



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

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

**DIREZIONE GENERALE
Servizio Decentramento Territoriale
CUF 54EW4F**

2019

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO ROBERTO DONEDDU

**OGGETTO: APPROVAZIONE TERZO AGGIORNAMENTO MASSIVO DEL
REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (R.R.P.Q. ISTITUITO
CON D.G.R. N.33/9 DEL 30 GIUGNO 2015) CONTENENTE LE PROPOSTE ELABORATE
NELL'AMBITO DELL'AVVISO "AIUTI DE MINIMIS PER IL RAFFORZAMENTO DELLE
FUNZIONI DI RICERCA E SVILUPPO DELLE AGENZIE FORMATIVE NELLA
PROSPETTIVA DELLA PROGRESSIVA QUALIFICAZIONE DELL'OFFERTA
FORMATIVA" (DETERMINAZIONE N.529 PROT. N. 8636 DEL 21/03/2016 E SS.MM.II.)**

**ALLEGATO B (SCHEDE DI DETTAGLIO PROFILI DI QUALIFICAZIONE NUOVI E MODIFICATI E
INTEGRATI)**



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56270 - Tecnico BIM
Descrizione	Il Tecnico BIM è in grado di utilizzare il software per la realizzazione di un progetto BIM, secondo la propria competenza disciplinare (architettónica, strutturale, impiantistica). È in grado di comprendere ed utilizzare la documentazione tecnica ed operativa aziendale per la produzione degli elaborati e dei modelli (standard e procedure). Ha il ruolo di "modellatore delle informazioni" per i modelli grafici e non, e svolge le seguenti attività: - può lavorare sotto la supervisione e coordinamento del BIM Coordinator o del BIM Manager dell'azienda o del gruppo di progettazione. Elabora i modelli grafici e gli oggetti ad essi correlati e le loro librerie, esegue l'estrazione di dati dai modelli, dagli elaborati e dagli oggetti, esegue le modifiche ai modelli ed agli oggetti definite in conseguenza dell'esito delle procedure di coordinamento multidisciplinare, esegue le modifiche ai modelli ed agli oggetti definite nelle operazioni di revisione del progetto.
Settore	Edilizia
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	La figura svolge la sua attività negli ambiti della progettazione operando all'interno di studi tecnici, enti pubblici e imprese edili, sia come dipendente che come libero professionista. Tale figura si occupa della progettazione, realizzazione e gestione di opere edili in campo residenziale e infrastrutturale, culturale ed amministrativo, sportivo e dello spettacolo, produttivo e commerciale e di pianificazione territoriale.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici
-------------------	---------------------------------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-42.11.00 - Costruzione di strade, autostrade e piste aeroportuali F-42.12.00 - Costruzione di linee ferroviarie e metropolitane F-42.13.00 - Costruzione di ponti e gallerie F-42.21.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per il trasporto di fluidi F-42.22.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per l'energia elettrica e le telecomunicazioni F-42.91.00 - Costruzione di opere idrauliche F-42.99.01 - Lottizzazione dei terreni connessa con l'urbanizzazione F-43.13.00 - Trivellazioni e perforazioni F-43.21.01 - Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) F-43.21.02 - Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione) F-43.21.03 - Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) F-43.22.01 - Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione F-43.22.02 - Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) M-71.11.00 - Attività degli studi di architettura
------------	--

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999557
Denominazione AdA	ORGANIZZARE LA PROGETTAZIONE IN BIM
Descrizione della performance	Sviluppo del processo BIM in coerenza con le migliori tecnologie disponibili

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1172
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Distinguere i diversi livelli di dettaglio e le diverse fasi di sviluppo del progetto BIM (2D-3D-4D-5D)2. Eseguire rilievi accurati per la realizzazione di modelli BIM del costruito3. Lavorare in team attraverso strumenti di condivisione in cloud4. Rappresentare con strumenti tradizionali CAD (2D/3D) il rilievo ed il progetto5. Scegliere la versione SW BIM idonea alle attività da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Conoscenza dei principi di LOD – Level of Development/Details (BET e BEP)2. Il BIM “as-is” - applicato al costruito storico e all'edilizia esistente3. Inglese Tecnico4. La collaborazione e l'interoperabilità in cloud5. Nozioni di disegno e rappresentazione (2D/3D)6. Progettazione integrata7. Quadro normativo nazionale in edilizia e in ambito BIM8. Strumenti software per la gestione del progetto in ambito BIM9. Tecniche di gestione di un progetto in BIM: lo start-up di lavoro, l'organizzazione, i ruoli, i protocolli di processo
Livello EQF	5



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999558
Denominazione AdA	PROGETTARE IN BIM (BIM AUTHORING)
Descrizione della performance	Realizzare modelli BIM specifici per ogni disciplina (architettónica, strutturale, impiantistica)

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1173
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Massimizzare la coerenza tra gli elaborati grafici di progetto dei diversi livelli progettuali (architettónico, Strutturale, impiantistico)2. Modellare con software architettónici BIM-oriented3. Modellare con software impiantistici BIM-oriented4. Modellare con software strutturali BIM-oriented5. Sviluppare, riconoscere ed interpretare un progetto strutturale, architettónico ed impiantistico comprendendo i dettagli costruttivi e le prescrizioni tecniche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. BIM authoring architettónico: Le basi della modellazione BIM architettónica2. BIM authoring impiantistico e strutturale: le basi della modellazione BIM impiantistica e strutturale3. I componenti personalizzati (famiglie architettóniche e strutturali)4. Impianti elettrici, idrico-sanitari e per la climatizzazione5. Implementazione del modello architettónico6. La modellazione architettónica parametrica7. La modellazione BIM strutturale in c.a. e di strutture in acciaio8. La realizzazione degli elaborati grafici9. La schedulazione, il computo ed il 4D per la struttura10. Strumenti per la restituzione ed il fotorealismo (Tecniche di rendering)
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999559
Denominazione AdA	CONTROLLO E VALIDAZIONE DEL PROGETTO BIM
Descrizione della performance	Controllo e verifica dei dati geometrici e non geometrici contenuti nei modelli e verifica del modello, rispetto anche alla normativa corrente, e conseguente validazione.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1174
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Condividere i modelli2. Controllare le interferenze con gli strumenti di clash detection – controllo interferenze3. Fornire gli output di schedulazione e computazione dei dati4. Validare il modello con i sw di model checking
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gestione e condivisione dei modelli finali in cloud - il worksharing2. I software per il model checking ed il clash detection3. Il controllo dei dati – BET e BEP4. Il supporto all'attività in team – le varianti e le revisioni di progetto5. La gestione degli attributi per il formato internazionale di interscambio IFC6. La validazione dei modelli BIM7. Predisposizione dei dati per la pianificazione economica e temporale dei lavori
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56278 - Tecnico esperto nella progettazione e gestione di interventi strutturali
Descrizione	Il Tecnico esperto nella progettazione e gestione di interventi strutturali è in grado di progettare e gestire, in coerenza con il progetto architettonico, interventi strutturali valutando lo stato di un'opera e contribuendo alla sua realizzazione.
Settore	Edilizia
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in qualità di libero professionista o come dipendente all'interno di associazioni di professionisti o nella Pubblica Amministrazione. Si colloca all'interno del processo ricerca e sviluppo/progettazione. Opera con una buona autonomia decisionale potendo definire le modalità di realizzazione del progetto in linea con le esigenze della committenza e dei vincoli e delle normative esistenti. Risponde alla committenza, al responsabile diretto se dipendente, e si relaziona con quasi tutte le funzioni aziendali.
Livello EQF	7
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.2.1.6.1 - Ingegneri edili e ambientali 2.2.2.1.1 - Architetti 3.1.5.2.0 - Tecnici della gestione di cantieri edili
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-42.11.00 - Costruzione di strade, autostrade e piste aeroportuali F-42.12.00 - Costruzione di linee ferroviarie e metropolitane F-42.13.00 - Costruzione di ponti e gallerie F-42.21.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per il trasporto di fluidi F-42.22.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per l'energia elettrica e le telecomunicazioni F-42.91.00 - Costruzione di opere idrauliche F-42.99.09 - Altre attività di costruzione di altre opere di ingegneria civile nca F-43.12.00 - Preparazione del cantiere edile e sistemazione del terreno F-43.13.00 - Trivellazioni e perforazioni

