICI A SUPPORTO DELLA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E COMMERCIALE
<b>CO3.a.4</b>	COMPILARE, EMETTERE E CONSERVARE DOCUMENTI CONTABILI
<b>CO3.a.5</b>	REGISTRARE ACQUISTI E VENDITE
<b>CO3.a.6</b>	EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI CASSA
<b>CO3.a.7</b>	FORNIRE DATI E DOCUMENTI UTILI AI SERVIZI DI CONSULENZA ESTERNA A SUPPORTO DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO
<b>CO3.a.8</b>	APPLICARE LA NORMATIVA DI SETTORE
<b>CO3.a.9</b>	APPLICARE I PRINCIPI GENERALI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI ESTETISTA
<b>CO3.a.10</b>	INDIVIDUARE LE OPERAZIONI RELATIVE ALL'AVVIO DI IMPRESA
COMPETENZA 4	
<b>CO4 – PREDISPORRE E GESTIRE L'ACCOGLIENZA E L'ASSISTENZA DELLA CLIENTELA IN FUNZIONE DELLA PERSONALIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	
CONOSCENZE	
<b>CO4.c.1</b>	NOZIONI DI PSICOLOGIA: TECNICHE DI COUNSELLING, DI INTERVISTA E STILI COMUNICATIVI
<b>CO4.c.2</b>	GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE CRITICITÀ DI INTERVENTO
<b>CO4.c.3</b>	TECNICHE E PROCEDURE PER LA COMPILAZIONE E L'UTILIZZO DELLA SCHEDA TECNICA
ABILITÀ/CAPACITÀ	
<b>CO4.a.1</b>	UTILIZZARE MODALITÀ E TECNICHE PER RILEVARE DESIDERI/BISOGNI DEL CLIENTE
<b>CO4.a.2</b>	APPLICARE TECNICHE E MODALITÀ D CONSULENZA PER CREARE UNO STILE PERSONALIZZATO
<b>CO4.a.3</b>	APPLICARE METODICHE PER LA COMPILAZIONE E GESTIONE DELLA SCHEDA TECNICA/CLIENTE
COMPETENZA 5	
<b>CO5 – ANALIZZARE LE CARATTERISTICHE E LO STATO DELLA PELLE, INDIVIDUANDO LE SPECIFICITÀ E LE TIPOLOGIE DI INTERVENTO PIÙ ADEGUATE</b>	
CONOSCENZE	
<b>CO5.c.1</b>	ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA CORRELATI AI TRATTAMENTI
<b>CO5.c.2</b>	CARATTERISTICHE, INESTETISMI, PROCESSI DEGENERATIVI E PRINCIPALI PATOLOGIE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<i>DELL'APPARATO TEGUMENTARIO</i> <b>CO5.c.3</b> ELEMENTI DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, DIETOLOGIA ED IGIENE CONNESSI ALLA PROFESSIONE <b>CO5.c.4</b> NORMATIVA CHE DISCIPLINA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, DISTRIBUZIONE E VENDITA DEI COSMETICI <b>CO5.c.5</b> PRINCIPALI STRUMENTAZIONI DI ANALISI E DIAGNOSI DELLA CUTE
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>CO5.a.1</b> APPLICARE TECNICHE DI ANALISI PER IDENTIFICARE I TIPI CUTANEI E LO STATO DELLA PELLE <b>CO5.a.2</b> IDENTIFICARE CARATTERISTICHE E SPECIFICITÀ DELLA PELLE E DELLE SUE ALTERAZIONI ASSOCIANDO LA TIPOLOGIA DI INTERVENTI PIÙ ADEGUATA <b>CO5.a.3</b> INDIVIDUARE LA/LE TIPOLOGIA/E DI INTERVENTO E/O LA NECESSITÀ DI UNA CONSULENZA SPECIALISTICA <b>CO5.a.4</b> DOCUMENTARE GLI ASPETTI D'ANALISI PER FORMULARE LE SCELTE DI TRATTAMENTO
<b>COMPETENZA 6</b>
<b>CO6 – PROGRAMMARE ED EFFETTUARE TRATTAMENTI ESTETICI PERSONALIZZATI SULLA BASE DELLE ESIGENZE DEL CLIENTE, SCEGLIENDO I PRODOTTI COSMETICI E VERIFICANDONE L'APPLICAZIONE E IL RISULTATO RISPETTO AL BENESSERE PSICO-FISICO DEL CLIENTE</b>
<b>CONOSCENZE</b>
<b>CO6.c.1</b> ELEMENTI DI CHIMICA COSMETICA E COSMECEUTICA: TIPOLOGIA, COMPOSIZIONE, FUNZIONALITÀ E DI APPLICAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI <b>CO6.c.2</b> TECNICHE DI APPLICAZIONE COSMETICA <b>CO6.c.3</b> TECNICHE E MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI <b>CO6.c.4</b> FISICA APPLICATA ALLE APPARECCHIATURE ELETTROMECCANICHE DI USO ESTETICO: LE FORME DI ENERGIA <b>CO6.c.5</b> EVOLUZIONE TECNOLOGICA DI STRUMENTI E APPARECCHIATURE ESTETICHE <b>CO6.c.6</b> TECNICHE MANUALI E STRUMENTALI DI TRATTAMENTO ESTETICO <b>CO6.c.7</b> TECNICHE DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI TRATTAMENTI <b>CO6.c.8</b> PERCORSI DI BENESSERE: TIPOLOGIE E TRATTAMENTI <b>CO6.c.9</b> PACCHETTO DI TRATTAMENTO SPECIFICI <b>CO6.c.10</b> METODI DI DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>CO6.a.1</b> INDIVIDUARE E UTILIZZARE I PRODOTTI COSMETICI SULLA BASE DELLE LORO CARATTERISTICHE CHIMICHE, DI AZIONE E DI RISULTATO <b>CO6.a.2</b> SCEGLIERE E COMBINARE TECNICHE MANUALI E/O STRUMENTALI DI TRATTAMENTO ESTETICO VISO E CORPO PERSONALIZZATO <b>CO6.a.3</b> INDIVIDUARE IL PERCORSO BENESSERE PIÙ IDONEO ALLE CARATTERISTICHE DEL CLIENTE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>CO6.a.4</b>	VERIFICARE I RISULTATI DELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PRODOTTI E APPLICARE EVENTUALI CORRETTIVI E ADEGUAMENTI
<b>CO6.a.5</b>	APPLICARE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI COSMETICI
<b>CO6.a.6</b>	FORNIRE CONSIGLI DI USO DOMICILIARE DEI PRODOTTI
<b>CO6.a.7</b>	ESEGUIRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DELLA STRUMENTAZIONE UTILIZZATE
<b>CO6.a.8</b>	ESEGUIRE LA DISINFEZIONE DI AMBIENTI E STRUMENTI E LA STERILIZZAZIONE DI STRUMENTI

