



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

Scheda del profilo professionale leFP – Repertorio Nazionale delle qualificazioni

TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

Settore: Servizi alla persona

Livello EQF 4

(Aggiornamento della scheda al Profilo n. 13466 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	
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	
CONOSCENZE	
CO1.c.1	NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE
CO1.c.2	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
CO1.c.3	METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE
CO1.c.4	NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE
CO1.c.5	NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO
CO1.c.6	SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO1.a.1	IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE
CO1.a.2	INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE
CO1.a.3	INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE
CO1.a.4	ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE
CO1.a.5	ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA
CO1.a.6	UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
CO1.a.7	ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

COMPETENZA 2	
CO2 – INTERVENIRE NELL'ORGANIZZAZIONE DELL'ESERCIZIO GESTENDO IL PLANNING E L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE, FUNZIONALMENTE AI SERVIZI RICHIESTI	
CONOSCENZE	
CO2.c.1	<i>TECNICHE DI MONITORAGGIO DEL PIANO DI LAVORO</i>
CO2.c.2	<i>NORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</i>
CO2.c.3	<i>ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DEL MAGAZZINO</i>
CO2.c.4	<i>PRINCIPI E METODI DEL SISTEMA QUALITÀ</i>
CO2.c.5	<i>ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE</i>
CO2.c.6	<i>APPLICAZIONI INFORMATICHE PER L'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE</i>
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO2.a.1	<i>APPLICARE METODICHE PER LA GESTIONE DEL PLANNING</i>
CO2.a.2	<i>APPLICARE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI DIVERSI SERVIZI DI TRATTAMENTO</i>
CO2.a.3	<i>APPLICARE METODICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL MAGAZZINO</i>
CO2.a.4	<i>PREDISPORRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DI AMBIENTI E STRUMENTI DI LAVORO</i>
CO2.a.5	<i>ORGANIZZARE L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE</i>
CO2.a.6	<i>APPLICARE LE DISPOSIZIONI NORMATIVE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI</i>
COMPETENZA 3	
CO3 – INTERVENIRE NELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PRESIDANDONE LA PROMOZIONE E I FLUSSI INFORMATIVI A SUPPORTO DELLE ATTIVITÀ DI CARATTERE CONTABILE, FISCALE E COMMERCIALE	
CONOSCENZE	
CO3.c.1	<i>TECNICHE DI COMUNICAZIONE, RELAZIONE INTERPERSONALE E NEGOZIAZIONE</i>
CO3.c.2	<i>ELEMENTI DI ANALISI DI COSTI-BENEFICI, ANDAMENTO SERVIZI E VENDITE, SEGMENTAZIONE DELLA CLIENTELA, OPPORTUNITÀ DI MERCATO</i>
CO3.c.3	<i>ELEMENTI DI MARKETING STRATEGICO</i>
CO3.c.4	<i>NOZIONI DI DISCIPLINA DI SETTORE NEGLI ALTRI STATI</i>
CO3.c.5	<i>NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA PREVIDENZIALE, TRIBUTARIA E PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE</i>
CO3.c.6	<i>NORMATIVE SPECIFICHE DI SETTORE PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ</i>
CO3.c.7	<i>ELEMENTI DI CONTABILITÀ GENERALE E DI ECONOMIA PER LA GESTIONE AZIENDALE</i>
CO3.c.8	<i>PROGRAMMI INFORMATICI APPLICATIVI PER LA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E</i>



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

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



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

- CO5.c.1** ANATOMIA E FISILOGIA UMANA CORRELATI AI TRATTAMENTI
- CO5.c.2** CARATTERISTICHE, INESTETISMI, PROCESSI DEGENERATIVI E PRINCIPALI PATOLOGIE DELL'APPARATO TEGUMENTARIO
- CO5.c.3** ELEMENTI DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, DIETOLOGIA ED IGIENE CONNESSI ALLA PROFESSIONE
- CO5.c.4** NORMATIVA CHE DISCIPLINA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, DISTRIBUZIONE E VENDITA DEI COSMETICI
- CO5.c.5** PRINCIPALI STRUMENTAZIONI DI ANALISI E DIAGNOSI DELLA CUTE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO5.a.1** APPLICARE TECNICHE DI ANALISI PER IDENTIFICARE I TIPI CUTANEI E LO STATO DELLA PELLE
- CO5.a.2** IDENTIFICARE CARATTERISTICHE E SPECIFICITÀ DELLA PELLE E DELLE SUE ALTERAZIONI ASSOCIANDO LA TIPOLOGIA DI INTERVENTI PIÙ ADEGUATA
- CO5.a.3** INDIVIDUARE LA/LE TIPOLOGIA/E DI INTERVENTO E/O LA NECESSITÀ DI UNA CONSULENZA SPECIALISTICA
- CO5.a.4** DOCUMENTARE GLI ASPETTI D'ANALISI PER FORMULARE LE SCELTE DI TRATTAMENTO

COMPETENZA 6

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

CONOSCENZE

- CO6.c.1** ELEMENTI DI CHIMICA COSMETICA E COSMECEUTICA: TIPOLOGIA, COMPOSIZIONE, FUNZIONALITÀ E DI APPLICAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI
- CO6.c.2** TECNICHE DI APPLICAZIONE COSMETICA
- CO6.c.3** TECNICHE E MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI
- CO6.c.4** FISICA APPLICATA ALLE APPARECCHIATURE ELETTROMECCANICHE DI USO ESTETICO: LE FORME DI ENERGIA
- CO6.c.5** EVOLUZIONE TECNOLOGICA DI STRUMENTI E APPARECCHIATURE ESTETICHE
- CO6.c.6** TECNICHE MANUALI E STRUMENTALI DI TRATTAMENTO ESTETICO
- CO6.c.7** TECNICHE DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI TRATTAMENTI
- CO6.c.8** PERCORSI DI BENESSERE: TIPOLOGIE E TRATTAMENTI
- CO6.c.9** PACCHETTO DI TRATTAMENTO SPECIFICI
- CO6.c.10** METODI DI DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO6.a.1** INDIVIDUARE E UTILIZZARE I PRODOTTI COSMETICI SULLA BASE DELLE LORO CARATTERISTICHE CHIMICHE, DI AZIONE E DI RISULTATO
- CO6.a.2** SCEGLIERE E COMBINARE TECNICHE MANUALI E/O STRUMENTALI DI TRATTAMENTO ESTETICO VISO



