



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

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



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<b>COMPETENZA 2</b>	
<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 DEL SISTEMA 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>
<b>COMPETENZA 3</b>	
<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>NOZIONI DI DISCIPLINA DI SETTORE NEGLI ALTRI STATI</i>
<b>CO3.c.5</b>	<i>NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA PREVIDENZIALE, TRIBUTARIA E PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE</i>
<b>CO3.c.6</b>	<i>NORMATIVE SPECIFICHE DI SETTORE PER L'AVVIO E L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ</i>
<b>CO3.c.7</b>	<i>ELEMENTI DI CONTABILITÀ GENERALE E DI ECONOMIA PER LA GESTIONE AZIENDALE</i>
<b>CO3.c.8</b>	<i>PROGRAMMI INFORMATICI APPLICATIVI PER LA GESTIONE CONTABILE, AMMINISTRATIVA E</i>



**REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<b>COMMERCIALE</b>
<b>CO3.c.9</b> SISTEMA CREDITIZIO, STRUMENTI DI PAGAMENTO, AGEVOLAZIONI PUBBLICHE
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<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
<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>
<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
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<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
<b>COMPETENZA 5</b>
<b>CO5 – ANALIZZARE LE CARATTERISTICHE E LO STATO DELLA PELLE, INDIVIDUANDO LE SPECIFICITÀ E LE TIPOLOGIE DI INTERVENTO PIÙ ADEGUATE</b>
<b>CONOSCENZE</b>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

- 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 D 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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

*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**

<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> <i>DEFINIZIONE E IMPLEMENTAZIONE DI AZIONI DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA</i> <b>A1.RA1.b</b> <i>INDIVIDUAZIONE DELLE TIPOLOGIE DI PRODOTTI/SERVIZI IN RAPPORTO A TARGET/ESIGENZE DELLA CLIENTELA</i>
<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> <i>REALIZZAZIONE DELLE PROCEDURE PER L'ESPLETAMENTO DEGLI ADEMPIMENTI CONTABILI E FISCALI GIORNALIERI</i>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

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 MANIPOLAZIONEMANUALE 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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA6.A CURA DELL'IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE (SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE) DEL CENTRO ESTETICO O DELLA SPA</b>
<b>RISULTATO ATTESO 7</b>
<b>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</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>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.)</b>
<b>A2.RA7.B ASSISTERE E MONITORARE IL CLIENTE DURANTE I SERVIZI ESTETICI SVOLTI IN AUTONOMIA (ES. MACCHINE PER L'ABBRONZATURA, ECC.)</b>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