**Risultati attesi correlati alle A.d.A. dell'Atlante nazionale**

<b>ADA 1</b>
<b>A1 – ADA.20.01.01 (EX ADA.24.137.403) - GESTIONE DEL CENTRO BENESSERE (CENTRO ESTETICO O SPA)</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI ALLA PERSONA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A1.RA1 –SVILUPPARE L'OFFERTA DEI SERVIZI IN COERENZA CON LE TENDENZE DETTATE DALLA MODA, DALLE INNOVAZIONI COSMETOLOGICHE ED ESTETICHE E IN RAPPORTO ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, AVENDO CURA DI DEFINIRE E PROMUOVERE AZIONI DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEGLI STESSI</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA1.a</b> DEFINIZIONE E IMPLEMENTAZIONE DI AZIONI DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA <b>A1.RA1.b</b> INDIVIDUAZIONE DELLE TIPOLOGIE DI PRODOTTI/SERVIZI IN RAPPORTO A TARGET/ESIGENZE DELLA CLIENTELA
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A1.RA2 –GESTIRE GLI ASPETTI AMMINISTRATIVI DEL CENTRO BENESSERE (CENTRO ESTETICO O SPA), CURANDO L'ESPLETAMENTO DEGLI ADEMPIMENTI ORDINARI PER LA GESTIONE ECONOMICA DELL'ESERCIZIO</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA2.a</b> REALIZZAZIONE DELLE PROCEDURE PER L'ESPLETAMENTO DEGLI ADEMPIMENTI CONTABILI E FISCALI GIORNALIERI
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>A1.RA3 –GESTIRE I FABBISOGNI DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIALI, VERIFICANDO E MONITORANDO LE GIACENZE DI MERCE E PRESIDANDO I RAPPORTI CON I FORNITORI</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA3.a</b> GESTIONE DEI PRODOTTI IN GIACENZA DEL CENTRO ESTETICO <b>A1.RA3.b</b> GESTIONE DELLE RELAZIONI CON I FORNITORI DEL CENTRO ESTETICO
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<b>A1.RA4 –PIANIFICARE IL LAVORO DEL CENTRO BENESSERE (CENTRO ESTETICO O SPA), GARANTENDO LA PRESENZA DI COLLABORATORI ADEGUATI QUANTITATIVAMENTE E QUALITATIVAMENTE AL FABBISOGNO DI RISORSE PROFESSIONALI, E GESTENDO GLI APPUNTAMENTI DEL CENTRO ESTETICO E L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE INFORMATIVE SUI CLIENTI</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA4.a</b> PIANIFICAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEGLI APPUNTAMENTI DEL CENTRO BENESSERE <b>A1.RA4.b</b> TENUTA SCHEDE CLIENTE E TRATTAMENTO DATI PER CONSENSO INFORMATO
<b>ADA 2</b>
<b>A2 - ADA.20.01.02 (ex ADA.24.137.406) –REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI ESTETICI E DI BENESSERE FISICO</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI ALLA PERSONA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A2.RA1 –ACCOGLIERE IL CLIENTE, AVENDO CURA DI ANALIZZARE LE RICHIESTE E INDIVIDUARE I TRATTAMENTI ESTETICI DA PRATICARE, FORNENDO INDICAZIONI SUI PRODOTTI COSMETICI DA UTILIZZARE ANCHE IN BASE ALLE RICHIESTE DI TRATTAMENTO E ACQUISENDO OVE NECESSARIO, IL CONSENSO INFORMATO</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA1.a</b> ANALISI DELLE RICHIESTE DEL CLIENTE ED INDIVIDUAZIONE DEI TRATTAMENTI ESTETICI DA REALIZZARE <b>A2.RA1.b</b> ACCOGLIENZA DEL CLIENTE DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA <b>A2.RA1.c</b> INDICAZIONE AL CLIENTE SUI PRODOTTI COSMETICI LEGATI AL TIPO DI EPIDERMIDE E TRATTAMENTO
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A2.RA2 –ESEGUIRE I TRATTAMENTI DI BASE (DEPILAZIONI, EPILAZIONE, MANICURE E PEDICURE ESTETICO) INDIVIDUANDO I PRODOTTI COSMETICI IN FUNZIONE DEL TRATTAMENTO DA REALIZZARE, SEGUENDO LE PROCEDURE</b>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>PREVISTE</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA2.a</b> ESECUZIONE DEI TRATTAMENTI DI DEPILAZIONI, EPILAZIONE E DECOLORAZIONE DEI PELI DEL CORPO E DEL VISO (ES. CERA, LASER, ECC.) ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI <b>A2.RA2.b</b> REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI DI MANICURE E PEDICURE ESTETICO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A2.RA3 –REALIZZARE I TRATTAMENTI DERMO-ESTETICI PER IL VISO E PER IL CORPO, TRATTANDO LE DIVERSE PARTI MEDIANTE TECNICHE DI MANIPOLAZIONEMANUALE O ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI STRUMENTI ELETTROMECCANICI, SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE NORME E MISURE DI TUTELA DEL CLIENTE</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA3.a</b> ESECUZIONE DEI PRINCIPALI TRATTAMENTI DERMO-ESTETICI PER IL VISO E PER IL CORPO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI <b>A2.RA3.b</b> REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI DI MASSAGGIO ESTETICO E DI RILASSAMENTO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<b>A2.RA4 –REALIZZARE TRATTAMENTI DI RICOSTRUZIONE E DECORAZIONE DELLE UNGHIE SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE MISURE DI SICUREZZA A SALVAGUARDIA DEL CLIENTE</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA4.a</b> REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI DI RICOSTRUZIONE E DECORAZIONE DELLE UNGHIE (ES. APPLICAZIONE DELLE ESTENSIONI DELLE UNGHIE NATURALI, APPLICAZIONE DI UNGHIE ARTIFICIALI, DECORAZIONI DI UNGHIE NATURALI E ARTIFICIALI, ECC.)
<b>RISULTATO ATTESO 5</b>
<b>A2.RA5 – REALIZZARE TRATTAMENTI DI TRUCCO E VISAGISMO SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE MISURE DI SICUREZZA A SALVAGUARDIA DEL CLIENTE</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA5.A.</b> REALIZZARE DI TRATTAMENTI DI TRUCCO E VISAGISMO
<b>RISULTATO ATTESO 6</b>
<b>A2.RA6 – CURARE L'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEL CENTRO ESTETICO, ANCHE RACCOGLIENDO E SMALTENDO RIFIUTI SPECIALI E I PRESIDI MONOUSO NEL RISPETTO DEI PARAMETRI DI SICUREZZA</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