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999566
Denominazione AdA	RAPPRESENTAZIONE INTERVENTO STRUTTURALE
Descrizione della performance	Redigere un progetto preliminare definito e stilato secondo le specifiche e le procedure previste.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1181
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. comprendere la fattibilità dell'intervento da realizzare in relazione ai vincoli del contesto geotecnico2. individuare le tecniche di calcolo strutturale e gli applicativi informatici più adeguati a definire il dimensionamento dell'intervento3. prefigurare l'intervento da realizzare in coerenza con il progetto architettonico e le prescrizioni tecnico-costruttive4. riconoscere e interpretare il progetto architettonico, le prescrizioni tecniche architettoniche e costruttive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)2. principali modelli di calcolo e metodi di analisi strutturale3. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza4. principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico)5. principi di geotecnica6. programmi di grafica bidimensionale e tridimensionale7. tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999568
Denominazione AdA	PROGETTAZIONE INTERVENTO STRUTTURALE
Descrizione della performance	Redigere elaborati strutturali definiti in tutte le componenti essenziali nel rispetto dei protocolli previsti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1183
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire le componenti essenziali degli elaborati progettuali in coerenza con le specifiche normative di riferimento2. Individuare i modelli di calcolo più adeguati per una rappresentazione delle strutture tramite tavole grafiche3. Interpretare il progetto di massima al fine di tradurre in una soluzione tecnico-progettuale le caratteristiche strutturali e costruttive delle opere da realizzare (in termini di forma, materiali e loro caratteristiche meccaniche, condizioni di carico, ecc.)4. Valutare la funzionalità del progetto realizzato, verificando le scelte progettuali con gli altri soggetti coinvolti, prefigurando possibili modifiche o adattamenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche meccaniche dei materiali2. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)3. Principali modelli di calcolo e metodi di analisi strutturale4. Principali riferimenti legislativi e normativi di settore (isolamento acustico edifici, requisiti di Risparmio energetico, rischio sismico)5. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza6. Programmi di grafica bidimensionale e tridimensionale7. Tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera8. Tecnologia delle costruzioni e dei materiali edili
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999569
Denominazione AdA	GESTIONE INTERVENTO STRUTTURALE
Descrizione della performance	Verificare e coordinare gli interventi strutturali, monitorare e realizzare le opere secondo le specifiche tecnico-strutturali previste.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1184
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere il grado di corrispondenza tra fase realizzativa e le indicazioni progettuali2. Identificare il piano di lavoro dell'intervento strutturale in termini di distribuzione dei compiti e mezzi di produzione assegnati in un'ottica di economia complessiva3. Individuare eventuali interventi correttivi e soluzioni tecniche per tradurre le modifiche e/o adattamenti da apportare all'opera4. Riconoscere il processo di realizzazione dell'opera (contratti, documento d'appalto, localizzazione dell'opera, ecc.), le tempistiche, le priorità e i vincoli di sequenza operativa delle attività
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disciplina generale dell'edilizia2. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)3. Normative tecniche in materia di calcolo strutturale4. Organizzazione e funzionamento del cantiere edile5. Principali riferimenti legislativi e normativi di settore (isolamento acustico edifici, requisiti di risparmio energetico, rischio sismico)6. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di appalti e subappalti nelle opere pubbliche7. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di certificazione di qualità dei prodotti da costruzione8. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999570
Denominazione AdA	DIAGNOSI TECNICO/STRUTTURALE
Descrizione della performance	Redigere la documentazione attestante lo stato dell'opera secondo le procedure previste.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1185
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità e procedure necessarie alla predisposizione della documentazione tecnica2. Identificare metodi e procedure per il monitoraggio del livello di qualità dell'intervento3. Identificare tutti gli elementi tecnici e ambientali di un'opera necessari a delinearne lo stato strutturale4. Riconoscere le principali tecniche e procedure di collaudo di un'opera
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di certificazione di qualità dei prodotti da costruzione3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza4. Principi di geotecnica5. Tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56285 - Tecnico dell'inserimento lavorativo di persone disabili ed in situazione di svantaggio
Descrizione	<p>La figura favorisce l'inclusione sociale di fasce svantaggiate di persone attraverso un accompagnamento all'inserimento lavorativo, anche coordinato con altri interventi di sostegno sociale. Le fasce svantaggiate per le quali la figura opera comprendono persone in condizioni di disabilità o di svantaggio derivante dalla compresenza di diversi fattori (disoccupazione di lunga durata, serie difficoltà economiche, problemi di salute psico-fisica, mancanza di rete di sostegno familiare-sociale, stati di dipendenza, disagio psichico, condizione post-penitenziaria ecc.). Il Tecnico promuove lo sviluppo personale e professionale del soggetto in situazioni di svantaggio o disabilità, motivandolo, incoraggiandone l'empowerment e sostenendolo nella ricerca attiva di opportunità lavorative e/o di inclusione sociale. Il Tecnico rileva ed analizza i bisogni della persona con attenzione alle diverse dimensioni della sua problematicità, affianca l'utente nella raccolta di informazioni funzionali all'elaborazione di un progetto di inserimento lavorativo finalizzato alla sua occupazione ed inclusione. A questo fine si raccorda con la rete dei servizi che ha o può avere in carico l'utente, considera i diversi fattori di svantaggio della persona, le sue potenzialità ed elabora proposte di inserimento occupazionale e/o di integrazione sociale rispetto all'offerta di servizi disponibili sul territorio, restituisce ai referenti della rete di servizi feedback sull'attuazione e sui risultati di tali azioni. Interagisce con i servizi per il lavoro ed attiva contatti diretti con le aziende e gli organismi di rappresentanza. Accompagna la persona nel suo ingresso in azienda, collabora con i referenti del contesto organizzativo ospitante alla definizione di compiti e ruoli in sintonia con specifici interessi, vocazioni e/o difficoltà emerse durante la consulenza individuale oltre che coerenti con le esigenze del contesto aziendale. Supporta l'azienda nell'organizzazione delle attività che coinvolgono la tipologia di utenti. Monitora e controlla le condizioni di inclusione ed il grado di soddisfazione dell'utente.</p>
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>La figura può operare come dipendente, come libero professionista o come socio lavoratore di una cooperativa. Nello svolgimento del suo lavoro si rapporta con gli utenti, con i referenti dei servizi territoriali che hanno in carico l'utente, dei servizi per il lavoro, con le cooperative sociali, le organizzazioni di volontariato e con i referenti delle imprese presso cui avviene l'inserimento. Opera prevalentemente nelle strutture dei Centri per l'Impiego o all'interno di servizi specialistici pubblici, convenzionati e del privato sociale accreditato.</p>
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Raccordo Quadro Nazionale	-
---------------------------	---

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.5.2.0 - Tecnici del reinserimento e dell'integrazione sociale
ATECO 2007	N-78.10.00 - Servizi di ricerca, selezione, collocamento e supporto per il ricollocamento di personale Q-88.99.00 - Altre attività di assistenza sociale non residenziale nca

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999587
Denominazione AdA	Analisi del bisogno specifico dell'utente e progettazione dell'intervento di inserimento lavorativo
Descrizione della performance	Progettare l'intervento di inclusione sociale, a partire dal quadro di valutazioni formulate sul problema, prendendo in carico l'utenza e pianificando le azioni da compiere

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1202
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di analisi del fabbisogno2. Applicare tecniche di ascolto attivo3. Applicare tecniche di bilancio di competenze4. Applicare tecniche di gestione dei colloqui e dei colloqui di aiuto5. Applicare tecniche di progettazione di interventi di inserimento/reinserimento lavorativo6. Applicare tecniche di ricerca per la rilevazione e l'interpretazione di dati di contesto (domanda di lavoro, caratteristiche del tessuto socio-economico-produttivo...)7. Applicare tecniche di valutazione del potenziale professionale dell'utente8. Contestualizzare l'intervento di inserimento lavorativo nello scenario di riferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei servizi per l'impiego2. Caratteristiche e tendenze del mercato del lavoro locale3. Classificazioni e caratteristiche delle diverse tipologie di disabilità e disagio sociale4. Elementi di psicologia generale, approfondimenti su psicologia delle disabilità e della riabilitazione5. Metodologie e tecniche di colloquio e ascolto attivo, bilancio delle competenze6. Normativa sulla detenzione e le forme alternative di pena7. Normativa sulla disabilità e sull'accesso e collocamento al lavoro per target di svantaggio8. Rete territoriale dei servizi sociali9. Tecniche di analisi del fabbisogno e del potenziale10. Tecniche di progettazione di interventi di inserimento/reinserimento lavorativo
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999589
Denominazione AdA	Realizzazione di interventi di supporto all'integrazione lavorativa di persone in situazione di svantaggio
Descrizione della performance	Accompagnare l'utente nel processo di inserimento lavorativo, facilitando la relazione con il contesto professionale in cui si inserisce, anche attraverso interventi di "mediazione" con l'azienda. Eventualmente attivare, in modo coordinato, anche altre tipologie di intervento sociale (, nell'ottica del potenziamento delle risorse individuali dell'utente e del contesto di riferimento, al fine di creare le premesse per il mantenimento nel tempo dell'autosufficienza. Monitorare l'efficacia delle iniziative intraprese, tenendo conto della programmazione delle attività, verificando gli obiettivi raggiunti e le eventuali azioni correttive o integrative da compiere.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1204
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accompagnare l'utente nell'attivazione di prestazioni e/o servizi adeguati di carattere sociale, sanitario, educativi, formativi atti a favorire l'occupazione2. Applicare tecniche di bilancio di competenze3. Facilitare la relazione tra l'utente e l'organizzazione presso la quale lavora4. Intervenire a modificare l'azione di supporto rispetto al progetto iniziale, in funzione delle risultanze del monitoraggio5. Monitorare e valutare in itinere i risultati ottenuti dall'utente, anche in funzione degli obiettivi programmati6. Supportare e accompagnare l'utente nel suo percorso di inserimento lavorativo7. Supportare l'utente nello sviluppo delle autonomie personali nell'ambito professionale/lavorativo8. Valorizzare delle risorse del singolo/famiglia o comunità presenti nell'ambito socio-familiare e del territorio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di diritto del lavoro2. Elementi di organizzazione aziendale3. Elementi di organizzazione e funzionamento dei servizi sociali eed educativi sul territorio4. Elementi di psicologia5. Metodologie di valutazione interventi in area socio-assistenziale e socio-educativa6. Offerta formativa territoriale7. Tecniche di gestione della relazione di aiuto8. Tecniche di pianificazione/strutturazione di progetti9. Tecniche di valutazione dell'intervento sociale
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999590
Denominazione AdA	Promozione profili professionali delle persone in situazione di svantaggio
Descrizione della performance	Sviluppare i rapporti con il sistema delle aziende, attraverso contatti diretti e/o le relazioni con le associazioni di categoria, rilevare i fabbisogni professionali delle aziende e promuovere i profili professionali delle persone in carico.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1205
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare e aggiornare la banca dati del servizio di inserimento lavorativo2. Analizzare le caratteristiche di ruoli e posizioni di lavoro3. Individuare i settori di maggiore interesse verso cui indirizzare attività di marketing4. Progettare e realizzare azioni di marketing per raggiungere le aziende e promuovere l'inserimento5. Reperire informazioni sulle opportunità di lavoro offerte dal sistema locale (banche dati incrocio D/O) e fabbisogni aziendali per professionalità di riferimento6. Supportare l'utente nel potenziamento delle sue capacità di auto-presentazione e auto-promozione7. Supportare la stesura del CV dell'utente8. Supportare le organizzazioni produttive nella rilevazione ed analisi dei fabbisogni organizzativi9. Supportare le organizzazioni produttive per la ricerca e la selezione di soggetti svantaggiati da inserire nel loro personale10. Sviluppare i rapporti con il sistema delle aziende, anche attraverso contatti diretti e/o le relazioni con le associazioni di categoria
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei servizi per l'impiego2. Caratteristiche e tendenze del mercato del lavoro locale3. Misure e piani di sostegno per l'occupazione4. Cenni di statistica5. Elementi di analisi organizzativa6. Elementi di diritto e organizzazione del lavoro7. Elementi di organizzazione aziendale8. Politiche attive per il lavoro9. Sistemi per l'incrocio D/O di lavoro10. Tecniche di presentazione efficace11. Tipologie e tecniche di realizzazione di CV e lettere di presentazione professionale
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56289 - Meccanico motorista navale
Descrizione	<p>Il meccanico motorista navale si occupa dell'installazione, del controllo, della manutenzione e della riparazione dei motori di imbarcazioni da diporto. È in grado di effettuare l'installazione dell'apparato motore e dei relativi impianti di riduzione e di comando e controllo a bordo delle imbarcazioni. Si occupa altresì del sistema di lubrificazione, dell'impianto di raffreddamento, dell'impianto di alimentazione del combustibile, di quello di aspirazione e di scarico dei gas. Possiede conoscenze ed abilità di intervento per ciò che attiene l'impiantistica elettrica ed elettronica ed il correlato sistema di strumenti di comando e controllo. Cura l'ottimizzazione della potenza del motore, applicando le sue conoscenze rispetto ai rapporti di riduzione, le curve di potenza e di consumo dei motori. Conosce il sistema di funzionamento dei motori marini diesel e benzina ed è a conoscenza delle problematiche e del tipo di avarie a cui è soggetto il sistema meccanico-propulsivo. Nel corso degli interventi manutentivi sale a bordo dell'imbarcazione, nella zona macchine dove analizza le circostanze per le quali si è prodotto il guasto; localizzata la causa, smonta le parti del motore da riparare e, se necessario, le porta in officina per effettuare le adeguate riparazioni, provvedendo a sostituzioni di pezzi o talora alla loro ricostruzione. Rimontata a bordo la parte motoristica o di impianto collegato al propulsore sul quale ha eseguito l'intervento, effettua i controlli e le prove necessarie per accertarsi del loro corretto funzionamento.</p>
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Il meccanico motorista navale può trovare impiego sia in un'azienda produttrice o fornitrice di motori marini, sia in imprese che svolgono attività di manutenzione e riparazione motori (refit). Ha contatti con il responsabile di produzione, con i capi reparto e, nell'ambito del cantiere nautico o a bordo dell'imbarcazione, con il direttore del cantiere, il capo barca, l'ufficiale o capitano di macchina. L'ambiente di lavoro varia dallo stabilimento di produzione, all'officina di riparazione, al cantiere nautico, e l'imbarcazione in banchina (o in alcuni casi anche in navigazione).</p>
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTAT Professioni	6.2.3.8.1 - Attrezzisti navali 6.2.3.8.2 - Meccanici e motoristi navali
ATECO 2007	C-30.1 - COSTRUZIONE DI NAVI E IMBARCAZIONI C-30.11 - Costruzione di navi e di strutture galleggianti