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

E CORPO PERSONALIZZATO

- CO6.a.3** *INDIVIDUARE IL PERCORSO BENESSERE PIÙ IDONEO ALLE CARATTERISTICHE DEL CLIENTE*
- CO6.a.4** *VERIFICARE I RISULTATI DELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PRODOTTI E APPLICARE EVENTUALI CORRETTIVI E ADEGUAMENTI*
- CO6.a.5** *APPLICARE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI COSMETICI*
- CO6.a.6** *FORNIRE CONSIGLI DI USO DOMICILIARE DEI PRODOTTI*
- CO6.a.7** *ESEGUIRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DELLA STRUMENTAZIONE UTILIZZATE*
- CO6.a.8** *ESEGUIRE LA DISINFEZIONE DI AMBIENTI E STRUMENTI E LA STERILIZZAZIONE DI STRUMENTI*

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

ADA 1
A1 – ADA.20.01.01 (EX ADA.24.137.403) - GESTIONE DEL CENTRO BENESSERE (CENTRO ESTETICO O SPA)
SETTORE
SERVIZI ALLA PERSONA
RISULTATO ATTESO 1
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A1.RA1.a <i>DEFINIZIONE E IMPLEMENTAZIONE DI AZIONI DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA</i> A1.RA1.b <i>INDIVIDUAZIONE DELLE TIPOLOGIE DI PRODOTTI/SERVIZI IN RAPPORTO A TARGET/ESIGENZE DELLA CLIENTELA</i>
RISULTATO ATTESO 2
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A1.RA2.a <i>REALIZZAZIONE DELLE PROCEDURE PER L'ESPLETAMENTO DEGLI ADEMPIMENTI CONTABILI E FISCALI GIORNALIERI</i>



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

RISULTATO ATTESO 3

A1.RA3 –GESTIRE I FABBISOGNI DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIALI, VERIFICANDO E MONITORANDO LE GIACENZE DI MERCE E PRESIDANDO I RAPPORTI CON I FORNITORI

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A1.RA3.a GESTIONE DEI PRODOTTI IN GIACENZA DEL CENTRO ESTETICO

A1.RA3.b GESTIONE DELLE RELAZIONI CON I FORNITORI DEL CENTRO ESTETICO

RISULTATO ATTESO 4

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A1.RA4.a PIANIFICAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEGLI APPUNTAMENTI DEL CENTRO BENESSERE

A1.RA4.b TENUTA SCHEDE CLIENTE E TRATTAMENTO DATI PER CONSENSO INFORMATO

ADA 2

A2 - ADA.20.01.02 (ex ADA.24.137.406) –REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI ESTETICI E DI BENESSERE FISICO

SETTORE

SERVIZI ALLA PERSONA

RISULTATO ATTESO 1

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA1.a ANALISI DELLE RICHIESTE DEL CLIENTE ED INDIVIDUAZIONE DEI TRATTAMENTI ESTETICI DA REALIZZARE

A2.RA1.b ACCOGLIENZA DEL CLIENTE DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA

A2.RA1.c INDICAZIONE AL CLIENTE SUI PRODOTTI COSMETICI LEGATI AL TIPO DI EPIDERMIDE E TRATTAMENTO

RISULTATO ATTESO 2





REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

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 PREVISTE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA2.a 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

A2.RA2.b REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI DI MANICURE E PEDICURE ESTETICO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI

RISULTATO ATTESO 3

A2.RA3 –REALIZZARE I TRATTAMENTI DERMO-ESTETICI PER IL VISO E PER IL CORPO, TRATTANDO LE DIVERSE PARTI MEDIANTE TECNICHE DI MANIPOLAZIONE MANUALE O ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI STRUMENTI ELETTROMECCANICI, SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE NORME E MISURE DI TUTELA DEL CLIENTE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA3.a ESECUZIONE DEI PRINCIPALI TRATTAMENTI DERMO-ESTETICI PER IL VISO E PER IL CORPO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI

A2.RA3.b REALIZZAZIONE DI TRATTAMENTI DI MASSAGGIO ESTETICO E DI RILASSAMENTO ANCHE CON L'AUSILIO DI MACCHINARI

RISULTATO ATTESO 4

A2.RA4 –REALIZZARE TRATTAMENTI DI RICOSTRUZIONE E DECORAZIONE DELLE UNGHIE SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE MISURE DI SICUREZZA A SALVAGUARDIA DEL CLIENTE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA4.a 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.)