**A2.RA6.A** CURA DELL'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE (SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE) DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA

**RISULTATO ATTESO 7**

**A2.RA7 – ASSISTERE IL CLIENTE NELLA FRUIZIONE DEI SERVIZI ESTETICI E DEI PERCORSI BENESSERE SVOLTI IN AUTONOMIA, ILLUSTRANDOGLI BENEFICI E CONTROINDICAZIONI, ORGANIZZANDO IL NECESSARIO E CONTROLLANDONE LA CORRETTA EFFETTUAZIONE**

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

**A2.RA7.A** ASSISTERE E MONITORARE IL CLIENTE DURANTE I PERCORSI BENESSERE PER LA CURA DEL CORPO (ES. SAUNA, BAGNO TURCO, PERCORSI D'ACQUA, GROTTA DI SALE, ECC.)

**A2.RA7.B** ASSISTERE E MONITORARE IL CLIENTE DURANTE I SERVIZI ESTETICI SVOLTI IN AUTONOMIA (ES. MACCHINE PER L'ABBRONZATURA, ECC.)





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

## Scheda del profilo professionale leFP – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

### TECNICO DELL'ACCONCIATURA

Settore: Servizi alla persona

Livello EQF 4

(Aggiornamento della scheda al Profilo n. 13478 secondo l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni Rep. atti n. 155/CRS del 01 agosto 20219)

#### 1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1	
<b>CO1 – Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente</b>	
CONOSCENZE	
<b>CO1.c.1</b>	Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore
<b>CO1.c.2</b>	Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
<b>CO1.c.3</b>	Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
<b>CO1.c.4</b>	Cenni normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
<b>CO1.c.5</b>	Nozioni di primo soccorso
<b>CO1.c.6</b>	Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
ABILITÀ/CAPACITÀ	
<b>CO1.a.1</b>	Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
<b>CO1.a.2</b>	Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
<b>CO1.a.3</b>	Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
<b>CO1.a.4</b>	Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
<b>CO1.a.5</b>	Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
<b>CO1.a.6</b>	Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
<b>CO1.a.7</b>	Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