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999603
Denominazione AdA	Manutenzione e riparazione su motori di imbarcazioni da diporto
Descrizione della performance	<ul style="list-style-type: none">- Diagnosticare le anomalie funzionali del motore e degli organi accessori;- Decidere le metodiche di riparazione in funzione degli interventi da eseguire;- Valutare il livello di usura delle parti componenti il motore e i gruppi;- Impiegare correttamente le attrezzature e le dotazioni di manutenzione dei motori;- Montare e smontare il motore utilizzando apposite attrezzature e attuare le operazioni raccomandate dai costruttori;- Effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria;- Avviare il motore e controllarne la funzionalità;- Collaudare tramite prova in mare il funzionamento del motore rispettando le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica e igiene del lavoro e le norme di salvaguardia ambientale in mare.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1218
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di controllo e metodi di accertamento guasti dei circuiti di motori marini2. Applicare procedure di manutenzione ordinaria e controllo qualità di motori marini3. Applicare procedure di redazione relazioni tecniche su interventi effettuati4. Applicare tecniche di aggiustaggio e manutenzione di motori navali5. Applicare tecniche di avviamento motori marini6. Applicare tecniche di diagnostica guasti impianti elettromeccanici7. Applicare tecniche di montaggio/smontaggio di parti meccaniche8. Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuali (DPI)9. Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori di imbarcazioni10. Utilizzare strumenti di officina ed utensili per il montaggio meccanico
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche attrezzi e utensili meccanici2. Dispositivi di comando e controllo di motori marini fuori bordo3. Elementi di elettromeccanica, meccanica, disegno meccanico4. Impianti di bordo per il funzionamento di motori marini (lubrificazione, combustibile, raffreddamento, aspirazione gas di Impianti di propulsione navali)5. Motori per propulsione ed ausiliari delle imbarcazioni da diporto6. Sistemi di collaudo7. Strumenti di misurazione meccanica8. Strumenti e utensili per installazioni meccaniche9. Tecniche di avviamento motori marini10. Tecnologia meccanica
Livello EQF	3

Area di attività n°2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999604
Denominazione AdA	Installazione motori di imbarcazioni da diporto
Descrizione della performance	<ul style="list-style-type: none">- Leggere ed interpretare correttamente il disegno tecnico e la documentazione di corredo;- Adattare i componenti;- Costruire nuovi componenti;- Scegliere gli utensili e le macchine più adeguate alle lavorazioni da svolgere;- Procedere, anche su banco, ai controlli funzionali specifici;- Alloggiare il motore;- Verificare il corretto posizionamento dei supporti;- Fissare il motore ai supporti;- Installare gli impianti di bordo per il corretto funzionamento del motore (lubrificazione, alimentazione combustibile, raffreddamento, aspirazione gas di scarico);- Accoppiare il motore al gruppo invertitore / riduttore e ad altri gruppi utilizzatori di potenza e controllarne il corretto allineamento;- Installare e collegare dispositivi di comando e controllo;- Avviare il motore e controllarne la funzionalità;- Collaudare, tramite prova in mare, il funzionamento del motore rispettando le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica e igiene del lavoro

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1219
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di collaudo motori marini2. Applicare procedure di installazione dispositivi di comando e controllo di motori marini fuori bordo3. Applicare procedure di installazione impianti di bordo per il funzionamento di un motore marino4. Applicare tecniche di avviamento, installazione e posizionamento motore marino5. Applicare tecniche di montaggio motori meccanici6. Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)7. Utilizzare documentazione tecnica fornita dai produttori di imbarcazioni8. Utilizzare strumenti di misurazione meccanica9. Utilizzare strumenti di officina (mazza, cacciavite, chiave inglese)10. Utilizzare utensili per il montaggio meccanico
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Dispositivi di comando e controllo di motori marini fuori bordo2. Elementi di disegno meccanico e navale3. Elementi di meccanica4. Elementi di struttura dell'imbarcazione5. Impianti di bordo per il funzionamento di motori marini (lubrificazione, combustibile, raffreddamento, aspirazione gas di motori per propulsione ed ausiliari delle imbarcazioni da diporto)6. Normativa di sicurezza nell'ambito del cantiere da diporto7. Sistemi di collaudo8. Strumenti di misurazione meccanica9. Strumenti e utensili per installazioni meccaniche10. Tecniche di installazione e avviamento motori marini
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56293 - Operatore della lavorazione artistica del corallo
Descrizione	Progetta e realizza artigianalmente con lavorazioni a mano, manufatti artistici, monili, gioielli ed oggetti d'arte in corallo o con inserti in corallo. Esegue il taglio e la lavorazione del corallo, la realizzazione di manufatti artistici in corallo, di monili e gioielli con inserti di corallo, l'incastonatura di quest'ultimo. Produce opere d'arte, pezzi unici o serie limitate ed in caso di attività artigiana di piccole o piccolissime dimensioni, spesso si occupa personalmente della promozione e della vendita dei prodotti realizzati, anche attraverso l'adesione a reti di marketing di prodotti tipici.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora presso botteghe o laboratori artigianali. Può lavorare come dipendente, in proprio o come socio in imprese artigiane del settore.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.1.6.2 - Addetti alla lavorazione di pietre preziose e dure
ATECO 2007	C-25.99.30 - Fabbricazione di oggetti in ferro, in rame ed altri metalli C-32.12.10 - Fabbricazione di oggetti di gioielleria ed oreficeria in metalli preziosi o rivestiti di metalli preziosi C-32.12.20 - Lavorazione di pietre preziose e semipreziose per gioielleria e per uso industriale G-46.48.00 - Commercio all'ingrosso di orologi e di gioielleria

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	9999620
------------	---------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Denominazione AdA	Acquisto del corallo e approvvigionamento della materia prima semilavorata
Descrizione della performance	Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto, al fine di garantire la rispondenza delle forniture agli ordini ed eventualmente contestare le stesse in caso di difformità, verificare la qualità della materia prima semilavorata

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1235
Abilità	<p>1. Contrattare il prezzo in base alla qualità e alla quantità dai fornitori della materia prima grezza e della materia prima semilavorata</p> <p>2. Evitare perdite in relazione alla variabilità del peso della materia prima e in relazione alla differente qualità della materia prima grezza e dei semilavorati</p> <p>3. Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di INSIGNIA s.r.l. viale Colombo n. 290 - 09045 Quartu S. E. (CA) Tel 070/8676300 Fax 070/2040294 P.IVA 03377330927 REA CCIAA 266825 Unione Europea Fondo Sociale Europeo REPUBBLICA ITALIANA acquisto, al fine di garantire la rispondenza delle forniture agli ordini ed eventualmente contestare le stesse in caso di difformità</p> <p>4. Individuare eventuali difetti non conformi alla qualità e quantità definiti nell'ordinativo</p> <p>5. Individuare i fornitori attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo</p> <p>6. Organizzare lo stoccaggio delle materie prime in relazione alle caratteristiche ed alle esigenze di conservazione delle stesse</p> <p>7. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate</p>



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei mercati locali di vendita della materia prima e dei relativi fornitori2. Caratteristiche del materiale grezzo e della materia semilavorata per la selezione della materia prima3. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per gestirne lo stoccaggio e la movimentazione in relazione al fabbisogno della lavorazione artigianale4. Elementi di logistica per la gestione dello stoccaggio delle materie prime5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto6. La Filiera del corallo mediterraneo e le relative modalità di pesca7. Modalità di "sgrezzatura" e mondatura per l'ottenimento dei semilavorati8. Modalità di contrattazione del prezzo per l'acquisto del corallo direttamente dai "corallari" e dai grossisti9. Tecniche di comparazione di prezzi, materia prima e prodotti semilavorati per effettuare le valutazioni necessarie all'individuazione delle condizioni di fornitura adeguate al fabbisogno ed alle risorse finanziarie disponibili10. Tecniche di selezione dei fornitori e valutazione delle offerte in funzione del rapporto qualità-prezzo
Livello EQF	4

Area di attività n°2

Codice AdA	9999622
Denominazione AdA	Progettazione del manufatto in corallo
Descrizione della performance	Elaborare l'idea progettuale del manufatto da realizzare sulla base dello stile di produzione e/o di specifiche esigenze del cliente, realizzando bozzetti e valutando le risorse necessarie alla realizzazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1237
----------------------------	------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Formulare un preventivo finanziario e programmare i tempi di realizzazione del progetto ideato, al fine di valutarne la fattibilità in relazione alle previsioni di vendita, alle scadenze di consegna ecc.2. Individuare le eventuali componenti del manufatto e/o gioiello da realizzare per definire gli abbinamenti appropriati dei materiali (coralli, metalli nobili, pietre, ecc.)3. Raccogliere ed esaminare dati ed informazioni relative alle mode ed agli stili ed alle tendenze di design dei manufatti artistici in corallo4. Sviluppare l'idea dell'oggetto realizzandone il disegno, anche reinterpretando secondo canoni estetici e stili propri, forme ed oggetti esistenti5. Valutare la quantità e la qualità di materiale necessario alla realizzazione del manufatto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di gemmologia per valutare gli abbinamenti di INSIGNIA s.r.l. viale Colombo n. 290 - 09045 Quartu S. E. (CA) Tel 070/8676300 Fax 070/2040294 P.IVA 03377330927 REA CCIAA 266825 Unione Europea Fondo Sociale Europeo REPUBBLICA ITALIANA corallo con pietre dure e metalli nobili2. Elementi di storia dell'arte della lavorazione del corallo e del gioiello, e specifiche tradizioni di lavorazione anche a livello locale3. Metodi e tecniche della elaborazione progettuale di un manufatto al fine di realizzare le attività di studio, di disegno preliminare ecc. necessarie alla progettazione completa4. Principali caratteristiche dei metalli nobili e delle diverse tipologie di pietre dure (luminosità, durezza/flessibilità ecc.) per la realizzazione di manufatti artistici in corallo che prevedano inserti di o in altri materiali5. Principi e tecniche della figurazione, del disegno tecnico ed artistico per rappresentare graficamente l'oggetto progettato6. Tecniche di budgeting per predisporre un preventivo dei costi ed effettuare l'analisi di fattibilità del manufatto progettato7. Tecniche di composizione e tendenze di design per progettare manufatti artistici originali ed al tempo stesso in linea con le richieste del mercato8. Tecnologia del materiale per individuare le soluzioni tecniche più adeguate al tipo di lavorazione e di oggetto da realizzare
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999623
Denominazione AdA	Taglio e lavorazione del corallo
Descrizione della performance	Effettuare la selezione, il taglio e la crivellatura del corallo grezzo o semilavorato al fine realizzare il manufatto e/o il gioiello progettato; realizzare le lavorazioni (a liscio, incisione, ecc) e la lucidatura dei pezzi,