RISULTATO ATTESO 5

A2.RA5 – REALIZZARE TRATTAMENTI DI TRUCCO E VISAGISMO SEGUENDO LE PROCEDURE PREVISTE E APPLICANDO LE MISURE DI SICUREZZA A SALVAGUARDIA DEL CLIENTE

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA5.a. REALIZZARE DI TRATTAMENTI DI TRUCCO E VISAGISMO

RISULTATO ATTESO 6

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE ES EGURANTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
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

ASSESSORADU DE 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	
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	
CONOSCENZE	
CO1.c.1	NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE
CO1.c.2	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
CO1.c.3	METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE
CO1.c.4	CENNI NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE
CO1.c.5	NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO
CO1.c.6	SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO1.a.1	IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE
CO1.a.2	INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE
CO1.a.3	INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE
CO1.a.4	ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE
CO1.a.5	ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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

CO1.a.6	<i>UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE</i>
CO1.a.7	<i>ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA</i>
COMPETENZA 2	
CO2 – INTERVENIRE NELL'ORGANIZZAZIONE DELL'ESERCIZIO GESTENDO IL PLANNING E L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE, FUNZIONALMENTE AI SERVIZI RICHIESTI	
CONOSCENZE	
CO2.c.1	<i>TECNICHE DI MONITORAGGIO DEL PIANO DI LAVORO</i>
CO2.c.2	<i>NORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</i>
CO2.c.3	<i>ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DEL MAGAZZINO</i>
CO2.c.4	<i>PRINCIPI E METODI DEI SISTEMI DI QUALITÀ</i>
CO2.c.5	<i>ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE</i>
CO2.c.6	<i>APPLICAZIONI INFORMATICHE PER L'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE</i>
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO2.a.1	<i>APPLICARE METODICHE PER LA GESTIONE DEL PLANNING</i>
CO2.a.2	<i>APPLICARE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI DIVERSI SERVIZI DI TRATTAMENTO</i>
CO2.a.3	<i>APPLICARE METODICHE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL MAGAZZINO</i>
CO2.a.4	<i>PREDISPORRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DI AMBIENTI E STRUMENTI DI LAVORO</i>
CO2.a.5	<i>ORGANIZZARE L'ARCHIVIO DELLE SCHEDE CLIENTE</i>
CO2.a.6	<i>APPLICARE LE DISPOSIZIONI NORMATIVE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI</i>
COMPETENZA 3	
CO3 – INTERVENIRE NELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PRESIDIANDONE LA PROMOZIONE E I FLUSSI INFORMATIVI A SUPPORTO DELLE ATTIVITÀ DI CARATTERE CONTABILE, FISCALE E COMMERCIALE	
CONOSCENZE	
CO3.c.1	<i>TECNICHE DI COMUNICAZIONE, RELAZIONE INTERPERSONALE E NEGOZIAZIONE</i>
CO3.c.2	<i>ELEMENTI DI ANALISI DI COSTI-BENEFICI, ANDAMENTO SERVIZI E VENDITE, SEGMENTAZIONE DELLA CLIENTELA, OPPORTUNITÀ DI MERCATO</i>
CO3.c.3	<i>ELEMENTI DI MARKETING STRATEGICO</i>
CO3.c.4	<i>NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA PREVIDENZIALE, TRIBUTARIA E CONTRATTUALE PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE</i>
CO3.c.5	<i>NORMATIVE SPECIFICHE DI SETTORE PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ</i>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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

<p>CO3.c.6 ELEMENTI DI CONTABILITÀ GENERALE E DI ECONOMIA PER LA GESTIONE AZIENDALE</p> <p>CO3.c.7 SISTEMA CREDITIZIO, STRUMENTI DI PAGAMENTO, AGEVOLAZIONI PUBBLICHE</p> <p>CO3.c.8 PROGRAMMI INFORMATICI APPLICATIVI PER LA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E COMMERCIALE</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>CO3.a.1 INDIVIDUARE E APPLICARE MODALITÀ DI PROMOZIONE DELL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE ANCHE ATTRAVERSO I NUOVI CANALI DI COMUNICAZIONE</p> <p>CO3.a.2 APPLICARE PROCEDURE E TECNICHE PER L'ESPLETAMENTO DEI ADEMPIMENTI CONTABILI/FISCALI</p> <p>CO3.a.3 UTILIZZARE PROGRAMMI INFORMATICI A SUPPORTO DELLA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E COMMERCIALE</p> <p>CO3.a.4 COMPILARE, EMETTERE E CONSERVARE DOCUMENTI CONTABILI</p> <p>CO3.a.5 REGISTRARE ACQUISTI E VENDITE</p> <p>CO3.a.6 EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI CASSA</p> <p>CO3.a.7 FORNIRE DATI E DOCUMENTI UTILI AI SERVIZI DI CONSULENZA ESTERNA A SUPPORTO DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZI</p> <p>CO3.a.8 APPLICARE LA NORMATIVA DI SETTORE</p> <p>CO3.a.9 APPLICARE I PRINCIPI GENERALI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI ACCONCIATORE</p> <p>CO3.a.10 INDIVIDUARE LE OPERAZIONI RELATIVE ALL'AVVIO D'IMPRESA</p>
COMPETENZA 4
CO4 – PREDISPORRE E GESTIRE L'ACCOGLIENZA E L'ASSISTENZA DELLA CLIENTELA IN FUNZIONE DELLA PERSONALIZZAZIONE DEL SERVIZIO
CONOSCENZE
<p>CO4.c.1 NOZIONI DI PSICOLOGIA: TECNICHE DI COUNSELLING, DI INTERVISTA E STILI COMUNICATIVI</p> <p>CO4.c.2 GESTIONE DEI RECLAMI E DELLE CRITICITÀ DI INTERVENTO</p> <p>CO4.c.3 TECNICHE E PROCEDURE PER LA COMPILAZIONE E L'UTILIZZO DELLA SCHEDA TECNICA</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>CO4.a.1 UTILIZZARE MODALITÀ E TECNICHE PER RILEVARE DESIDERI/BISOGNI DEL CLIENTE</p> <p>CO4.a.2 APPLICARE TECNICHE E MODALITÀ DI CONSULENZA PER CREARE UNO STILE PERSONALIZZATE</p> <p>CO4.a.3 APPLICARE METODICHE PER LA COMPILAZIONE E GESTIONE DELLA SCHEDA TECNICA/CLIENTE</p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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 5	
CO5 – ANALIZZARE LE CARATTERISTICHE E LO STATO DEL CAPELLO E DEL CUOIO CAPELLUTO, INDIVIDUANDO LE SPECIFICITÀ E LE TIPOLOGIE DI INTERVENTO PIÙ ADEGUATO	
CONOSCENZE	
CO5.c.1	ANATOMIA E FISIOLOGIA DEL CUOIO CAPELLUTO E DEL CAPELLO
CO5.c.2	FONDAMENTI DI TRICOLOGIA, DERMATOLOGIA E PRINCIPALI INESTETISMI DEL CAPELLO E DELLA CUTE
CO5.c.3	STRUMENTAZIONI E METODI DI ANALISI TRICOLOGICA
CO5.c.4	TECNICHE DI TRATTAMENTO ESTETICO E TRICOLOGICO COMPLEMENTARE DEI CAPELLI
CO5.c.5	NORMATIVA CHE DISCIPLINA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, DISTRIBUZIONE E VENDITA DEI COSMETICI
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO5.a.1	APPLICARE TECNICHE DI ANALISI PER IDENTIFICARE LO STATO DEL CAPELLO E DEL CUOIO CAPELLUTO
CO5.a.2	IDENTIFICARE INESTETISMI E ALTERAZIONI DEL CUOIO CAPELLUTO E DEL CAPELLO
CO5.a.3	INDIVIDUARE LA/LE TIPOLOGIA/E E LA/LE TECNICHE DI INTERVENTO E/O LA NECESSITÀ DI UNA CONSULENZA SPECIALISTICA
CO5.a.4	DOCUMENTARE GLI ASPETTI D'ANALISI PER FORMULARE LE SCELTE DI TRATTAMENTO
COMPETENZA 6	
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	
CONOSCENZE	
CO6.c.1	ELEMENTI DI CHIMICA COSMETICA E COSMECEUTICA: TIPOLOGIA, COMPOSIZIONE, FUNZIONALITÀ E DI APPLICAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI/TRICOLOGICI
CO6.c.2	TECNICHE DI APPLICAZIONE COSMETICA
CO6.c.3	TECNICHE E MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI COSMETICI/TRICOLOGICI
CO6.c.4	COLORIMETRIA APPLICATA
CO6.c.5	TECNICHE DI TAGLIO E DI ACCONCIATURA
CO6.c.6	TECNICHE DI TAGLIO E TRATTAMENTO ESTETICO DELLA BARBA
CO6.c.7	METODI DI DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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