COMPETENZA 2	
<b>CO2 – Intervenire nell'organizzazione dell'esercizio gestendo il planning e l'archivio delle schede cliente, funzionalmente ai servizi richiesti</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>CO2.c.1</b>	<i>Tecniche di monitoraggio del piano di lavoro</i>
<b>CO2.c.2</b>	<i>Normativa sul trattamento dei dati personali</i>
<b>CO2.c.3</b>	<i>Elementi di organizzazione aziendale e gestione del magazzino</i>
<b>CO2.c.4</b>	<i>Principi e metodi dei sistemi di qualità</i>
<b>CO2.c.5</b>	<i>Etica e deontologia professionale</i>
<b>CO2.c.6</b>	<i>Applicazioni informatiche per l'esercizio della professione</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
<b>CO2.a.1</b>	<i>Applicare metodiche per la gestione del planning</i>
<b>CO2.a.2</b>	<i>Applicare tecniche di pianificazione e organizzazione dei diversi servizi di trattamento</i>
<b>CO2.a.3</b>	<i>Applicare metodiche di gestione e organizzazione del magazzino</i>
<b>CO2.a.4</b>	<i>Predisporre la manutenzione ordinaria di ambienti e strumenti di lavoro</i>
<b>CO2.a.5</b>	<i>Organizzare l'archivio delle schede cliente</i>
<b>CO2.a.6</b>	<i>Applicare le disposizioni normative per la protezione dei dati personali</i>
COMPETENZA 3	
<b>CO3 – Intervenire nella gestione dell'esercizio presidiandone la promozione e i flussi informativi a supporto delle attività di carattere contabile, fiscale e commerciale</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>CO3.c.1</b>	<i>Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale e negoziazione</i>
<b>CO3.c.2</b>	<i>Elementi di analisi di costi-benefici, andamento servizi e vendite, segmentazione della clientela, opportunità di mercato</i>
<b>CO3.c.3</b>	<i>Elementi di marketing strategico</i>
<b>CO3.c.4</b>	<i>Normativa di riferimento in materia previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</i>
<b>CO3.c.5</b>	<i>Normative specifiche di settore per l'avvio e l'esercizio dell'attività</i>
<b>CO3.c.6</b>	<i>Elementi di contabilità generale e di economia per la gestione aziendale</i>
<b>CO3.c.7</b>	<i>Sistema creditizio, strumenti di pagamento, agevolazioni pubbliche</i>
<b>CO3.c.8</b>	<i>Programmi informatici applicativi per la gestione contabile, amministrativa e commerciale</i>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<i>CO3.a.1 Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale anche attraverso i nuovi canali di comunicazione</i>
<i>CO3.a.2 Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali</i>
<i>CO3.a.3 Utilizzare programmi informatici a supporto della gestione contabile, amministrativa e commerciale</i>
<i>CO3.a.4 Compilare, emettere e conservare documenti contabili</i>
<i>CO3.a.5 Registrare acquisti e vendite</i>
<i>CO3.a.6 Effettuare le operazioni di cassa</i>
<i>CO3.a.7 Fornire dati e documenti utili ai servizi di consulenza esterna a supporto della gestione dell'esercizi</i>
<i>CO3.a.8 Applicare la normativa di settore</i>
<i>CO3.a.9 Applicare i principi generali per l'esercizio dell'attività di acconciatore</i>
<i>CO3.a.10 Individuare le operazioni relative all'avvio d'impresa</i>
<b>COMPETENZA 4</b>
<b>CO4 – Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza della clientela in funzione della personalizzazione del servizio</b>
<b>CONOSCENZE</b>
<i>CO4.c.1 Nozioni di psicologia: tecniche di counselling, di intervista e stili comunicativi</i>
<i>CO4.c.2 Gestione dei reclami e delle criticità di intervento</i>
<i>CO4.c.3 Tecniche e procedure per la compilazione e l'utilizzo della scheda tecnica</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<i>CO4.a.1 Utilizzare modalità e tecniche per rilevare desideri/bisogni del cliente</i>
<i>CO4.a.2 Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzate</i>
<i>CO4.a.3 Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente</i>
<b>COMPETENZA 5</b>
<b>CO5 – Analizzare le caratteristiche e lo stato del capello e del cuoio capelluto, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguato</b>
<b>CONOSCENZE</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<i><b>CO5.c.1</b> Anatomia e fisiologia del cuoio capelluto e del capello</i> <i><b>CO5.c.2</b> Fondamenti di tricologia, dermatologia e principali inestetismi del capello e della cute</i> <i><b>CO5.c.3</b> Strumentazioni e metodi di analisi tricologica</i> <i><b>CO5.c.4</b> Tecniche di trattamento estetico e tricologico complementare dei capelli</i> <i><b>CO5.c.5</b> Normativa che disciplina produzione, confezionamento, distribuzione e vendita dei cosmetici</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<i><b>CO5.a.1</b> Applicare tecniche di analisi per identificare lo stato del capello e del cuoio capelluto</i> <i><b>CO5.a.2</b> Identificare inestetismi e alterazioni del cuoio capelluto e del capello</i> <i><b>CO5.a.3</b> Individuare la/le tipologia/e e la/le tecniche di intervento e/o la necessità di una consulenza specialistica</i> <i><b>CO5.a.4</b> Documentare gli aspetti d'analisi per formulare le scelte di trattamento</i>
<b>COMPETENZA 6</b>
<i><b>CO6 – Ideare ed effettuare servizi di acconciatura e di taglio e trattamento estetico della barba personalizzandoli in funzione delle esigenze della clientela e delle tendenze moda, scegliendo i prodotti cosmetici e tricologici</b></i>
<b>CONOSCENZE</b>
<i><b>CO6.c.11</b> Elementi di chimica cosmetica e cosmeceutica: tipologia, composizione, funzionalità e di applicazione dei prodotti cosmetici/tricologici</i> <i><b>CO6.c.12</b> Tecniche di applicazione cosmetica</i> <i><b>CO6.c.13</b> Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti cosmetici/tricologici</i> <i><b>CO6.c.14</b> Colorimetria applicata</i> <i><b>CO6.c.15</b> Tecniche di taglio e di acconciatura</i> <i><b>CO6.c.16</b> Tecniche di taglio e trattamento estetico della barba</i> <i><b>CO6.c.17</b> Metodi di disinfezione e sterilizzazione</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

**ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE**  
**ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE**

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

- CO6.a.9** *INDIVIDUARE E UTILIZZARE I PRODOTTI COSMETICI E TRICOLOGICI SULLA BASE DELLE LORO CARATTERISTICHE CHIMICHE, DI AZIONE E DI RISULTATO*
- CO6.a.10** *Scegliere e combinare tecniche manuali e/o strumentali di trattamento estetico dei capelli e/o della barba personalizzato*
- CO6.a.11** *Applicare principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e quelli dell'acconciatura*
- CO6.a.12** *Applicare principi e tecniche di regolazione del rapporto tra i volumi del viso e il taglio della barba*
- CO6.a.13** *Applicare modalità di conservazione e stoccaggio dei prodotti cosmetici e tricologici*
- CO6.a.14** *Verificare i risultati dell'applicazione di tecniche e prodotti e applicare eventuali correttivi e adeguamenti*
- CO6.a.15** *Fornire consigli di uso domiciliare dei prodotti*
- CO6.a.16** *Eseguire la manutenzione ordinaria della strumentazione utilizzata*
- CO6.a.17** *Eseguire la disinfezione di ambienti e strumenti e la sterilizzazione di strumenti*