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1238
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare il taglio del corallo grezzo e o semilavorato adottando le necessarie misure di sicurezza2. Effettuare l'incisione del corallo per la realizzazione di manufatti artistici particolarmente raffinati e la lavorazione a liscio per la realizzazione di pezzi a forma geometrica, adottando le necessarie misure di sicurezza3. Effettuare la lucidatura del corallo utilizzando le sostanze adeguate4. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature da utilizzare per operare nel rispetto degli standard e delle normative in materia di sicurezza5. Individuare gli strumenti necessari sulla base del tipo di lavorazione da effettuare, verificandone preliminarmente il corretto funzionamento6. Preparare, gestire e mantenere in ordine e funzionante il banco da lavoro



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la lavorazione del corallo (segne, frese, bulini, trapani ad arco e ad acqua, dischi diamantati per lavorazioni ad acqua, mole con e senza manipolo ecc.)2. Caratteristiche fisiche delle diverse tipologie di corallo per effettuarne la selezione3. Modalità di lucidatura e finitura del manufatto4. Modalità di manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature utilizzate5. Modalità di organizzazione, tenuta e gestione del banco da lavoro6. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro7. Tecniche di taglio e lavorazione del corallo (incisione, a liscio) per lavorare i pezzi in maniera appropriata all'uso cui sono destinati8. Tipologie di impiego del corallo in oreficeria (incastonatura, infilatura ecc.) per effettuare la lavorazione del pezzo in funzione dell'utilizzo previsto
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999625
Denominazione AdA	Assemblaggio manuale del manufatto in corallo e realizzazione di monili e gioielli in e con corallo
Descrizione della performance	Effettuare l'assemblaggio manuale del manufatto, creando supporto metallici da inserire nella struttura del manufatto e effettuando la saldatura delle parti in metallo del gioiello e del monile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1240
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Creare supporti metallici da inserire nella struttura del manufatto utilizzando le differenti tipologie di strumenti e attrezzature2. Effettuare la finitura del monile e/o gioiello assemblato e/o montato3. Effettuare la saldatura delle parti in metallo del gioiello e del monile4. Piegare/tagliare/saldare/assemblare i pezzi del gioiello e del monile utilizzando gli utensili necessari alla lavorazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli utensili per l'assemblaggio e il montaggio di monili e gioielli2. Elementi di chimica dei materiali3. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro4. Tecniche di montaggio e assemblaggio di monili e gioielli di e con corallo5. Tempi di fusione delle diverse tipologie di metallo pregiato
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999626
Denominazione AdA	Vendita al cliente dei manufatti artistici in corallo e/o dei monili e gioielli realizzati in e con corallo
Descrizione della performance	Effettuare la vendita al cliente di manufatti artistici in corallo, monili e gioielli in e con corallo, applicando tecniche di vendita e modelli di customer care e fidelizzazione del cliente.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1241
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di vendita anche in lingua straniera2. Interagire col cliente anche in lingua straniera, comprendendone le esigenze3. Presentare i diversi manufatti artistici, monili e gioielli4. Realizzare preventivi di spesa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua straniera (preferibilmente inglese) e dizionario del settore2. Modelli di customer care and satisfaction e tecniche di fidelizzazione del cliente3. Tecniche di accoglienza al cliente4. Tecniche e psicologia di vendita5. Tipologie e caratteristiche dei prodotti in vendita
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56316 - Costruttore e riparatore di strumenti a fiato di metallo
Descrizione	Il Costruttore e riparatore di strumenti a fiato di metallo è in grado di costruire e riparare strumenti musicali a fiato di metallo (in particolare trombe, tromboni, tube e corni).). Lavora con metodi artigianali, applicando tecniche tradizionali. Si occupa della progettazione, della costruzione e riparazione e della regolazione (acustica e intonazione) della strumento.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora presso botteghe o laboratori artigianali. Può lavorare come dipendente, in proprio o come socio in imprese artigiane del settore.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.1.3.1 - Accordatori di strumenti musicali 6.3.1.3.2 - Addetti alla costruzione e riparazione di strumenti musicali
ATECO 2007	C-32.20 - Fabbricazione di strumenti musicali

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999713
Denominazione AdA	Progettazione dello strumento musicale a fiato in metallo
Descrizione della performance	Progettare uno strumento musicale a fiato in metallo in particolare trombe, tromboni, tube e corni ricercando e selezionando i materiali di costruzione, applicando tecniche di disegno tecnico e di rappresentazione grafica dello strumento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1328
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di calcolo delle proporzioni di uno strumento musicale2. Applicare tecniche di disegno tecnico3. Applicare tecniche di progettazione di strumenti musicali4. Applicare tecniche di rappresentazione grafica di particolari di uno strumento musicale5. Applicare tecniche di redazione di documentazione tecnica6. Ricercare e selezionare i materiali per la costruzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disegno tecnico di strumenti musicali2. Elementi di acustica3. Elementi di geometria4. Elementi di tecnologia dei materiali5. Storia degli strumenti musicali6. Tecniche costruttive degli strumenti a fiato e in metallo
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999715
Denominazione AdA	Costruzione e riparazione di uno strumento musicale a fiato in metallo
Descrizione della performance	Costruire e riparare uno strumento musicale a fiato in metallo utilizzando tecniche di lavorazione, assemblaggio, finitura, rifinitura e collaudo dello strumento. Eseguire interventi di restauro conservativi e funzionali.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1330
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di incollaggio delle parti di strumenti musicali a fiato in metallo2. Applicare tecniche di lavorazione delle parti di strumenti musicali quali padiglioni, pistoni, bocche, parti piegate, ali e chiavi3. Applicare tecniche di redazione di documentazione tecnica4. Applicare tecniche di verniciatura, tracciatura, finitura e rifinitura di strumenti musicali a fiato in metallo5. Utilizzare tecniche di assemblaggio dei componenti, soprattutto utilizzando le connessioni a vite, ma anche soft-saldatura e brasatura6. Utilizzare tecniche di assemblaggio di padiglioni, pistoni, bocche, parti piegate, ali e chiavi7. Utilizzare tecniche di regolazione del suono e del tono8. Utilizzare tecniche per eseguire i controlli finali e le prove di collaudo dello strumento musicale, nel suo complesso9. Utilizzare tecniche per realizzare restauri conservativi o funzionali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche degli incastri2. Caratteristiche fisiche e chimiche dei metalli utilizzati per la costruzione degli strumenti3. Disegno tecnico di strumenti musicali4. Elementi di acustica, chimica e geometria5. Elementi di tecnologia dei materiali6. Misure, rapporti e proporzioni di uno strumento musicale, modalità di montaggio finale7. Tecniche costruttive per la fabbricazione e la riparazione di uno strumento a fiato di metallo8. Tecniche di assemblaggio dei componenti, soprattutto utilizzando le connessioni a vite, ma anche soft-saldatura e brasatura9. Tecniche di lavorazione artigianale dei metalli e modalità di finitura superficiale10. Tecniche di produzione e assemblaggio di padiglioni, pistoni, bocche, parti piegate, ali e chiavi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56329 - Barista/Barman
Descrizione	<p>Il Barista/Barman si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli.</p> <p>Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti.</p> <p>L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dal Decreto dell'Assessore del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale del 28 febbraio 2007, n. 739/1 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.</p>
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Il Barista/Barman può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare con contratto di lavoro dipendente presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barista/Barman qualificato lavora in strutture collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.</p>
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
ATECO 2007	<p>I-55.10.0 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale I-56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina</p>

Altri Repertori di descrizione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	9999771
Denominazione AdA	Accoglienza e assistenza al cliente
Descrizione della performance	Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1386
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta dei prodotti e dei servizi offerti, fornendo informazioni sulle caratteristiche e le modalità di preparazione2. Cogliere ed interpretare le aspettative, le preferenze e le richieste della clientela3. Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente e trasferirle eventualmente agli altri reparti4. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento5. Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disguidi in fase di preparazione dei prodotti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo6. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente, anche in lingua straniera, nelle varie fasi di erogazione del servizio7. Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti8. Utilizzare strumenti informatizzati a supporto dell'operatività del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei prodotti: caffetteria, prodotti da bar, tipologie di bevande2. Metodi, tecniche e strumenti di annotazione e gestione delle ordinazioni3. Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera, caratteristiche e standard del servizio offerto4. Principali sistemi operativi ed applicazioni per la gestione ed elaborazione di dati5. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente6. Tecniche e strumenti di incasso e pagamento7. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento8. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente9. Terminologia di settore in lingua straniera
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999772
Denominazione AdA	Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature
Descrizione della performance	Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1387
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale2. Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento3. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto4. Applicare le procedure di avvio macchine bar5. Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro6. Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di distribuzione7. Rilevare lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo alla manutenzione ordinaria quando necessaria8. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati9. Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie e degli ambienti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Componenti di servizio nel bar2. Macchinari da bar3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati4. Tecniche di allestimento del reparto e tecniche di layout per tipologia di servizio5. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.6. Utensili per la preparazione dei cibi7. Utensili per la preparazione di bevande
Livello EQF	3

Area di attività n°3

Codice AdA	1427
Denominazione AdA	Preparazione di snack e piatti semplici
Descrizione della performance	Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	617
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Abbinare gli snack alle bevande2. Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici3. Approfondire elementi di gastronomia4. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva5. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati6. Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati7. Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative9. Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura10. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati2. Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo5. Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione6. Procedure di rifornimento e controllo ordini7. Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande8. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati9. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati10. Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1429
Denominazione AdA	Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche
Descrizione della performance	Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	619
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente2. Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini5. Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità3. Normativa di settore: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione5. Procedure di rifornimento e controllo ordini6. Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56330 - Tecnico di sala - Maître
Descrizione	Il Tecnico di sala - Maître assicura il funzionamento del servizio di ristorazione. Supervisiona la mise en place, si occupa della dotazione degli arredi e degli addobbi; dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala; coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio. Si occupa dell'accoglienza dei clienti, presenta il menù, li consiglia sulle scelte e raccoglie eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Qualora non sia presente il sommelier ne svolge le mansioni.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Il Tecnico di sala - Maître lavora all'interno di aziende ristorative e turistico ricettive di dimensioni medio grandi. Le attività prevedono relazioni con la clientela e con il personale del ristorante e/o dell'albergo. Si rapporta con il reparto di cucina, i camerieri e in particolare con il cuoco. Collabora con il direttore e con il responsabile del servizio di ristorazione da cui riceve indicazioni per lo standard qualitativo del servizio. La tipologia contrattuale prevista per la figura del maitre, qualora non sia un ruolo ricoperto dal titolare dell'esercizio, è di tipo subordinato, generalmente a tempo determinato o indeterminato.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte I-55.90.10 - Gestione di vagoni letto