- CO6.a.1** *INDIVIDUARE E UTILIZZARE I PRODOTTI COSMETICI E TRICOLOGICI SULLA BASE DELLE LORO CARATTERISTICHE CHIMICHE, DI AZIONE E DI RISULTATO*
- CO6.a.2** *SCEGLIERE E COMBINARE TECNICHE MANUALI E/O STRUMENTALI DI TRATTAMENTO ESTETICO DEI CAPELLI E/O DELLA BARBA PERSONALIZZATO*
- CO6.a.3** *APPLICARE PRINCIPI E TECNICHE DI REGOLAZIONE DEL RAPPORTO TRA I VOLUMI DEL VISO E QUELLI DELL'ACCONCIATURA*
- CO6.a.4** *APPLICARE PRINCIPI E TECNICHE DI REGOLAZIONE DEL RAPPORTO TRA I VOLUMI DEL VISO E IL TAGLIO DELLA BARBA*
- CO6.a.5** *APPLICARE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI COSMETICI E TRICOLOGICI*
- CO6.a.6** *VERIFICARE I RISULTATI DELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PRODOTTI E APPLICARE EVENTUALI CORRETTIVI E ADEGUAMENTI*
- CO6.a.7** *FORNIRE CONSIGLI DI USO DOMICILIARE DEI PRODOTTI*
- CO6.a.8** *ESEGUIRE LA MANUTENZIONE ORDINARIA DELLA STRUMENTAZIONE UTILIZZATA*
- CO6.a.9** *ESEGUIRE LA DISINFEZIONE DI AMBIENTI E STRUMENTI E LA STERILIZZAZIONE DI STRUMENTI*

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

ADA 1

ADA.20.01.05 (ex ADA.24.138.412)- Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)

SETTORE

SERVIZI ALLA PERSONA

RISULTATO ATTESO 1

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE





REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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

<p><i>A1.RA1.a</i> Definizione e implementazione di azioni di comunicazione e promozione del salone acconciatura</p> <p><i>A1.RA1.b</i> Individuazione delle tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela</p>
RISULTATO ATTESO 2
A1.RA2 – Gestire gli aspetti amministrativi del servizio di acconciatura, curando l'espletamento degli adempimenti ordinari per la gestione economica dell'esercizio
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
<p><i>A1.RA2.a</i> Realizzazione delle procedure per espletamento degli adempimenti contabili e fiscali giornalieri</p>
RISULTATO ATTESO 3
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
<p><i>A1.RA3.a</i> Gestione dei prodotti in giacenza del salone acconciatura</p> <p><i>A1.RA3.b</i> Gestione delle relazioni con i fornitori del salone acconciatura</p>
RISULTATO ATTESO 4
A1.RA4 – Pianificare il lavoro del salone acconciatura, gestendo gli appuntamenti e l'archivio delle schede informative sui clienti
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
<p><i>A1.RA4.A</i> Pianificazione del lavoro e gestione degli appuntamenti del salone acconciatura</p> <p><i>A1.RA4.B</i> Tenuta schede cliente del salone acconciatura e trattamento dati</p>
ADA 2
ADA.20.01.06 (ex ADA.24.138.409) - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)
SETTORE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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

