



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

| | |
|--------------------------------|--|
| Codice AdA | 9999803 |
| Denominazione AdA | Configurazione e ambientazione degli spazi in relazione alla tipologia di servizio o evento |
| Descrizione della performance | Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato |
| Osservabilità | Per quanto concerne i criteri per la riflessione in merito alle tipologie di prova applicabili, si rileva che la prestazione può essere realizzata in condizioni controllate dal punto di vista spaziale, temporale e tecnologico, e non implica un contatto diretto con interlocutori esterni: essa dunque risponde bene al criterio di osservabilità. |
| Tipologia di performance | Per quanto riguarda la tipologia di performance, nella UC prevale una dimensione di processo: la valutazione si basa infatti sull'analisi della più o meno accurata aderenza alla procedura prevista. Prove centrate sull'analisi del prodotto non risultano in questo caso sufficienti, poiché non consentono di valutare tutti gli aspetti -alcuni passaggi della procedura non lasciano 'segno' diretto sull'output-. Si rende anche necessaria un'integrazione rispetto alla normativa igienico-sanitaria e alle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed aperti al pubblico. |
| Visibilità | Per quanto concerne infine il terzo criterio (visibilità), la prestazione risulta parzialmente visibile: sarà necessario dunque prevedere una integrazione (ad es. attraverso un colloquio, o specifiche prove oggettive di conoscenza) per esplicitare sia i criteri seguiti nella realizzazione della performance, che alcune conoscenze specialistiche. |
| Tipologia di prova preferibile | Simulazione |
| Tipologia di prova integrativa | Capolavoro |
| Tipologia di prova adatta | - |

Unità di competenza

| | |
|----------------------------|------|
| Codice unità di competenza | 1418 |
| Livello EQF | 5 |
| Abilità | |



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

| | |
|------------|---|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti2. Allestire il banco vendita e quello a libero servizio secondo i principi di merchandising, marketing e le scelte promozionali dell'azienda, utilizzando tecniche decorative per guarnire i prodotti predisponendo basi ed alzate3. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi4. Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP5. Mantenere l'adeguato assortimento dei prodotti al fine di evitare rotture di stock, effettuando la corretta rotazione dei prodotti nel rispetto delle scadenze6. Mantenere l'ordine nei locali rispettando la collocazione dei prodotti nelle specifiche aree di lavoro, rendendo accogliente l'ambiente di vendita, aggiornando regolarmente la cartellonistica per la comunicazione al cliente7. Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente8. Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi9. Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente10. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati |
| Conoscenze | <ol style="list-style-type: none">1. Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale2. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro3. Elementi di normative del commercio e della vendita di alimenti4. Nozioni di marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita5. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati6. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala7. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento8. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch |

Standard Formativi

| | |
|-------------------------------|--|
| Documento Standard Formativi | |
| Note | |
| Data e ora ultimo caricamento | |

Profili di Qualificazione associati