<b>CO1.a.7</b> <i>Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</i>
<b>COMPETENZA 2</b>
<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>
<b>COMPETENZA 3</b>
<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</i>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<i>commerciale</i>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p><b>CO3.a.1</b> Individuare e applicare modalità di promozione dell'attività professionale anche attraverso i nuovi canali di comunicazione</p> <p><b>CO3.a.2</b> Applicare procedure e tecniche per l'espletamento dei adempimenti contabili/fiscali</p> <p><b>CO3.a.3</b> Utilizzare programmi informatici a supporto della gestione contabile, amministrativa e commerciale</p> <p><b>CO3.a.4</b> Compilare, emettere e conservare documenti contabili</p> <p><b>CO3.a.5</b> Registrare acquisti e vendite</p> <p><b>CO3.a.6</b> Effettuare le operazioni di cassa</p> <p><b>CO3.a.7</b> Fornire dati e documenti utili ai servizi di consulenza esterna a supporto della gestione dell'esercizio</p> <p><b>CO3.a.8</b> Applicare la normativa di settore</p> <p><b>CO3.a.9</b> Applicare i principi generali per l'esercizio dell'attività di acconciatore</p> <p><b>CO3.a.10</b> Individuare le operazioni relative all'avvio d'impresa</p>
<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>
<p><b>CO4.c.1</b> Nozioni di psicologia: tecniche di counselling, di intervista e stili comunicativi</p> <p><b>CO4.c.2</b> Gestione dei reclami e delle criticità di intervento</p> <p><b>CO4.c.3</b> Tecniche e procedure per la compilazione e l'utilizzo della scheda tecnica</p>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p><b>CO4.a.1</b> Utilizzare modalità e tecniche per rilevare desideri/bisogni del cliente</p> <p><b>CO4.a.2</b> Applicare tecniche e modalità di consulenza per creare uno stile personalizzato</p> <p><b>CO4.a.3</b> Applicare metodiche per la compilazione e gestione della scheda tecnica/cliente</p>
<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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<p><b>CO5.c.1</b> Anatomia e fisiologia del cuoio capelluto e del capello <b>CO5.c.2</b> Fondamenti di tricologia, dermatologia e principali inestetismi del capello e della cute <b>CO5.c.3</b> Strumentazioni e metodi di analisi tricologica <b>CO5.c.4</b> Tecniche di trattamento estetico e tricologico complementare dei capelli <b>CO5.c.5</b> Normativa che disciplina produzione, confezionamento, distribuzione e vendita dei cosmetici</p>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p><b>CO5.a.1</b> Applicare tecniche di analisi per identificare lo stato del capello e del cuoio capelluto <b>CO5.a.2</b> Identificare inestetismi e alterazioni del cuoio capelluto e del capello <b>CO5.a.3</b> Individuare la/le tipologia/e e la/le tecniche 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</p>
<b>COMPETENZA 6</b>
<p><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></p>
<b>CONOSCENZE</b>
<p><b>CO6.c.11</b> Elementi di chimica cosmetica e cosmeceutica: tipologia, composizione, funzionalità e di applicazione dei prodotti cosmetici/tricologici <b>CO6.c.12</b> Tecniche di applicazione cosmetica <b>CO6.c.13</b> Tecniche e modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti cosmetici/tricologici <b>CO6.c.14</b> Colorimetria applicata <b>CO6.c.15</b> Tecniche di taglio e di acconciatura <b>CO6.c.16</b> Tecniche di taglio e trattamento estetico della barba <b>CO6.c.17</b> Metodi di disinfezione e sterilizzazione</p>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A2.RA1.A</i> Analisi delle richieste del cliente ed individuazione del servizio di acconciatura da realizzare <i>A2.RA1.B</i> Accoglienza del cliente del salone acconciatura <i>A2.RA1.C</i> Analisi delle caratteristiche del capello e del cuoio capelluto
<b>RISULTATO ATTESO 2</b>
<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>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A2.RA2.A</i> Esecuzione dei principali trattamenti (tinture, permanenti, stiraggio, ecc.), anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari <i>A2.RA2.B</i> Realizzazione del lavaggio dei capelli e dei trattamenti di cura estetica (applicazione di prodotti estetici, riequilibranti, massaggi del cuoio capelluto, ecc.)
<b>RISULTATO ATTESO 3</b>
<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>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A2.RA3.A</i> Esecuzione del taglio dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari <i>A2.RA3.B</i> Esecuzione della rasatura e dei massaggi facciali, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari
<b>RISULTATO ATTESO 4</b>
<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>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<i>A4.RA4.A</i> Esecuzione di acconciature e applicazione di extension, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari <i>A4.RA4.B</i> Asciugatura e messa in piega dei capelli, anche con l'ausilio di strumenti e/o macchinari



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

**RISULTATO ATTESO 5**

***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***

**ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE**

***A5.RA5.A Cura dell'igiene dei locali e delle attrezzature (sanificazione e disinfezione) del salone di acconciatura***