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999773
Denominazione AdA	Coordinamento dei servizi di sala ristorante
Descrizione della performance	Stabilire gli orari e i turni di lavoro con la ripartizione dei compiti del personale di sala e cucina, verificando il corretto svolgimento delle mansioni assegnate. Controllare i flussi di entrata e di uscita delle ordinazioni nelle cucine, coordinando il servizio ai tavoli in modo che risulti il più possibile scorrevole. Verificare l'osservanza delle norme HACCP.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1388
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)2. Applicare regole del servizio di sala3. Coordinare gruppi di lavoro e delegare funzioni e/o attività, controllando che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite4. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale5. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei singoli componenti del proprio gruppo di lavoro nel rispetto della contrattualistica e della normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro6. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro anche attraverso strumenti informatizzati7. Pianificare e programmare le attività, organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni secondo le esigenze aziendali8. Prevenire e risolvere i conflitti tra i componenti del gruppo di lavoro9. Utilizzare sistemi informatici per la gestione del personale10. Utilizzare tecniche di gestione, leadership e motivazione dei propri collaboratori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contrattualistica del lavoro e di settore2. Elementi e tecniche di comunicazione e negoziazione3. Metodi e strumenti per la valutazione del personale e delle performance4. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici5. Organizzazione dei servizi di ristorazione, sala e bar6. Procedure di gestione del personale7. Sistemi informatici per la gestione dei flussi informativi e del personale8. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership e motivazione dei collaboratori9. Tecniche e strumenti di problem setting e problem solving10. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999774
Denominazione AdA	Allestimento di sala e tavoli per ristorante
Descrizione della performance	Coordinare l'allestimento dei tavoli e della sala provvedendo alla cura delle dotazioni e all'arredo. Verificare l'approvvigionamento dei materiali necessari, occupandosi di rifornire costantemente il magazzino.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1389
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)2. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi e valutarne lo stato di usura segnalando eventuali esigenze di riparazione o sostituzione3. Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento, alle richieste del cliente e alla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Scegliere e realizzare le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive2. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati4. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala5. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento6. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999775
Denominazione AdA	Accoglienza del cliente
Descrizione della performance	Gestire l'accoglienza del cliente, dalla prenotazione alla rilevazione della soddisfazione del servizio erogato.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1390
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le regole del servizio di sala2. Applicare tecniche di evasione degli ordini (ristorazione)3. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)4. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio5. Proporre ai clienti abbinamenti di pietanze e bevande6. Rilevare, anche attraverso strumenti strutturati e informatizzati, il grado di soddisfazione dei clienti anche per predisporre eventuali aggiustamenti e/o modifiche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di enogastronomia2. Elementi di gestione dei servizi di ristorazione3. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale4. Strumenti informatici per la gestione degli ordini5. Tecniche di customer care6. Tecniche e strumenti di incasso e pagamento7. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999776
Denominazione AdA	Predisposizione della carta dei vini ed erogazione del servizio
Descrizione della performance	Predisporre la carta dei vini e gestire l'erogazione del servizio al cliente

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1391
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù2. Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)3. Comporre la carta dei vini tenendo conto delle strategie e degli obiettivi aziendali, secondo un format condiviso con lo chef, individuando anche i prezzi4. Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.) e suggerire la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura5. Espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto6. Gestire l'approvvigionamento della cantina garantendo il mantenimento delle caratteristiche dei vini7. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio8. Servire il vino e le pietanze rispettando lo stile aziendale e secondo le diverse tipologie di servizio9. Verificare l'integrità e la qualità del vino servito, valutando la temperatura di servizio, le condizioni del tappo, le caratteristiche visive ed olfattive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei mercati locali di vendita dei prodotti enogastronomici e dei relativi fornitori2. Elementi di economia3. Enologia e gastronomia4. Standard di qualità dei prodotti enologici5. Strumenti, attrezzature e modalità di conservazione del vino e delle altre bevande alcoliche6. Tecniche di budgeting e di calcolo del margine di guadagno7. Tecniche di servizio del vino8. Tecniche di servizio in sala9. Terminologia tecnica in lingua straniera10. Tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento
Livello EQF	4

Area di attività n°5

Codice AdA	9999777
Denominazione AdA	Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari
Descrizione della performance	Curare l'approvvigionamento e la conservazione dei prodotti alimentari



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1392
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche2. Monitorare l'andamento dei costi nel rispetto del budget concordato3. Pianificare le modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche applicando tecniche di conservazione di alimenti e bevande4. Provvedere all'adeguamento alla normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime per la ristorazione6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita7. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare8. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute9. Selezionare i fornitori per affidabilità ed economicità, valutando le offerte e monitorando l'esecuzione degli ordini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti2. Elementi di enogastronomia, scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Mercato della ristorazione5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande6. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)8. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56331 - Sommelier
Descrizione	Il Sommelier assicura la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, turistico ricettive ed enoteche. E' responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore; cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda di ristorazione. Si occupa della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora presso enoteche, ristoranti, società di catering e ristorazione, strutture turistico ricettive con servizio ristorante, villaggi turistici di grandi dimensioni, winebar. Più raramente può essere impegnato presso supermercati e ipermercati e aziende vitivinicole.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte I-55.90.10 - Gestione di vagoni letto

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999778
Denominazione AdA	Gestione della cantina
Descrizione della performance	Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1393
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria2. Conservare i vini ed i liquori mantenendone intatte le caratteristiche3. Disporre e posizionare le bottiglie secondo le disposizioni aziendali4. Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera5. Monitorare costantemente le condizioni ambientali della cantina (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori)6. Provvedere all'adeguamento alla normativa HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Valutare il fabbisogno di approvvigionamento della cantina, in relazione alla domanda, alle attività promozionali programmate, ai tempi e alle modalità di consegna e conservazione dei vini, nonché alle disponibilità di budget9. Verificare le prestazioni dei fornitori in relazione al rispetto degli accordi contrattuali stipulati con riguardo alla fornitura richiesta



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti enologici2. Caratteristiche dei mercati locali di vendita dei prodotti enogastronomici e dei relativi fornitori3. Elementi di organizzazione aziendale e contrattualistica commerciale4. Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto, anche con l'ausilio di sistemi informatici6. Metodi e strumenti per la valutazione delle offerte e dei fornitori7. Normativa di settore8. Normativa in materia di sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)9. Tecniche, strumenti e modalità per l'approvvigionamento della cantina e delle attrezzature, sulla base dell'analisi costi benefici10. Terminologia di settore in lingua straniera
Livello EQF	4

Area di attività n°2

Codice AdA	9999779
Denominazione AdA	Predisposizione della carta dei vini
Descrizione della performance	Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1394
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Abbinare le diverse tipologie di vino con singoli cibi o menù2. Attribuire i vini alle diverse fasce di prezzo3. Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef4. Comporre la carta dei vini tenendo conto delle strategie e degli obiettivi aziendali5. Identificare e classificare i vini e bevande alcoliche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei mercati locali di vendita dei prodotti enogastronomici e dei relativi fornitori2. Elementi di economia3. Enologia e gastronomia4. Standard di qualità dei prodotti enologici5. Tecniche di budgeting e di calcolo del margine di guadagno6. Terminologia specifica in lingua straniera7. Tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999780
Denominazione AdA	Servizio di vino e bevande alcoliche
Descrizione della performance	Presentare la lista dei vini in modo da consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti e tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.).

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1395
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Allestire la tavola con gli attrezzi necessari per il servizio (secchiello con ghiaccio, decanter, pinza per l'estrazione del tappo, bicchiere da degustazione)2. Consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti3. Consigliare i vini tenendo conto delle caratteristiche degli ospiti (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.)4. Espletare il servizio applicando le norme igieniche proprie del contesto5. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio6. Proporre l'assaggio all'ospite o ad uno degli ospiti per confermare la scelta7. Stappare e servire il vino agli ospiti/commensali applicando tecniche legate alla tipologia del vino8. Suggestire la migliore successione dei vini in tavola sulla base di regole di gradazione e temperatura9. Verificare l'integrità e la qualità del vino servito, valutando la temperatura di servizio, le condizioni del tappo, le caratteristiche visive ed olfattive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale2. Norme e regolamenti su mescita e somministrazione alcolici3. Tecniche di degustazione4. Tecniche di servizio del vino e delle altre bevande5. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente6. Utensili per la preparazione di bevande7. Vini, distillati, liquori
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56332 - Food & Beverage Manager
Descrizione	<p>Il Food & Beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività di questa figura professionale riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti - servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio - grandi dimensioni e presso agenzie di catering, generalmente con contratti di lavoro dipendente. Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia.</p>
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.</p>
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.5.5.0 - Tecnici della produzione di servizi
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I-56.10.42 - Ristorazione ambulante I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale I-56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
------------	--

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999781
Denominazione AdA	Configurazione e ambientazione degli spazi
Descrizione della performance	Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1396
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti2. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi3. Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento, alle richieste del cliente ed alla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi5. Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente6. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ricettive2. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati3. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala4. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento5. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc..
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999782
Denominazione AdA	Coordinamento delle risorse umane
Descrizione della performance	Gestire ed organizzare le risorse umane secondo le esigenze aziendali e della committenza conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1397
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite2. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale3. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei singoli componenti del proprio gruppo di lavoro nel rispetto della contrattualistica e della normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro anche attraverso strumenti informatizzati5. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori, delegando funzioni e/o attività6. Motivare i propri collaboratori7. Pianificare e programmare le attività e la operatività e le turnazioni del gruppo di lavoro secondo le esigenze aziendali8. Prevenire e risolvere i conflitti tra i componenti del gruppo di lavoro9. Utilizzare sistemi informatici per la gestione del personale10. Utilizzare tecniche di gestione e leadership
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contrattualistica del lavoro e di settore2. Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione e problem solving3. Metodi e strumenti per la selezione del personale e la valutazione delle performance4. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici5. Procedure di gestione del personale6. Sistemi informatici per la gestione dei flussi informativi e del personale7. Tecniche di pianificazione e time management8. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership e la motivazione dei collaboratori9. Tecniche e strumenti per l'organizzazione del lavoro10. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999783
Denominazione AdA	Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar
Descrizione della performance	Definire il Piano gestionale - organizzativo conformemente alle specificità aziendali e alle risorse disponibili e attività attribuite nel rispetto dell'organigramma e in conformità con la contrattualistica di settore