SERVIZI ALLA PERSONA
RISULTATO ATTESO 1
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 cuoio capelluto
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA1.A Analisi delle richieste del cliente ed individuazione del servizio di acconciatura da realizzare A2.RA1.B Accoglienza del cliente del salone acconciatura A2.RA1.C Analisi delle caratteristiche del capello e del cuoio capelluto
RISULTATO ATTESO 2
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.
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA2.A Esecuzione dei principali trattamenti (tinture, permanenti, stiraggio, ecc.), anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari A2.RA2.B Realizzazione del lavaggio dei capelli e dei trattamenti di cura estetica (applicazione di prodotti estetici, riequilibranti, massaggi del cuoio capelluto, ecc.)
RISULTATO ATTESO 3
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA3.A Esecuzione del taglio dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari A2.RA3.B Esecuzione della rasatura e dei massaggi facciali, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari
RISULTATO ATTESO 4



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE 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.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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA4.A Esecuzione di acconciature e applicazione di extension, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari

A2.RA4.B Asciugatura e messa in piega dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari

RISULTATO ATTESO 5

A2.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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A2.RA5.A Cura dell'igiene dei locali e delle attrezzature (sanificazione e disinfezione) del salone di acconciatura

A2.RA5.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

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

COMPETENZA 2

CO2 – COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI RISTORAZIONE, VALORIZZANDO I PRODOTTI E LE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO

CONOSCENZE

- CO2.c.1** ELEMENTI DI ANALISI DEL MERCATO DELLA RISTORAZIONE
- CO2.c.2** ELEMENTI DI MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO DELLA RISTORAZIONE E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA
- CO2.c.3** TECNICHE DI FOOD&BEVERAGE COST E DI FOOD&BEVERAGE PRICE
- CO2.c.4** TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE IN RIFERIMENTO ALL'ASSETTO TURISTICO E ALL'ASSETTO AGROALIMENTARE DEL TERRITORIO
- CO2.c.5** MENÙ A FILIERA LOCALE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO2.a.1** 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
- CO2.a.2** APPLICARE TECNICHE DI RILEVAZIONE E ANALISI DELLE TENDENZE DEL SETTORE E DELLE ESIGENZE DEL CLIENTE
- CO2.a.3** APPLICARE TECNICHE DI DETERMINAZIONE DEI PREZZI, DI ANALISI DEI COSTI E DI BUDGETING

COMPETENZA 3

CO3 – COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELLE ESIGENZE DI ACQUISTO, CURANDO IL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI

CONOSCENZE

- CO3.c.1** PROCESSI, STRUMENTI ED ELEMENTI DI IGIENE E SICUREZZA PER LA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI E DELLE BEVANDE ALCOOLICHE
- CO3.c.2** ELEMENTI DI CONTABILITÀ AZIENDALE E DI GESTIONE OFFERTE/ORDINI
- CO3.c.3** TECNICHE DI REPORTISTICA AZIENDALE
- CO3.c.4** ELEMENTI DI CONTRATTUALISTICA PER LE FORNITURE COMMERCIALI
- CO3.c.5** TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO, GESTIONE E MONITORAGGIO SCORTE E GIACENZE
- CO3.c.6** PRINCIPI E STRUMENTI PER IL CONSUMO ALIMENTARE CONSAPEVOLE: CONFEZIONI, ETICHETTE, CERTIFICAZIONI, TRACCIABILITÀ
- CO3.c.7** CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN FUNZIONE DELLA LORO ORIGINE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO3.a.1	APPLICARE PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI ORDINI
CO3.a.2	APPLICARE PROCEDURE DI SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITÀ DELLE FORNITURE
CO3.a.3	IMPIEGARE METODICHE E TECNICHE PER AGGIORNARE LA SITUAZIONE SCORTE E GIACENZE
CO3.a.4	APPLICARE TECNICHE E UTILIZZARE STRUMENTI DI CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI
CO3.a.5	APPLICARE TECNICHE DI PREDISPOSIZIONE DI SPAZI E AMBIENTI ATTREZZATI PER LO STOCCAGGIO
CO3.a.6	ATTUARE PIANI DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE
COMPETENZA 4	
CO4 – PREDISPORRE RICETTE E MENÙ IN RIFERIMENTO ALLE CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME, ALLA TIPICITÀ DEL PRODOTTO, ALLE TENDENZE E AI BISOGNI DELLA CLIENTELA	
CONOSCENZE	
CO4.c.1	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DELLE MATERIE PRIME
CO4.c.2	PRODUZIONI AGROALIMENTARI TERRITORIALI
CO4.c.3	RICETTE DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE
CO4.c.4	MENÙ A FILIERA LOCALE
CO4.c.5	ELEMENTI DI TECNOLOGIA ALIMENTARE E DIETOLOGIA
CO4.c.6	CRITERI E TECNICHE DI COMPOSIZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI RICETTA E MENÙ
CO4.c.7	TRASFORMAZIONI CHIMICHE E FISICHE DEGLI ALIMENTI
CO4.c.8	ELEMENTI DI STORIA E ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE, EVOLUZIONE DEL GUSTO E STILI ALIMENTARI
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO4.a.1	APPLICARE CRITERI DI ABBINAMENTO DI CIBI E BEVANDE
CO4.a.2	APPLICARE CRITERI DI SELEZIONE DI INGREDIENTI ALIMENTARI E DI PRODUZIONI TERRITORIALI ARTIGIANALI AGROALIMENTARI
CO4.a.3	VALORIZZARE STAGIONALITÀ E TERRITORIALITÀ DELLE MATERIE PRIME
CO4.a.4	APPLICARE CRITERI DI BILANCIAMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SOTTO IL PROFILO NUTRIZIONALE E GUSTATIVO
CO4.a.5	INDIVIDUARE SOLUZIONI DI ADATTAMENTO DELLE MAGGIORI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE TERRITORIALI AI MODERNI STILI ALIMENTARI
CO4.a.6	APPLICARE CRITERI PER LA VERIFICA DEI COSTI E DEL RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO
COMPETENZA 5	



