



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	9999781
Denominazione AdA	Configurazione e ambientazione degli spazi nelle strutture per la ristorazione
Descrizione della performance	Curare la configurazione e l'ambientazione degli spazi e degli arredi nelle strutture per la ristorazione, rispettando l'equilibrio tra funzionalità, comfort e design
Osservabilità	Per quanto concerne i criteri per la riflessione in merito alle tipologia 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	Capolavoro
Tipologia di prova integrativa	Colloquio
Tipologia di prova adatta	Project-work

Unità di competenza

Codice unità di competenza	1396
Livello EQF	6
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. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi3. Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento, alle richieste del cliente ed alla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi5. Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente6. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive2. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati3. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala4. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento5. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ed altre forme di banqueting privato, professionale, sociale

Standard Formativi

Documento Standard Formativi	
Note	
Data e ora ultimo caricamento	

Profili di Qualificazione associati