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1398
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire e predisporre procedure per la gestione efficace delle attività in relazione alle indicazioni della Direzione2. Fare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati3. Individuare i prezzi di vendita dei servizi/prodotti offerti, tenendo conto dei costi diretti e indiretti connessi all'attività commerciale4. Individuare, per ciascuna fase di lavoro, i risultati attesi e le risorse umane, materiali e tecnologiche disponibili e da acquisire5. Monitorare l'andamento dell'attività e la soddisfazione dei clienti/fornitori al fine di rilevare tempestivamente eventuali scostamenti rispetto a quanto programmato6. Predisporre un budget previsionale delle diverse fasi e attività e monitorare l'andamento della spesa apportando eventuali variazioni7. Realizzare eventi promozionali e/o mirati alla fidelizzazione dei clienti secondo le strategie commerciali definite dalla proprietà o dalla direzione8. Recepire e dare attuazione alle strategie aziendali definite dalla direzione, definendo le tipologie, lo stile e lo standard di offerta da proporre9. Utilizzare strumenti informatici a supporto della gestione organizzativa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di economia e contabilità aziendale2. Elementi di gestione ed organizzazione aziendale nel settore turistico3. Modelli organizzativi delle strutture turistiche e standard del servizio offerto4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro5. Normativa servizi di ristorazione6. Offerta turistica globale e territoriale7. Organizzazione dei servizi di ristorazione, sala e bar8. Strumenti e software a supporto della gestione dell'attività di progetto/impresa9. Tecniche di organizzazione eventi promozionali10. Tecniche e strumenti di marketing dei servizi di ristorazione
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999784
Denominazione AdA	Progettazione del menù
Descrizione della performance	Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1399
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client2. Individuare il prezzo dei prodotti (cibi e bevande) proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico3. Stabilire la composizione della carta dei vini ed il menù delle bevande garantendo coerenza con i piatti ed i dolci offerti, effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta, nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client4. Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile5. Verificare la disponibilità di magazzino per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali, di deperibilità delle stesse e di budget
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti2. Caratteristiche e tradizioni del patrimonio enogastronomico del territorio3. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu4. Diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica5. Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei piatti proposti6. Elementi di enogastronomia e culinaria7. Normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore8. Proprietà merceologiche, organolettiche e nutrizionali delle materie prime e degli alimenti9. Standard di qualità dei prodotti alimentari10. Vini italiani, europei ed internazionali e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini
Livello EQF	6

Area di attività n°5

Codice AdA	25003
Denominazione AdA	Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto
-------------------------------	---

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	641
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria2. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze3. Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera4. Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative7. Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale8. Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari2. Caratteristiche del mercato delle attrezzature da cucina e dei relativi fornitori3. Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving4. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Tecniche e strumenti per l'analisi del fabbisogno e l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature (con analisi costi-benefici)7. Terminologia di settore in lingua straniera8. Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56333 - Addetto al servizio mensa
Descrizione	L'addetto al servizio mensa partecipa alla preparazione dei cibi con aiuto significativo alla cucina, alla loro distribuzione e provvede alle operazioni di pulizia, riordino e riassetto dei locali, impianti, dotazioni e attrezzature della mensa.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	L'addetto al servizio mensa opera generalmente con contratto di lavoro dipendente - talvolta a carattere stagionale - sia nelle imprese di media e grande dimensione che si occupano di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere) che in contesti di piccole imprese (take away, gastronomie). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, e lo staff del bar.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
ATECO 2007	I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.42 - Ristorazione ambulante I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999785
Denominazione AdA	Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
Descrizione della performance	Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1400
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime3. Cura, manutenzione e pulizia degli spazi e delle attrezzature di stoccaggio4. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime5. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina6. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)8. Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro9. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti10. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999786
Denominazione AdA	Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
Descrizione della performance	Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1401
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati3. Eseguire le operazioni quotidiane di pulizia degli utensili, delle attrezzature, delle macchine e degli spazi adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti in sicurezza4. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)6. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande7. Tecniche di pulizia e manutenzione delle attrezzature
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999787
Denominazione AdA	Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
Descrizione della performance	Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1402
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato6. Predisporre le materie prime per la cottura7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità2. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Organizzazione della cucina e processi di lavoro5. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni6. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza7. Tecniche di working group e gestione dei conflitti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999788
Denominazione AdA	Servizio al banco
Descrizione della performance	Effettuare il servizio al banco, esponendo le caratteristiche dei prodotti offerti e preparando i piatti secondo le richieste del cliente. Preparare il banco e la cucina secondo le indicazioni di allestimento ricevute rispetto alla disposizione, ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1403
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio2. Identificare le caratteristiche dei prodotti offerti3. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni4. Operare efficacemente nell'ambito del gruppo di lavoro5. Preparare il banco e la cucina secondo le indicazioni di allestimento ricevute6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Recepire le richieste del cliente e impiattare le pietanze offerte
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità2. Modalità di carico e scarico del banco3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Tecniche del servizio al banco6. Tecniche di comunicazione efficace7. Tecniche di lavoro in gruppo e gestione dei conflitti8. Tecniche di porzionamento e rifinitura piatti9. Tecniche di riassetto degli ambienti10. Tecniche e strumenti di pulizia del banco e degli spazi riservati alla somministrazione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56335 - Cameriere ai piani
Descrizione	Il Cameriere ai piani garantisce l'ordine e la pulizia delle camere e delle aree comuni all'interno delle strutture ricettive. Rifornisce le camere delle dotazioni necessarie. Verifica la presenza di guasti e/o malfunzionamenti e segnala al personale di riferimento gli eventuali guasti o malfunzionamenti presenti e le eventuali anomalie. Cura i rapporti con i clienti anche in relazione ad eventuali segnalazione di disservizi.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Presta servizio presso strutture turistico ricettive, alberghiere ed extra alberghiere, generalmente con contratti di lavoro dipendente ed anche stagionali. Lavora da solo e si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, alla Governante o ad altre figure apicali.
Livello EQF	2
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo 8.1.4.1.0 - Personale non qualificato addetto alla pulizia nei servizi di alloggio e nelle navi
ATECO 2007	H-50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999792
Denominazione AdA	Cura dello stato di pulizia e manutenzione degli alloggi e degli spazi comuni
Descrizione della performance	Eseguire il ripristino e la pulizia delle camere e degli spazi comuni, segnalando al personale di riferimento eventuali guasti o malfunzionamenti presenti ed eventuali anomalie ed effettuando l'eventuale prelievo e riconsegna del vestiario, in base alle richieste della clientela e secondo le modalità.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1407
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale2. Applicare procedure di sanificazione, sanitizzazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature3. Applicare tecniche di cambio della biancheria piana4. Applicare tecniche e procedure di pulizia degli ambienti e di riordino delle camere e degli spazi comuni5. Effettuare il prelievo di vestiario biancheria, in base alle richieste della clientela e secondo le modalità previste dalla struttura, accertando il rispetto delle indicazioni ricevute e riconsegnando il vestiario secondo i tempi previsti6. Effettuare il rifacimento del letto secondo le modalità previste7. Segnalare al personale di riferimento eventuali guasti o malfunzionamenti presenti ed eventuali anomalie e il livello di consumo/usura di materiali/prodotti impiegati8. Utilizzare attrezzature e prodotti per la pulizia degli ambienti e dei locali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di igiene ambientale2. Modalità di manutenzione di dotazioni e arredi alberghieri3. Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori nel settore turistico4. Procedure e modalità per il prelievo del vestiario5. Procedure e tecniche di sanificazione, sanitizzazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature6. Tecniche di rifacimento letto7. Tipologia di prodotti per la sanificazione, sanitizzazione e sterilizzazione ambienti, materiali ed apparecchiature8. Tipologie di attrezzature tecnologiche per il riordino di spazi comuni e strutture
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999793
Denominazione AdA	Accoglienza e assistenza al cliente
Descrizione della performance	Curare i rapporti con i clienti anche in relazione ad eventuali segnalazione di disservizi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1408
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assistere il cliente nella fruizione del servizio reso2. Cogliere e interpretar preferenze e richieste del cliente3. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio4. Rilevare le aspettative e il gradimento del cliente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi delle tecniche di comunicazione e relazione interpersonale2. Elementi delle tecniche di negoziazione e problem solving3. Elementi delle tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente4. Elementi delle tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative5. Modello organizzativo della struttura e caratteristiche e standard del servizio offerto6. Terminologia specifica in lingua straniera
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56336 - Coordinatore di servizi ai piani
Descrizione	Il Coordinatore del servizio ai piani garantisce l'organizzazione e il coordinamento dell'attività del personale addetto ai piani e controlla che il lavoro venga svolto secondo gli standard definiti; gestisce e supervisiona che ciascuna camera sia dotata dei prodotti di competenza (biancheria, prodotti per il minibar, prodotti per la pulizia).
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Presta servizio presso strutture turistico ricettive, alberghiere ed extra alberghiere, generalmente con contratti di lavoro dipendente ed anche stagionali. Dispone di un notevole grado di autonomia. Si rapporta al Responsabile del ricevimento e al Direttore generale dell'albergo (nel caso di aziende molto strutturate, al Room Division Manager).
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo
ATECO 2007	H-50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999794
Denominazione AdA	Supervisione dello stato di pulizia e manutenzione degli alloggi e degli spazi comuni
Descrizione della performance	Controllare che l'esecuzione delle pulizie nelle camere e negli spazi comuni venga svolto secondo gli standard definiti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1409
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il cambio della biancheria2. Controllare l'utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali3. Monitorare le procedure di riordino delle camere e degli spazi comuni4. Verificare il rispetto dei protocolli di pulizia e riordino stabiliti5. Verificare l'efficienza delle attrezzature per la pulizia degli ambienti6. Verificare procedure di sanificazione, sanitizzazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Modalità di manutenzione di dotazioni e arredi alberghieri2. Normativa CCNL (Contratto collettivo nazionale di lavoro) ed eventuali accordi integrativi provinciali o aziendali per assegnare compiti e funzioni ai collaboratori3. Norme e regolamenti concernenti l'esercizio dell'attività ricettiva/di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi4. Tecniche di negoziazione per gestire i rapporti con il personale e la mediazione tra proprietà e rappresentanze sindacali5. Tipologia di prodotti per la sanificazione, sanitizzazione e sterilizzazione ambienti, materiali ed apparecchiature
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999795
Denominazione AdA	Gestione delle forniture e delle relazioni con i fornitori
Descrizione della performance	Curare l'allestimento delle camere e degli spazi comuni, gestendo le forniture di prodotti necessari per la realizzazione dei servizi ai piani

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1410
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare procedure di segnalazione di non conformità merci2. Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire3. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto scorte disponibili4. Pianificare gli ordini5. Utilizzare procedure di gestione degli ordini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Allestimenti per le camere e gli spazi comuni2. Manutenzione di dotazioni e arredi alberghieri3. Modalità di conservazione di prodotti4. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro5. Norme per l'acquisto di beni e servizi e relativa contrattualistica per definire le condizioni di fornitura e verificarne il rispetto6. Tecniche di comunicazione efficace7. Tecniche di negoziazione8. Tipologia di prodotti di biancheria, materiale per le pulizie e prodotti per il frigobar
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999796
Denominazione AdA	Organizzazione, programmazione e coordinamento del lavoro ai piani
Descrizione della performance	Organizzare, programmare e coordinare i lavori ai piani