**Risultati attesi correlati alle A.D.A. dell'Atlante nazionale**

<b>ADA 1</b>
<b>ADA.20.01.05 (ex ADA.24.138.412)- Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI ALLA PERSONA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A1.RA1 – Sviluppare l'offerta dei servizi di acconciatura, in coerenza con le tendenze dettate dalla moda e in rapporto alle esigenze della clientela, avendo cura di definire e promuovere azioni di comunicazione e promozione degli stessi</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA1.a</b> <i>Definizione e implementazione di azioni di comunicazione e promozione del salone acconciatura</i>
<b>A1.RA1.b</b> <i>Individuazione delle tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela</i>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A1.RA2 – Gestire gli aspetti amministrativi del servizio di acconciatura, curando l'espletamento degli adempimenti ordinari per la gestione economica dell'esercizio</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA2.a</b> Realizzazione delle procedure per espletamento degli adempimenti contabili e fiscali giornalieri
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A1.RA3 – Gestire i fabbisogni di rifornimento materiali del salone di acconciatura, verificando e monitorando le giacenze di merce e presidiando i rapporti con i fornitori</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA3.a</b> Gestione dei prodotti in giacenza del salone acconciatura
<b>A1.RA3.b</b> Gestione delle relazioni con i fornitori del salone acconciatura
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<b>A1.RA4 – Pianificare il lavoro del salone acconciatura, gestendo gli appuntamenti e l'archivio delle schede informative sui clienti</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA4.A</b> Pianificazione del lavoro e gestione degli appuntamenti del salone acconciatura
<b>A1RA4.B</b> Tenuta schede cliente del salone acconciatura e trattamento dati
<b>ADA 2</b>
<b>ADA.20.01.06 (ex ADA.24.138.409) - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI ALLA PERSONA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A2.RA1 – Accogliere il cliente, avendo cura di analizzare le richieste e individuare il servizio di acconciatura da realizzare, fornendo informazioni sulle modalità di esecuzione dei trattamenti e sui prodotti adeguati alla tipologia di capello e alle caratteristiche del cuoi capelluto</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A2.RA1.A</b> Analisi delle richieste del cliente ed individuazione del servizio di acconciatura da realizzare</i> <i><b>A2.RA1.B</b> Accoglienza del cliente del salone acconciatura</i> <i><b>A2.RA1.C</b> Analisi delle caratteristiche del capello e del cuoio capelluto</i>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<i><b>A2.RA2 – Effettuare la detersione e il trattamento estetico dei capelli e del cuoio capelluto, utilizzando i prodotti selezionati sulla base delle caratteristiche del cliente, eseguendo i diversi trattamenti di tintura, permanenti, stiraggio, ecc.</b></i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A2.RA2.A</b> Esecuzione dei principali trattamenti (tinture, permanenti, stiraggio, ecc.), anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari</i> <i><b>A2.RA2.B</b> Realizzazione del lavaggio dei capelli e dei trattamenti di cura estetica (applicazione di prodotti estetici, riequilibranti, massaggi del cuoio capelluto, ecc.)</i>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<i><b>A2.RA3 – Eseguire il taglio dei capelli e delle barba, utilizzando strumenti e tecniche di taglio e i prodotti selezionati, sulla base delle indicazioni concordate con il cliente</b></i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A2.RA3.A</b> Esecuzione del taglio dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari</i> <i><b>A2.RA3.B</b> Esecuzione della rasatura e dei massaggi facciali, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari</i>
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<i><b>A4.RA4 – Eseguire le acconciature, sulla base di un'immagine e/o interpretando le richieste della cliente, realizzando la messa in piega, utilizzando i prodotti e gli strumenti selezionati per lo sviluppo della forma finale</b></i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A4.RA4.A</b> Esecuzione di acconciature e applicazione di extension, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari</i> <i><b>A4.RA4.B</b> Asciugatura e messa in piega dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari</i>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>RISULTATO ATTESO 5</b>
<b>A5.RA5 – Curare l'igiene dei locali e delle attrezzature del salone di acconciatura raccogliendo e smaltendo i rifiuti speciali nel rispetto dei parametri di sicurezza</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A5.RA5.A</b> Cura dell'igiene dei locali e delle attrezzature (sanificazione e disinfezione) del salone di acconciatura <b>A5.RA5.B</b> Raccolta e smaltimento rifiuti speciali (contaminati da materiale organico) e presidi monouso del salone di acconciatura





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

## Scheda del profilo professionale leFP – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

### TECNICO DI CUCINA

Settore: Servizi Turistici

Livello EQF 4

(Aggiornamento della scheda al Profilo n. 13479 secondo l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni Rep. atti n. 155/CRS del 01 agosto 20219)

#### 1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1
<b>CO1 –Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente</b>
CONOSCENZE
<b>CO1.c.1</b> NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE <b>CO1.c.2</b> DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE <b>CO1.c.3</b> METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE <b>CO1.c.4</b> NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE <b>CO1.c.5</b> NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO <b>CO1.c.6</b> SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE
<b>CO1.a.1</b> IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE <b>CO1.a.2</b> INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE <b>CO1.a.3</b> INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE <b>CO1.a.4</b> ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE <b>CO1.a.5</b> ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA <b>CO1.a.6</b> UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE <b>CO1.a.7</b> ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