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

CO5 – CURARE LA REALIZZAZIONE, L'ALLESTIMENTO E LA PROPOSTA ESTETICA DEI PIATTI, APPLICANDO TECNICHE INNOVATIVE E CREATIVE

CONOSCENZE

- CO5.c.1** STANDARD DI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- CO5.c.2** TECNICHE E INGREDIENTI PER LA CONFEZIONE E DECORAZIONE DEI PIATTI
- CO5.c.3** TECNOLOGIE INNOVATIVE E CREATIVE PER LA PRODUZIONE DI PIATTI
- CO5.c.4** FOOD DESIGN, ESTETICA DEL CIBO
- CO5.c.5** TRASFORMAZIONI CHIMICHE E FISICHE DEGLI ALIMENTI
- CO5.c.6** TECNICHE E TECNOLOGIE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI
- CO5.c.7** PRINCIPI DI CUCINA MODERNISTA

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO5.a.1** APPLICARE CRITERI DI ALLESTIMENTO DI PIATTI E VASSOI
- CO5.a.2** ADOTTARE TECNICHE INNOVATIVE E CREATIVE PER LA MANIPOLAZIONE, LA TRASFORMAZIONE E LA COTTURA DELLE MATERIE E DEI SEMILAVORATI
- CO5.a.3** VERIFICARE LA QUALITÀ DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI RISPETTO AGLI STANDARD DI OFFERTA
- CO5.a.4** APPLICARE I PROTOCOLLI DI AUTOCONTROLLO RELATIVI ALL'IGIENE E ALLA SICUREZZA
- CO5.a.5** APPLICARE PROCEDURE E TECNICHE DI RIUTILIZZO DELLE MATERIE PRIME ANCHE SECONDO PRINCIPI ETICI E DI SOSTENIBILITÀ
- CO5.a.6** APPLICARE CRITERI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE IN LINEA CON LO STILE DELLA PROPOSTA RISTORATIVA
- CO5.a.7** ADOTTARE SOLUZIONI CREATIVE PER LA PROPOSTA ESTETICA DEI PIATTI

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

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

- A1.RA1.a** *Analisi del mercato nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.b** *Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.c** *Definizione pricing nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.d** *Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.e** *Ideazione di progetti promozionali nei servizi di ristorazione*

RISULTATO ATTESO 2

A1.RA2 – Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ristorativa

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A1.RA2.a** *Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione*
- A1.RA2.b** *Pianificazione delle attività lavorative giornaliere nei servizi di ristorazione*

RISULTATO ATTESO 3

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

- A1.RA3.a** *Gestione del sistema di customer satisfaction nei servizi di ristorazione*

RISULTATO ATTESO 4

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*
- A1.RA4.b** *Gestione manutenzioni ordinarie e straordinarie nei servizi di ristorazione*

ADA 2

ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina

SETTORE

SERVIZI TURISTICI



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

RISULTATO ATTESO 1
A2.RA1 – Gestire i flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA1.a Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione A2.RA1.b Gestione della conservazione delle materie prime e degli alimenti
RISULTATO ATTESO 2
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA2.a Elaborazione ricette dolciarie A2.RA2.b Ideazione e sviluppo di ricette A2.RA2.c Progettazione del menù A2.RA2.d Progettazione della offerta di dessert A2.RA2.e Proposizione estetica degli elaborati culinari
RISULTATO ATTESO 3
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A2.RA3.a Coordinamento del personale di cucina
ADA 3
ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SETTORE
SERVIZI TURISTICI
RISULTATO ATTESO 1
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



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

Scheda del profilo professionale leFP Quadriennale – 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	
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	
CONOSCENZE	
CO1.c.1	NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE
CO1.c.2	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
CO1.c.3	METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE
CO1.c.4	NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE
CO1.c.5	NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO
CO1.c.6	SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE
ABILITÀ/CAPACITÀ	
CO1.a.1	IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE
CO1.a.2	INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE
CO1.a.3	INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE
CO1.a.4	ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE
CO1.a.5	ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA
CO1.a.6	UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE
CO1.a.7	ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