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1411
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare criteri di valutazione dello stato di usura di dotazione e arredi2. Applicare procedure per il controllo delle pulizie ai piani3. Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di riordino delle camere e degli spazi comuni in rapporto alle aspettative della clientela rilevate4. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite e gli standard qualitativi5. Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio6. Organizzare il lavoro di servizio ai piani definendo i compiti e le modalità operative degli operatori7. Utilizzare tecniche di comunicazione efficace8. Utilizzare tecniche di pianificazione delle attività
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa CCNL (Contratto collettivo nazionale di lavoro) ed eventuali accordi integrativi provinciali o aziendali per assegnare compiti e funzioni ai collaboratori2. Norme e regolamenti concernenti l'esercizio dell'attività ricettiva/di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi3. Procedure di riordino delle camere e degli spazi comuni: fasi, ruoli e modalità organizzative4. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale5. Tecniche di negoziazione per gestire i rapporti con il personale e la mediazione tra proprietà e rappresentanze sindacali6. Tecniche di pianificazione e gestione dei processi di lavoro con particolare riferimento all'ambito della ricettività e della ristorazione7. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56337 - Tecnico della direzione e del coordinamento di strutture sportive o centri benessere
Descrizione	Dirige e coordina il funzionamento della struttura in modo da garantirne l'efficienza organizzativa ed assicurare il buon andamento del servizio: sovrintende la gestione amministrativa, l'organizzazione del lavoro ed il coordinamento del personale, la manutenzione dei locali e l'efficacia delle attività proposte e dei servizi
Settore	Sport benessere e cura della persona
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività generalmente come titolare del centro sportivo/ benessere. Opera al più alto livello gerarchico della struttura, all'interno della quale si relaziona con tutti gli addetti e collaboratori. Verso l'esterno si occupa delle relazioni con federazioni, leghe, associazioni e società che offrono servizi sportivi e relativi al benessere, imprese produttrici di beni e servizi per lo sport ed il benessere (attrezzature, impianti ecc.), aziende sponsor media a contenuto sportivo/benessere, enti pubblici territoriali, attività ed eventi turistico-sportivi.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	1.3.1.8.0 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende nei servizi alle imprese e alle persone 5.4.2.1.4 - Esercenti di attività sportive
ATECO 2007	R-93.11.10 - Gestione di stadi R-93.11.20 - Gestione di piscine R-93.11.30 - Gestione di impianti sportivi polivalenti R-93.12.00 - Attività di club sportivi R-93.13.00 - Gestione di palestre R-93.19.10 - Enti e organizzazioni sportive, promozione di eventi sportivi R-93.19.99 - Altre attività sportive nca S-96.04.10 - Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali) S-96.04.20 - Stabilimenti termali

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999819
Denominazione AdA	Direzione e coordinamento delle attività della struttura
Descrizione della performance	Coordinare e definire all'interno del team le scelte organizzative e tecniche della struttura

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1434
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare in itinere il valore degli indicatori definiti rispetto agli obiettivi2. Definire risposte e soluzioni adeguate rispetto al contesto, ai bisogni ed alle problematiche emergenti3. Monitorare la realizzazione delle attività valutando l'efficacia delle attività e dei servizi erogati in raccordo con altri soggetti ed applicando gli strumenti di monitoraggio e verifica delle attività di servizio erogate4. Pianificare in collaborazione con gli esperti delle diverse discipline le attività che possono essere praticate nella struttura, definendo un portafoglio coerente di servizi offerti agli utenti/clienti5. Raccogliere le richieste, le offerte ed i reclami provenienti dai diversi attori coinvolti nella realizzazione del servizio (clienti, fornitori, enti promozionali, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di organizzazione del lavoro al fine di giungere, date le risorse disponibili, ad una programmazione efficace ed ottimizzare il rapporto obiettivi/risultati2. Elementi di organizzazione e gestione d'impresa per supervisionare, coordinare e pianificare il lavoro di squadra3. Elementi tecnico-specialistici relativi al settore ed ai servizi offerti per pianificare le attività che possono essere praticate nella struttura4. Normativa, studi di settore e pubblicazioni specialistiche5. Sistemi e strumenti di lavoro incentivanti per motivare il personale e valutare le prestazioni ed il potenziale dei collaboratori6. Strumenti di monitoraggio e verifica delle attività di servizio erogate in relazione agli obiettivi aziendali fissati7. Tecniche di comunicazione manageriale per la gestione efficace delle relazioni con i clienti ed i collaboratori8. Tecniche e strategie di direzione e management per gestire il centro con criteri di efficacia/efficienza
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999820
Denominazione AdA	Gestione e coordinamento delle risorse umane
Descrizione della performance	Gestire le risorse umane della struttura e coordinare il loro lavoro garantendo un clima di collaborazione e condivisione degli obiettivi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1435
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare gli aspetti riguardanti le relazioni tra il personale, la negoziazione e la gestione dei conflitti per il miglioramento del clima aziendale2. Gestire la comunicazione (le richieste ed il contenzioso) con la forza lavoro in merito agli aspetti contrattuali (orari, permessi, congedi, maternità, pensionamenti, ecc.)3. Organizzare il lavoro del personale nel rispetto dei ruoli e dei turni di lavoro4. Presidiare i flussi informativi che intercorrono tra la direzione aziendale e le rappresentanze sindacali5. Suggerire piani di aggiornamento/formazione del personale per lo sviluppo professionale in coerenza con il fabbisogno6. Supportare la selezione del personale al fine di individuare i migliori candidati a ricoprire la posizione ricercata
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di normativa in materia di lavoro, contratti di lavoro per pianificare correttamente mansioni, turni e ferie, procedura di assunzione/licenziamento e trasformazione di contratto2. Elementi di selezione del personale e gestione delle risorse umane, modelli e metodologie al fine di individuare i migliori candidati a ricoprire la posizione ricercata3. Nozioni e tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per una efficace pianificazione strategica4. Stili e modalità di comunicazione interpersonale per favorire un clima di collaborazione5. Tecniche di negoziazione e gestione del conflitto per affrontare efficacemente le problematiche emergenti
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999821
Denominazione AdA	Gestione dei rapporti con i clienti/committenti, il territorio e l'ambiente
Descrizione della performance	Gestire i rapporti con la clientela, la committenza e con il territorio promuovendo le attività del centro

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1436
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare l'analisi e lo studio del mercato di riferimento relativo al settore per promuovere servizi coerentemente con i bisogni del mercato2. Predisporre pacchetti promozionali per la realizzazione di attività sportive, o pacchetti per la fruizione dei servizi del centro benessere3. Programmare e gestire eventi promozionali relativi alle attività del centro4. Sviluppare strategie di comunicazione e ricerca di sponsor coerenti con la tipologia di servizi erogati5. Valutare e scegliere le politiche dei prezzi dei prodotti-servizi tenendo conto delle indicazioni di mercato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Architettura di impianti sportivi/centri benessere ed innovazione tecnologica per costruire un'offerta ampia e diversificata di servizi2. Dinamica delle interazioni pubblico-privato nella gestione di impianti al fine di gestire le relazioni con la committenza3. Elementi di marketing per la stesura del piano di promozione4. Strumenti di analisi del mercato di riferimento finalizzati all'orientamento dell'offerta di attività e servizi5. Tecniche di comunicazione interpersonale per la promozione dei servizi e pacchetti ai clienti
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999822
Denominazione AdA	Supervisione della gestione amministrativa e finanziaria della struttura relativa al settore di riferimento
Descrizione della performance	Sovrintendere alla gestione amministrativa della struttura, vigilando sulla regolarità degli adempimenti amministrativi, gestionali e contabili, garantendo la corretta applicazione della normativa relativa al settore di riferimento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1437
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare procedure amministrative e tecniche gestionali relative al settore di riferimento2. Applicare tecniche di programmazione economica3. Monitorare gli adempimenti amministrativi e contabili verificandone la regolarità4. Partecipare alla stesura del bilancio d'esercizio valutandone la correttezza5. Partecipare alla stesura del piano finanziario preventivo col responsabile amministrativo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di organizzazione e gestione d'impresa per supervisionare, coordinare e pianificare il lavoro2. Normativa di settore allo scopo di garantire un'efficiente organizzazione del centro3. Strumenti finanziari specifici per l'impiantistica sportiva/termale allo scopo di garantire un'efficiente organizzazione del centro
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999823
Denominazione AdA	Supervisione della corretta applicazione delle regole di sicurezza e delle procedure di qualità
Descrizione della performance	Garantire la corretta applicazione della normativa sulla sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro, definire la politica e gli obiettivi per la qualità e stabilirne i requisiti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1438
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Informare adeguatamente i lavoratori sui rischi generali presenti nella struttura e sui rischi specifici relativi alle mansioni svolte2. Realizzare un programma di interventi per eliminare o ridurre i rischi individuati3. Sovrintendere l'applicazione nell'organizzazione del lavoro nella manutenzione dei locali4. Sviluppare un sistema di gestione per la qualità e attuarlo in modo efficace ed efficiente5. Valutare, eventualmente in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, con il medico competente nei casi previsti dalla legge e con il gestore della sicurezza, laddove presente, i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa sulla sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro al fine di ridurre i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e dei fruitori dell'impianto sportivo/centro benessere (es. norme sull'utilizzo del defibrillatore cardiaco)2. Procedure di qualità al fine di garantirne la corretta applicazione3. Procedure per la corretta gestione della sicurezza antincendio
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56269 - RESPONSABILE COMMERCIALE PER PRODOTTI E SERVIZI ICT (Ict Account Manager)
Descrizione	E' responsabile della gestione e sviluppo di relazioni commerciali verso aziende o enti della Pubblica Amministrazione per prodotti hardware, software e per servizi ICT. Propone soluzioni che apportino valore all'organizzazione cliente attraverso l'impiego di prodotti e servizi offerti dall'azienda ICT per la quale opera. Ha la responsabilità di raggiungere i target di vendita e garantire i margini.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	commerciale, comunicazione e vendita
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera all'interno di una azienda, di qualsiasi dimensione, che offre prodotti e/o servizi ICT.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.1.5.3 - Specialisti nella commercializzazione nel settore delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione
ATECO 2007	J-62 - PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999555
Denominazione AdA	Sviluppo dell'offerta
Descrizione della performance	Sviluppare offerte tecniche in grado di soddisfare i requisiti delle soluzioni per i clienti ed allineate con i prodotti/servizi e con la capacità di delivery delle organizzazioni. Personalizzare soluzioni in ambienti tecnici complessi e assicurare la fattibilità e validità tecnica dell'offerta al cliente.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1170
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare l'efficienza energetica e gli aspetti correlati all'ambiente presenti nell'offerta2. Coordinare team multidisciplinari3. Costruire il framework per la documentazione d'offerta;4. Garantire che l'offerta soddisfi i requisiti di conformità5. Interpretare i termini e le condizioni della documentazione di un appalto6. Valutare i punti di forza e debolezza dei potenziali dei competitor
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I differenti modelli di servizio (SaaS, PaaS, IaaS) e operativi (es. Cloud Computing)2. I fabbisogni del cliente, le tecniche di vendita e marketing delle aziende;3. I punti di vendita unici del prodotto/servizio;4. I requisiti legali;5. Le pratiche interne di business;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999671
Denominazione AdA	Gestione del canale di vendita
Descrizione della performance	Sviluppare la strategia per gestire i punti vendita delle terze parti assicurando performance commerciali ottimali del canale value-added reseller (VAR) attraverso la messa a disposizione di una strategia coerente di business e di marketing. Definire il target dei volumi, la copertura geografica e il settore industriale su cui ingaggiare i VAR e i programmi di incentivazione per raggiungere i risultati di vendita premianti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1286
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare metodi di marketing digitale.2. Definire gli sconti conformemente all'ambiente competitivo;3. Monitorare e supervisionare le performance del canale in linea con le previsioni di vendita e definire azioni correttive se necessario;4. Scegliere il miglior canale di vendita in base al prodotto o alla soluzione oggetto della delivery;5. Selezionare i VAR in base ad un'analisi approfondita, pianificare e stabilire i contatti;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli aspetti giuridici riguardanti i canali e le organizzazioni VAR.2. Il sistema competitivo e la distribuzione del mercato nel settore di riferimento;3. La tipologia dei canali di vendita (es. vendite dirette, VAR, web marketing);4. Le esperienze degli utenti di ciascun tipo di canale5. Le politiche di incentivazione;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999672
Denominazione AdA	Gestione delle Vendite
Descrizione della performance	Individuare una strategia di vendita coerente con lo scopo di assicurare il raggiungimento dei risultati.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1287
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare la performance delle vendite per costruire previsioni e sviluppare un piano tattico delle vendite.2. Interpretare i cambiamenti del business e comunicarli internamente;3. Migliorare il portfolio dei servizi e dei prodotti;4. Sviluppare una forte cooperazione tra i clienti e l'organizzazione;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli imperativi correnti di mercato es. rischi, cambiamenti, innovazione2. I processi aziendali specifici (vendite, ITIL, etc.);3. I trend di mercato e il proprio portfolio d'offerta dei servizi;4. L'organizzazione del cliente (fabbisogni, allocazione del budget e responsabili delle decisioni);5. Le procedure di project management;6. Le regole legali, finanziarie e contrattuali;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999673
Denominazione AdA	Formulazione delle Previsioni
Descrizione della performance	Interpretare i fabbisogni del mercato e valutare il consenso di prodotti o servizi da parte del mercato. Valutare il potenziale delle organizzazioni nell'affrontare i requisiti produttivi e di qualità futuri. Fornire previsioni di breve termine ricorrendo a dati di mercato e valutando le capacità di produzione e vendita delle organizzazioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1288
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare potenziali discrepanze2. Applicare tecniche di tipo what-if per produrre previsioni realistiche;3. Comparare previsione di vendita e produzione;4. Generare previsioni di vendita in relazione al quota di mercato corrente e in relazione alla capacità produttiva
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. L'accessibilità del mercato secondo le condizioni correnti (es. politiche governative, tecnologie emergenti, trend sociali e culturali etc.);2. La dimensione del mercato e le fluttuazioni rilevanti;3. Le operazioni della catena di fornitura;4. Le tecniche di analisi dei dati su larga scala (data mining)
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999674
Denominazione AdA	Gestione delle Relazioni
Descrizione della performance	Stabilire e mantenere relazioni di business positive con clienti e fornitori (interni o esterni) conformi ai processi organizzativi. Assicurare una corretta comunicazione con clienti, partner e fornitori, e soddisfare le loro esigenze in relazione al contesto di azione.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1289
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare efficacemente l'andamento delle vendite2. Identificare le potenziali opportunità di successo per il cliente e per la propria organizzazione;3. Individuare le esigenze del cliente;4. Mettere in atto tecniche capaci di sostenere lo sviluppo di una fiducia reciproca;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli obiettivi di business propri e degli stakeholder2. I processi dell'organizzazione, le strutture decisionali, di budget e di gestione;3. La misurazione delle risorse necessarie per soddisfare i requisiti degli stakeholder;4. La soddisfazione dei requisiti degli stakeholder;5. Le opportunità e i rischi del business
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56310 - RESPONSABILE DELLA SICUREZZA ICT (Ict Security Manager)
Descrizione	Fornisce un servizio di verifica e garanzia di sicurezza, qualità, conformità e valore aggiunto del sistema informativo interno. Definisce la politica di sicurezza del Sistema di Informazioni. Valuta i rischi connessi all'uso di strumenti informatici e la qualità dei processi di supervisione e controllo dell'infrastruttura tecnologica. Assicura la fruizione delle informazioni disponibili.
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera all'interno di aziende di medio-grandi dimensioni appartenenti a qualsiasi settore interessate a garantire la qualità dei propri sistemi informativi. Può operare anche dall'esterno dell'organizzazione, garantendo un'indipendenza nelle valutazioni espresse.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.1.1.5.4 - Specialisti in sicurezza informatica
ATECO 2007	J-62 - PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999431
Denominazione AdA	Gestione del Rischio
Descrizione della performance	Implementare la gestione del rischio dei sistemi informativi attraverso l'applicazione delle politiche e procedure definite dall'azienda per il risk management. Valutare il rischio per il business dell'organizzazione e documenta rischi potenziali e piani di prevenzione.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1046
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare azioni di contenimento del rischio e dell'emergenza2. Comunicare e pubblicizzare sia i risultati dell'analisi del rischio che i processi di gestione del rischio3. Progettare e documentare i processi dell'analisi e della gestione del rischio4. Sviluppare piani di risk management per identificare le necessarie azioni preventive
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Best practice (metodologie) e gli standard nella analisi del rischio2. Ritorno dell'investimento comparato all'annullamento del rischio3. Valori ed interessi dell'azienda cui applicare l'analisi del rischio
Livello EQF	6