COMPETENZA 2	
<b>CO2 – Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<i>CO2.c.7 Elementi di analisi del mercato della ristorazione</i> <i>CO2.c.8 Elementi di marketing strategico e operativo della ristorazione e della cultura enogastronomica</i> <i>CO2.c.9 Tecniche di food&amp;beverage cost e di food&amp;beverage price</i> <i>CO2.c.10 Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio</i> <i>CO2.c.11 Menù a filiera locale</i>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
<i>CO2.a.7 Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy</i> <i>CO2.a.8 Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente</i> <i>CO2.a.9 Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting</i>	
COMPETENZA 3	
<b>CO3 – Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<i>CO3.c.10 Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</i> <i>CO3.c.11 Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini</i> <i>CO3.c.12 Tecniche di reportistica aziendale</i> <i>CO3.c.13 Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali</i> <i>CO3.c.14 Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</i> <i>CO3.c.15 Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità</i> <i>CO3.c.16 Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</i>	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

ABILITÀ/CAPACITÀ
<p><b>CO3.a.11</b> Applicare procedure di gestione degli ordini</p> <p><b>CO3.a.12</b> Applicare procedure di segnalazione di non conformità della forniture</p> <p><b>CO3.a.13</b> Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</p> <p><b>CO3.a.14</b> Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime e degli alimenti</p> <p><b>CO3.a.15</b> Applicare tecniche di predisposizione di spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio</p> <p><b>CO3.a.16</b> Attuare piani di controllo delle temperature di conservazione</p>
COMPETENZA 4
<p><b>CO4 – Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela</b></p>
CONOSCENZE
<p><b>CO4.c.4</b> Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime</p> <p><b>CO4.c.5</b> Produzioni agroalimentari territoriali</p> <p><b>CO4.c.6</b> Ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale</p> <p><b>CO4.c.7</b> Menù a filiera locale</p> <p><b>CO4.c.8</b> Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</p> <p><b>CO4.c.9</b> Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di ricetta e menù</p> <p><b>CO4.c.10</b> Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti</p> <p><b>CO4.c.11</b> Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e stili alimentari</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p><b>CO4.a.4</b> Applicare criteri di abbinamento di cibi e bevande</p> <p><b>CO4.a.5</b> Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e di produzioni territoriali artigianali agroalimentari</p> <p><b>CO4.a.6</b> Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime</p> <p><b>CO4.a.7</b> Applicare criteri di bilanciamento della preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo</p> <p><b>CO4.a.8</b> Individuare soluzioni di adattamento delle maggiori preparazioni gastronomiche territoriali ai moderni stili alimentari</p> <p><b>CO4.a.9</b> Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità/prezzo</p>
COMPETENZA 5
<p><b>CO5 – Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche</b></p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>innovative e creative</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>CO5.c.6</b>	<i>Standard di qualità dei prodotti alimentari</i>
<b>CO5.c.7</b>	<i>Tecniche e ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti</i>
<b>CO5.c.8</b>	<i>Tecnologie innovative e creative per la produzione di piatti</i>
<b>CO5.c.9</b>	<i>Food design, estetica del cibo</i>
<b>CO5.c.10</b>	<i>Trasformazioni chimiche e fisiche degli alimenti</i>
<b>CO5.c.11</b>	<i>Tecniche e tecnologie di cottura degli alimenti</i>
<b>CO5.c.12</b>	<i>Principi di cucina modernista</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
<b>CO5.a.5</b>	<i>Applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi</i>
<b>CO5.a.6</b>	<i>Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</i>
<b>CO5.a.7</b>	<i>Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</i>
<b>CO5.a.8</b>	<i>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</i>
<b>CO5.a.9</b>	<i>Applicare procedure e tecniche di riutilizzo delle materie prime anche secondo principi etici e di sostenibilità</i>
<b>CO5.a.10</b>	<i>Applicare criteri e modalità di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa</i>
<b>CO5.a.11</b>	<i>Adottare soluzioni creative per la proposta estetica dei piatti</i>

**Risultati attesi correlati alle A.d.A. dell'Atlante nazionale**

<b>ADA 1</b>
<b>ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI TURISTICI</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A1.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</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<i><b>A1.RA1.c</b> Analisi del mercato nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA1.d</b> Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA1.e</b> Definizione pricing nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA1.f</b> Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA1.g</b> Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione</i>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b><i>A1.RA2 – Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa</i></b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A1.RA2.b</b> Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA2.c</b> Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione</i>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b><i>A1.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</i></b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A1.RA3.c</b> Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione</i>
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<b><i>A1.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</i></b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i><b>A1.RA4.c</b> Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione</i> <i><b>A1.RA4.d</b> Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione</i>
<b>ADA 2</b>
<b><i>ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina</i></b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI TURISTICI</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A2.RA1 – Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestando le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA1.d Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione</b> <b>A2.RA1.e Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti</b>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A2.RA2 – Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA2.c Elaborazione ricette dolciarie</b> <b>A2.RA2.d Ideazione e sviluppo di ricette</b> <b>A2.RA2.e Progettazione del menù</b> <b>A2.RA2.f Progettazione della offerta di dessert</b> <b>A2.RA2.g Proposizione estetica degli elaborati culinari</b>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A2.RA3 –Garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse, in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA3.c Coordinamento del personale di cucina</b>
<b>ADA 3</b>
<b>ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI TURISTICI</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A3.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</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A3.RA1.A. Controllo delle materie prime A3.RA1.B Preparazione preliminare delle materie prime A3.RA1.C Conservazione di materie prime</i>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<i>A3.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</i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A3.RA2.A Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) A3.RA2.B Preparazione dei semilavorati A3.RA2.C Allestimento dei piatti</i>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<i>A3.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)</i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A3.RA3.A Decorazione di piatti e vassoi A3.RA3.B Composizione artistica di piatti e vassoi</i>
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<i>A3.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</i>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A3.RA4.A Controllo dello stato delle attrezzature di cucina A3.RA4.B Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo A3.RA4.c Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</i>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