COMPETENZA 2
CO2 – ORGANIZZARE E INTERVENIRE NEL SERVIZIO DI SALA E BAR IN RAPPORTO AGLI STANDARD AZIENDALI, ALLA LOGISTICA E ALLA TIPOLOGIA DI EVENTO/CLIENTELA
CONOSCENZE
<p>CO2.c.1 MODELLI ORGANIZZATIVI AZIENDALI; TECNICHE E STRUMENTI DI GESTIONE ORGANIZZATIVA DEL LAVORO</p> <p>CO2.c.2 TECNICHE, METODI E TEMPI PER L'ORGANIZZAZIONE LOGISTICA DEL SERVIZIO/EVENTO</p> <p>CO2.c.3 STRATEGIE E TECNICHE PER OTTIMIZZARE I RISULTATI E PER AFFRONTARE EVENTUALI CRITICITÀ</p> <p>CO2.c.4 MODELLI, TECNICHE E STRUMENTI PER IL CONTROLLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO</p> <p>CO2.c.5 TECNICHE DI ALLESTIMENTO E SERVIZIO DI SALA, DI CATERING E BANQUETING</p> <p>CO2.c.6 TECNICHE DI SOMMINISTRAZIONE DI VINO E BEVANDE ALCOLICHE</p> <p>CO2.c.7 ATTREZZATURE, RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE INNOVATIVE DEL SERVIZIO E DI PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI</p> <p>CO2.c.8 STILI DI PRESENTAZIONE E RILEVAZIONE DELLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA</p> <p>CO2.c.9 TECNICHE E STILI INNOVATIVI DI SERVIZIO DI SALA E BAR</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>CO2.a.1 APPLICARE METODICHE DI ANALISI E PIANIFICAZIONE DI COMPITI, MODALITÀ OPERATIVE, SEQUENZE E TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ</p> <p>CO2.a.2 INDIVIDUARE ANOMALIE E SEGNALARE NON CONFORMITÀ/INEFFICIENZE/CARENZE DI PRODOTTO/SERVIZIO</p> <p>CO2.a.3 FORMULARE PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO DEGLI STANDARD DI SERVIZIO</p> <p>CO2.a.4 APPLICARE TECNICHE DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO / SERVIZIO</p> <p>CO2.a.5 APPLICARE TECNICHE, STILI ED ELEMENTI ACCESSORI/DECORATIVI DI ALLESTIMENTO COERENTI AL CONTESTO DI SERVIZIO E TIPOLOGIA DI EVENTO E CLIENTELA</p> <p>CO2.a.6 APPLICARE TECNICHE DI PRESENTAZIONE E SERVIZIO DI PRODOTTI DI BANCO BAR</p> <p>CO2.a.7 MONITORARE A DISTANZA E/O CON DISCREZIONE IN PROSSIMITÀ DEL TAVOLO I BISOGNI DEL CLIENTI</p> <p>CO2.a.8 GESTIRE LA COMANDA</p> <p>CO2.a.9 APPLICARE METODI E PROCEDURE STANDARD PER IL MONITORAGGIO DELLE ATTIVITÀ POST EVENTO / EROGAZIONE DEL SERVIZIO</p>
COMPETENZA 3



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

CO3 – DEFINIRE LE ESIGENZE DI ACQUISTO, INDIVIDUANDO I FORNITORI E CURANDO IL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI

CONOSCENZE

- CO3.c.1** ELEMENTI DI CONTABILITÀ AZIENDALE E DI GESTIONE OFFERTE/ORDINI
- CO3.c.2** ELEMENTI DI CONTRATTUALISTICA PER LE FORNITURE COMMERCIALI
- CO3.c.3** TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO, GESTIONE E MONITORAGGIO SCORTE E GIACENZE
- CO3.c.4** PRINCIPI E STRUMENTI PER IL CONSUMO ALIMENTARE CONSAPEVOLE: CONFEZIONI, ETICHETTE, CERTIFICAZIONI, TRACCIABILITÀ
- CO3.c.5** PROCESSI, STRUMENTI ED ELEMENTI DI IGIENE E SICUREZZA PER LA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI E DELLE BEVANDE ALCOOLICHE
- CO3.c.6** ELEMENTI DI IMPOSTAZIONE, GESTIONE E ROTAZIONE DELLA CANTINA
- CO3.c.7** CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN FUNZIONE DELLA LORO ORIGINE

ABILITÀ/CAPACITÀ

- CO3.a.1** APPLICARE TECNICHE DI SELEZIONE DEI FORNITORI, NELL'OTTICA DELLA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY
- CO3.a.2** APPLICARE TECNICHE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE
- CO3.a.3** APPLICARE PROCEDURE DI GESTIONE DEGLI ORDINI
- CO3.a.4** APPLICARE PROCEDURE DI SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITÀ DELLA FORNITURA
- CO3.a.5** IMPIEGARE METODICHE E TECNICHE PER AGGIORNARE LA SITUAZIONE SCORTE E GIACENZE
- CO3.a.6** APPLICARE TECNICHE E UTILIZZARE STRUMENTI DI CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI E DELLE BEVANDE ALCOOLICHE

COMPETENZA 4

CO4 – COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELL'OFFERTA, DELLA CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE ALCOLICHE