***A5.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

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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>
<b>CONOSCENZE</b>
<b>CO1.c.1</b> <i>NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA E L'IGIENE DI SETTORE</i>
<b>CO1.c.2</b> <i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE</i>
<b>CO1.c.3</b> <i>METODI PER L'INDIVIDUAZIONE E IL RICONOSCIMENTO DELLE SITUAZIONI DI RISCHIO NEL SETTORE</i>
<b>CO1.c.4</b> <i>NORMATIVA AMBIENTALE E FATTORI DI INQUINAMENTO DI SETTORE</i>
<b>CO1.c.5</b> <i>NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO</i>
<b>CO1.c.6</b> <i>SEGNALI DI DIVIETO E PRESCRIZIONI CORRELATE DI SETTORE</i>
<b>CO1.a.1</b> <i>IDENTIFICARE FIGURE E NORME DI RIFERIMENTO AL SISTEMA DI PREVENZIONE/PROTEZIONE DI SETTORE</i>
<b>CO1.a.2</b> <i>INDIVIDUARE LE SITUAZIONI DI RISCHIO RELATIVE AL PROPRIO LAVORO E LE POSSIBILI RICADUTE SU ALTRE PERSONE</i>
<b>CO1.a.3</b> <i>INDIVIDUARE I PRINCIPALI SEGNALI DI DIVIETO, PERICOLO E PRESCRIZIONE TIPICI DEL SETTORE</i>
<b>CO1.a.4</b> <i>ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI SETTORE</i>
<b>CO1.a.5</b> <i>ADOTTARE I COMPORTAMENTI PREVISTI NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA</i>
<b>CO1.a.6</b> <i>UTILIZZARE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E COLLETTIVA DI SETTORE</i>
<b>CO1.a.7</b> <i>ATTUARE I PRINCIPALI INTERVENTI DI PRIMO SOCCORSO NELLE SITUAZIONI DI EMERGENZA</i>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

<b>COMPETENZA 2</b>
<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>
<b>COMPETENZA 3</b>
<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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

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



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

- A1.RA1.c Analisi del mercato nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.d Definizione dell'offerta di servizi e attività nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.e Definizione pricing nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.f Gestione e monitoraggio delle strategie di revenue management nei servizi di ristorazione*
- A1.RA1.g 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.b Gestione operativa del personale nei servizi di ristorazione*
- A1.RA2.c 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.c 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.c Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione*
- A1.RA4.d 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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

<b>RISULTATO ATTESO 1</b>
<b>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</b>
<b>ATTIVITÀ SVOLTE A SOSTEGNO DELLA PERFORMANCE</b>
<b>A2.RA1.d Gestione degli approvvigionamenti nei servizi di ristorazione 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 A2.RA2.d Ideazione e sviluppo di ricette A2.RA2.e Progettazione del menù A2.RA2.f Progettazione della offerta di dessert 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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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>
<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>
<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>
<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>
<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>
<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>
<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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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>
<b>CONOSCENZE</b>
<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
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<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 AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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>
<p><b>CO2.c.7</b> Modelli organizzativi aziendali; tecniche e strumenti di gestione organizzativa del lavoro</p> <p><b>CO2.c.8</b> Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento</p> <p><b>CO2.c.9</b> Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</p> <p><b>CO2.c.10</b> Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</p> <p><b>CO2.c.11</b> Tecniche di allestimento e servizio di sala, di catering e banqueting</p> <p><b>CO2.c.12</b> Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche</p> <p><b>CO2.c.13</b> Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</p> <p><b>CO2.c.14</b> Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela</p> <p><b>CO2.c.15</b> Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar</p>
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p><b>CO2.a.7</b> Applicare metodiche di analisi e pianificazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività</p> <p><b>CO2.a.8</b> Individuare anomalie e segnalare non conformità/inefficienze/carenze di prodotto/servizio</p> <p><b>CO2.a.9</b> Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</p> <p><b>CO2.a.10</b> Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</p> <p><b>CO2.a.11</b> Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela</p> <p><b>CO2.a.12</b> Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti di banco bar</p> <p><b>CO2.a.13</b> Monitorare a distanza e/o con discrezione in prossimità del tavolo i bisogni dei clienti</p> <p><b>CO2.a.14</b> Gestire la comanda</p> <p><b>CO2.a.15</b> Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento / erogazione del servizio</p>
<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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI Cittadini

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



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESIGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

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

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

**ADA 1**



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

<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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledelLavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerI 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**

**ASSESSORADUDESUTRABALLU,FORMATZIONEPROFESSIONALE,COOPERATZIONEESEGURANTZIASOTZIALE  
ASSESSORATODELLAVORO,FORMAZIONEPROFESSIONALE,COOPERAZIONEESICUREZZASOCIALE**

10-01-00-DirezioneGeneraledellavoro

10-01-03-ServizioAttuazioneDellePolitichePerIcittadini

<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 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 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 A4.RA3.B VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO VINICOLO</b>