## Scheda del profilo professionale leFPQuadriennale – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

### TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Settore: Servizi turistici

Livello EQF 4

(Aggiornamento della scheda al Profilo n. 13492 secondo l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni Rep. atti n. 155/CRS del 01 agosto 20219, all.3)

#### 1 Competenze, Conoscenze e capacità correlate alla Qualificazione

COMPETENZA 1	
<b>CO1 – Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente</b>	
CONOSCENZE	
<b>CO1.c.7</b>	Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore
<b>CO1.c.8</b>	Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
<b>CO1.c.9</b>	Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
<b>CO1.c.10</b>	Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
<b>CO1.c.11</b>	Nozioni di primo soccorso
<b>CO1.c.12</b>	Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
ABILITÀ/CAPACITÀ	
<b>CO1.a.8</b>	Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
<b>CO1.a.9</b>	Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
<b>CO1.a.10</b>	Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
<b>CO1.a.11</b>	Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
<b>CO1.a.12</b>	Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
<b>CO1.a.13</b>	Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
<b>CO1.a.14</b>	Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza





REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>COMPETENZA 2</b>	
<b>CO2 – Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>CO2.c.7</b>	<i>Modelli organizzativi aziendali; tecniche e strumenti di gestione organizzativa del lavoro</i>
<b>CO2.c.8</b>	<i>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento</i>
<b>CO2.c.9</b>	<i>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</i>
<b>CO2.c.10</b>	<i>Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</i>
<b>CO2.c.11</b>	<i>Tecniche di allestimento e servizio di sala, di catering e banqueting</i>
<b>CO2.c.12</b>	<i>Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche</i>
<b>CO2.c.13</b>	<i>Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</i>
<b>CO2.c.14</b>	<i>Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela</i>
<b>CO2.c.15</b>	<i>Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
<b>CO2.a.7</b>	<i>Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</i>
<b>CO2.a.8</b>	<i>Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio</i>
<b>CO2.a.9</b>	<i>Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</i>
<b>CO2.a.10</b>	<i>Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</i>
<b>CO2.a.11</b>	<i>Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela</i>
<b>CO2.a.12</b>	<i>Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar</i>
<b>CO2.a.13</b>	<i>Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni dei clienti</i>
<b>CO2.a.14</b>	<i>Gestire la comanda</i>
<b>CO2.a.15</b>	<i>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento / erogazione del servizio</i>
<b>COMPETENZA 3</b>	
<b>CO3 – Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>CO3.c.9</b> <i>Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini</i>
<b>CO3.c.10</b> <i>Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali</i>
<b>CO3.c.11</b> <i>Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</i>
<b>CO3.c.12</b> <i>Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità</i>
<b>CO3.c.13</b> <i>Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</i>
<b>CO3.c.14</b> <i>Elementi di impostazione, gestione e rotazione della cantina</i>
<b>CO3.c.15</b> <i>Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>CO3.a.11</b> <i>Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy</i>
<b>CO3.a.12</b> <i>Applicare tecniche di valutazione delle offerte</i>
<b>CO3.a.13</b> <i>Applicare procedure di gestione degli ordini</i>
<b>CO3.a.14</b> <i>Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura</i>
<b>CO3.a.15</b> <i>Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare la situazione scorte e giacenze</i>
<b>CO3.a.16</b> <i>Applicare tecniche e utilizzare strumenti di conservazione delle materie prime, dei prodotti e delle bevande alcoliche</i>
<b>COMPETENZA 4</b>
<b>CO4 – Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche</b>
<b>CONOSCENZE</b>
<b>CO4.c.4</b> <i>Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</i>
<b>CO4.c.5</b> <i>Tecniche e strategie per massimizzare la soddisfazione della clientela</i>
<b>CO4.c.6</b> <i>Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione</i>
<b>CO4.c.7</b> <i>Tecniche di food&amp;beveragecost e di food&amp;beverageprice</i>
<b>CO4.c.8</b> <i>Criteri di redazione e aggiornamento dei menu e della carta dei vini</i>
<b>CO4.c.9</b> <i>Menù a filiera locale</i>
<b>CO4.c.10</b> <i>Elementi di enografia locale, nazionale e internazionale</i>
<b>CO4.c.11</b> <i>Tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto turistico e all'assetto agroalimentare del territorio</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>CO4.a.4</b> Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche
<b>CO4.a.5</b> Applicare tecniche di rilevazione e analisi delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente
<b>CO4.a.6</b> Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy
<b>CO4.a.7</b> Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi e di budgeting
<b>CO4.a.8</b> Elaborare carte, in funzione della tipicità e della stagionalità
<b>COMPETENZA 5</b>
<b>CO5 – Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta</b>
<b>CONOSCENZE</b>
<b>CO5.c.1</b> Elementi di sommellerie
<b>CO5.c.2</b> Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy
<b>CO5.c.3</b> Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar
<b>CO5.c.4</b> Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici
<b>CO5.c.5</b> Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
<b>CO5.c.6</b> Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
<b>CO5.c.7</b> Materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
<b>CO5.c.8</b> Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>CO5.a.1</b> Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela
<b>CO5.a.2</b> Consigliare abbinamenti e l'assaggio dei vini
<b>CO5.a.3</b> Utilizzare tecniche classiche e innovative in relazione al servizio di sommellerie
<b>CO5.a.4</b> Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio
<b>CO5.a.5</b> Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela
<b>CO5.a.6</b> Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande

Risultati attesi correlati alle A.D.A. dell'Atlante nazionale

**ADA 1**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>A1 – ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) –DEFINIZIONE E GESTIONE DELL’OFFERTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI TURISTICI</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A1.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</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA1.c ANALISI DEL MERCATO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA1.d DEFINIZIONE DELL’OFFERTA DI SERVIZI E ATTIVITÀ NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA1.e DEFINIZIONE PRICING NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA1.f GESTIONE E MONITORAGGIO DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA1.g IDEAZIONE DI PROGETTI PROMOZIONALI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A1.RA2 – PIANIFICARE E PROGRAMMARE I FLUSSI DI LAVORO E LE ATTIVITÀ, ANCHE TENENDO CONTO DI SITUAZIONI CONTINGENTI, GESTENDO LE RISORSE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA2.b GESTIONE OPERATIVA DEL PERSONALE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA2.c PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE GIORNALIERE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A1.RA3 – STABILIRE LE POLITICHE DI CUSTOMERSATISFACTION, A PARTIRE DALL’INDIVIDUAZIONE DEI FABBISOGNI DELLA CLIENTELA, DEFINENDO STRATEGIE E MODALITÀ OPERATIVE FINALIZZATE A MASSIMIZZARE LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A1.RA3.c GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> <b>A1.RA3.d GESTIONE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

**A1.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**

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

**A1.RA4.A GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**A1RA4.B GESTIONE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**ADA 2**

**A2 – ADA.23.01.07 (EX ADA.19.16.35) – COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI SALA**

**SETTORE**

**SERVIZI TURISTICI**

**RISULTATO ATTESO 1**

**A2.RA1 – CONDURRE IL PERSONALE DEI SERVIZI DI SALA, NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI RICEVUTE, COORDINANDOSI CON LA CUCINA E ASSICURANDO L'ACCOGLIENZA E LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA**

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

**A2.RA1.A ACCOGLIENZA CLIENTI**

**A2.RA1.B COORDINAMENTO DEL SERVIZIO AI TAVOLI DI CIBI E BEVANDE**

**RISULTATO ATTESO 2**

**A2.RA2 – MASSIMIZZARE I COPERTI, IN BASE ALLE STRATEGIE DEFINITE, CURANDO LE PRENOTAZIONI**

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

**A2.RA2.A GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**RISULTATO ATTESO 3**

**A2.RA3 – RACCOGLIERE GLI ORDINATIVI, ILLUSTRANDO L'OFFERTA E ORIENTANDO LA CLIENTELA NELLA SCELTA**

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

**A2.RA3.A ILLUSTRAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA E DELLA CARTA DELLE BEVANDE**

**A2.RA3.B RACCOLTA DELLE RICHIESTE DEI CLIENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>ADA 3</b>
<b>A3 – ADA.23.01.08 (EX ADA.19.16.36) - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI</b>
<b>SETTORE</b>
<b>SERVIZI TURISTICI</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A3.RA1 - EFFETTUARE LA COMANDA, IN BASE AI CRITERI DI ORDINE PRESTABILITI, PREDISPONENDO GLI ORDINATIVI ANCHE IN FUNZIONE DELLE RICHIESTE DELLA CLIENTELA</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA1.A PREDISPOSIZIONE DEGLI ORDINATIVI A2.RA1.B REGISTRAZIONE DELLE RICHIESTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PIZZA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A3.RA2 –SERVIRE AL TAVOLO, NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI RICEVUTE, OTTIMIZZANDO I TEMPI E ASSISTENDO LA CLIENTELA</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A3.RA2.A SERVIZIO AI TAVOLI DI CIBI E BEVANDE</b>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A3.RA3 –ORDINARE LA SALA, IN BASE ALLE PRESCRIZIONI RICEVUTE, EFFETTUANDO LE ATTIVITÀ DI RIASSETTO, PULIZIA E ALLESTIMENTO</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A3.RA3.A ALLESTIMENTO SALE E VETRINE A3.RA3.B PULIZIA E RIASSETTO DELLA SALA</b>
<b>ADA 4</b>
<b>A4 – ADA.23.01.09 (EX ADA.19.16.37) –GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE</b>
<b>SETTORE</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURANTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-Direzione Generale del Lavoro

10-01-03-Servizio Attuazione Delle Politiche Per I Cittadini

<b>SERVIZI TURISTICI</b>
<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>A4.RA1 –PROGETTARE LA CARTA DEI VINI, IN BASE AI PIATTI OFFERTI, SELEZIONANDO I FORNITORI E GESTENDO I FLUSSI E LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DA CANTINA</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A4.RA1.A ELABORAZIONE DELLA CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE ALCOLICHE</b> <b>A4.RA1.B GESTIONE DELLA CANTINA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<b>A4.RA2 – RACCOGLIERE GLI ORDINATIVI, ILLUSTRANDO LA CARTA DEI VINI E PROPONENDO ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A4.RA2.A ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO</b> <b>A4.RA2.B PRESENTAZIONE ED ILLUSTRAZIONE DELLA LISTA DEI VINI E DELLE BEVANDE ALCOLICHE</b>
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<b>A4.RA3 – PROPORRE L’ASSAGGIO, VERIFICANDO PREVENTIVAMENTE IL PRODOTTO RICHiesto (CONSERVAZIONE, TEMPERATURA, ECC.) SOMMINISTRANDO IL VINO E LA BEVANDA ALCOLICA ANCHE ATTRAVERSO TECNICHE SPECIFICHE PREVISTE NELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTO</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A4.RA3.A SOMMINISTRAZIONE DI VINO E BEVANDE ALCOLICHE ATTRAVERSO TECNICHE SPECIFICHE</b> <b>A4.RA3.B VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO VINICOLO</b>