CONOSCENZE

- CO4.c.1** TECNICHE, CANALI E STRUMENTI DI COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA E DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA
- CO4.c.2** TECNICHE E STRATEGIE PER MASSIMIZZARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA
- CO4.c.3** ELEMENTI DI ANALISI DEL MERCATO: EVOLUZIONE, OPPORTUNITÀ E PROBLEMI DEL MERCATO DELLA RISTORAZIONE
- CO4.c.4** TECNICHE DI FOOD&BEVERAGECOST E DI FOOD&BEVERAGEPRICE
- CO4.c.5** CRITERI DI REDAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI MENU E DELLA CARTA DEI VINI
- CO4.c.6** MENÙ A FILIERA LOCALE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<p>CO4.c.7 ELEMENTI DI ENOGRAFIA LOCALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE</p> <p>CO4.c.8 TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE IN RIFERIMENTO ALL'ASSETTO TURISTICO E ALL'ASSETTO AGROALIMENTARE DEL TERRITORIO</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>CO4.a.1 VERIFICARE QUALITÀ E TIPICITÀ DEL PRODOTTO VINICOLO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE</p> <p>CO4.a.2 APPLICARE TECNICHE DI RILEVAZIONE E ANALISI DELLE TENDENZE DEL SETTORE E DELLE ESIGENZE DEL CLIENTE</p> <p>CO4.a.3 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</p> <p>CO4.a.4 APPLICARE TECNICHE DI DETERMINAZIONE DEI PREZZI, DI ANALISI DEI COSTI E DI BUDGETING</p> <p>CO4.a.5 ELABORARE CARTE, IN FUNZIONE DELLA TIPICITÀ E DELLA STAGIONALITÀ</p>
COMPETENZA 5
CO5 – PROPORRE ABBINAMENTI ENO-GASTRONOMICI, ILLUSTRANDO L'OFFERTA, SOSTENENDO E ORIENTANDO LA CLIENTELA NELLA SCELTA
CONOSCENZE
<p>CO5.c.1 ELEMENTI DI SOMMELLERIE</p> <p>CO5.c.2 TECNICHE DI PRESENTAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI, CON RIFERIMENTO ALLA LORO TIPICITÀ E AL MADE IN ITALY</p> <p>CO5.c.3 TECNICHE E STILI INNOVATIVI DI SERVIZIO DI SALA E BAR</p> <p>CO5.c.4 DEGUSTAZIONE, ABBINAMENTI E PROPOSTA ACCOSTAMENTI ENO-GASTRONOMICI</p> <p>CO5.c.5 NOZIONI FONDAMENTALI SULLE DINAMICHE DEL GUSTO E SUGLI ABBINAMENTI DI SAPORI E INGREDIENTI</p> <p>CO5.c.6 PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI</p> <p>CO5.c.7 MATERIE PRIME E PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, IGIENICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO</p> <p>CO5.c.8 TECNICHE E STRUMENTI DI RILEVAZIONE DELLE ASPETTATIVE E DI ANALISI DEL GRADIMENTO DEL CLIENTE</p>
ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>CO5.a.1 APPLICARE TECNICHE DI RILEVAZIONE DELLE PREFERENZE E DELLE RICHIESTE DELLA CLIENTELA</p> <p>CO5.a.2 CONSIGLIARE ABBINAMENTI E L'ASSAGGIO DEI VINI</p> <p>CO5.a.3 UTILIZZARE TECNICHE CLASSICHE E INNOVATIVE IN RELAZIONE AL SERVIZIO DISOMMELLERIE</p> <p>CO5.a.4 APPLICARE TECNICHE E STILI DI ACCOGLIENZA COERENTI AL CONTESTO DI SERVIZIO</p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

CO5.a.5 *INDIVIDUARE TIPOLOGIE DI PRODOTTO/SERVIZIO IN RAPPORTO A TARGET/ESIGENZE DI CLIENTELA*

CO5.a.6 *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
A1 – ADA.23.01.01 (EX ADA.19.13.28) – DEFINIZIONE E GESTIONE DELL'OFFERTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
SETTORE
SERVIZI TURISTICI
RISULTATO ATTESO 1
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A1.RA1.a ANALISI DEL MERCATO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A1.RA1.b DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI E ATTIVITÀ NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A1.RA1.c DEFINIZIONE PRICING NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A1.RA1.d GESTIONE E MONITORAGGIO DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A1.RA1.e IDEAZIONE DI PROGETTI PROMOZIONALI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
RISULTATO ATTESO 2
A1.RA2 – PIANIFICARE E PROGRAMMARE I FLUSSI DI LAVORO E LE ATTIVITÀ, ANCHE TENENDO CONTO DI SITUAZIONI CONTINGENTI, GESTENDO LE RISORSE DELLA STRUTTURA RISTORATIVA
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A1.RA2.a GESTIONE OPERATIVA DEL PERSONALE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A1.RA2.b PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE GIORNALIERE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

RISULTATO ATTESO 3

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A1.RA3.a GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

A1.RA3.b GESTIONE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

RISULTATO ATTESO 4

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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
ADA 3
A3– ADA.23.01.08 (EX ADA.19.16.36) - ALLESTIMENTO SALA E SERVIZI AI TAVOLI
SETTORE
SERVIZI TURISTICI
RISULTATO ATTESO 1
A3.RA1 - EFFETTUARE LA COMANDA, IN BASE AI CRITERI DI ORDINE PRESTABILITI, PREDISPONENDO GLI ORDINATIVI ANCHE IN FUNZIONE DELLE RICHIESTE DELLA CLIENTELA
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A3.RA1.A PREDISPOSIZIONE DEGLI ORDINATIVI A3.RA1.B REGISTRAZIONE DELLE RICHIESTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PIZZA
RISULTATO ATTESO 2
A3.RA2 –SERVIRE AL TAVOLO, NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI RICEVUTE, OTTIMIZZANDO I TEMPI E ASSISTENDO LA CLIENTELA
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A3.RA2.A SERVIZIO AI TAVOLI DI CIBI E BEVANDE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

RISULTATO ATTESO 3
A3.RA3 –ORDINARE LA SALA, IN BASE ALLE PRESCRIZIONI RICEVUTE, EFFETTUANDO LE ATTIVITÀ DI RIASSETTO, PULIZIA E ALLESTIMENTO
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A3.RA3.A ALLESTIMENTO SALE E VETRINE A3.RA3.B PULIZIA E RIASSETTO DELLA SALA
ADA 4
A4 – ADA.23.01.09 (EX ADA.19.16.37) –GESTIONE DEL SERVIZIO DI SOMMELLERIE
SETTORE
SERVIZI TURISTICI
RISULTATO ATTESO 1
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
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A4.RA1.A ELABORAZIONE DELLA CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE ALCOLICHE A4.RA1.B GESTIONE DELLA CANTINA
RISULTATO ATTESO 2
A4.RA2 – RACCOGLIERE GLI ORDINATIVI, ILLUSTRANDO LA CARTA DEI VINI E PROPONENDO ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI
ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE
A4.RA2.A ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO A4.RA2.B PRESENTAZIONE ED ILLUSTRAZIONE DELLA LISTA DEI VINI E DELLE BEVANDE ALCOLICHE
RISULTATO ATTESO 3



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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

ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE

A4.RA3.A SOMMINISTRAZIONE DI VINO E BEVANDE ALCOLICHE ATTRAVERSO TECNICHE SPECIFICHE
A4.RA3.B VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO VINICOLO