Area di attività n°2

Codice AdA	9999697
Denominazione AdA	Governance dei Sistemi Informativi
Descrizione della performance	Definire, realizzare e gestire i sistemi informativi in linea con i vincoli di business tenendo in considerazione i parametri interni ed esterni (come la normativa e l'aderenza agli standard industriali) per indirizzare la gestione del rischio e raggiungere i benefici di business previsti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1312
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il contesto di business dell'azienda e la sua evoluzione2. Comunicare il valore, i rischi e le opportunità derivanti dalla strategia del sistema informativo3. Definire ed implementare adeguati key performance indicators (KPI's);4. Gestire modelli di governance applicabili
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I requisiti legali2. I valori del business;3. L'infrastruttura ICT e l'organizzazione del business;4. La strategia di business dell'azienda;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999735
Denominazione AdA	Gestione della Sicurezza dell'Informazione
Descrizione della performance	Implementare la politica della sicurezza dell'informazione tutelando il sistema da possibili intrusioni e frodi. Fornire raccomandazioni per applicare la strategia e la policy specifica per un miglioramento continuo della sicurezza fornita.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1350
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare gli asset critici dell'azienda ed identificare debolezze e vulnerabilità riguardo ad intrusioni o attacchi2. Applicare tecniche di monitoraggio e collaudo;3. Costruire un piano di gestione del rischio per fornire e produrre piani di azione preventivi4. Documentare la politica di gestione della sicurezza collegandola alla strategia di business5. Effettuare auditing di sicurezza6. Stabilire un piano di ripristino ed implementarlo in caso di crisi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I rischi critici per la gestione della sicurezza2. L'approccio all'auditing interno del sistema informativo;3. La computer forensics4. La politica di gestione della sicurezza nelle aziende e le sue implicazioni con gli impegni verso i clienti, i fornitori e i sub-contraenti;5. Le best practice e gli standard nella gestione della sicurezza delle informazioni6. Le tecniche di attacco informatico e le contromisure per evitarli7. Le tecniche di rilevamento di sicurezza, compreso il mobile e il digitale
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999742
Denominazione AdA	Monitoraggio dei Trend tecnologici
Descrizione della performance	Interpretare gli aspetti relativi all'evoluzione della tecnologia con lo scopo di individuare soluzioni innovative per l'integrazione di nuove tecnologie nei prodotti, applicazioni e servizi esistenti o per la creazione di nuove soluzioni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1357
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Identificare fornitori delle soluzioni più promettenti;2. Identificare i vantaggi e i miglioramenti del business derivanti dall'adozione delle tecnologie emergenti3. Monitorare le fonti di informazione ed individuare i requisiti di quelle maggiormente affidabili;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli approcci a programmi di ricerca applicata.2. Le fonti d'informazione più importanti (es.: riviste, conferenze e eventi, newsletter, opinion leader, on-line forum, ecc.)3. Le necessità del mercato4. Le regole di discussione nelle comunità web;5. Le tecnologie emergenti e le applicazioni più importanti del mercato;
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999743
Denominazione AdA	Sviluppo della Strategia per la Sicurezza Informatica
Descrizione della performance	Definire e rendere applicabile la strategia, gli obiettivi e la cultura organizzativa al fine di mantenere la sicurezza e la difesa dei dati da minacce interne ed esterne. Fornire gli elementi per la gestione dell'Information Security, compresa l'identificazione dei ruoli e delle responsabilità e definire gli obiettivi per l'integrità, la disponibilità e la privacy delle informazioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1358
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Anticipare i cambiamenti richiesti alla strategia aziendale dell'information security e formulare nuovi piani;2. Applicare gli standard, le best practice e i requisiti legali più rilevanti all'information security;3. Definire, presentare e promuovere una politica dell'information security presso il senior management dell'organizzazione4. Proporre misure efficaci di contingenza5. Sviluppare ed analizzare criticamente la strategia aziendale sull'information security;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I differenti modelli di servizio (SaaS, PaaS, IaaS) e operativi (es. Cloud Computing)2. Il potenziale e le opportunità offerte dagli standard e dalle best practices più rilevanti3. L'impatto dei requisiti legali sulla sicurezza dell'informazione;4. La mobility strategy;5. La strategia dell'informazione nell'organizzazione;6. Le possibili minacce alla sicurezza;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56315 - ANALISTA DI SISTEMA (System Analyst)
Descrizione	Definisce le soluzioni informatiche più appropriate nell'ambito dei bisogni e delle capacità ICT identificate in collaborazione con altri specialisti. Assicura il disegno tecnico e contribuisce all'implementazione di nuovo software e/o di miglioramenti facendosi carico delle varie fasi dello sviluppo quali l'analisi, la specifica, il collaudo e la messa in servizio
Settore	Informatica e telecomunicazioni
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può operare all'interno di aziende di medio-grandi dimensioni appartenenti a qualsiasi settore interessate a migliorare i processi con il supporto di sistemi ICT. Può operare anche all'interno di aziende fornitrici di servizi informatici o di consulenza in progetti presso aziende clienti.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.1.1.4.2 - Analisti di sistema
ATECO 2007	J-62 - PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999707
Denominazione AdA	Progettazione di Architetture
Descrizione della performance	Implementare le soluzioni necessarie per sviluppare e gestire un'architettura IS. Identificare le richieste di cambiamento e i relativi componenti hardware, software, applicazioni, processi e piattaforme. Assicurare l'interoperabilità, la scalabilità, l'usabilità e la sicurezza. Assicurare l'allineamento tra l'evoluzione del business e gli sviluppi tecnologici.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1322
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assicurare che vengano implementate le soluzioni architetture più adeguate;2. Comprendere gli obiettivi ed elementi guida del business che impattano i componenti dell'architettura (dati, applicazioni, sicurezza, sviluppo ecc.);3. Fornire assistenza nella comunicazione dell'architettura d'impresa e degli standard, dei principi guida e degli obiettivi ai team applicativi;4. Supportare l'organizzazione nella risoluzione di problemi tecnici complessi;5. Sviluppare modelli e pattern per assistere nella progettazione di applicazioni consistenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Framework architetture, metodologie e strumenti per la progettazione di sistemi;2. I costi, benefici e rischi di un'architettura di sistema;3. L'architettura complessiva dell'impresa e gli standard interni;4. Le nuove tecnologie emergenti (es. sistemi distribuiti, modelli di virtualizzazione, sistemi di mobilità, data sets).5. Requisiti dell'architettura dei sistemi: prestazioni, manutenibilità, estendibilità, scalabilità, disponibilità, sicurezza e accessibilità
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999711
Denominazione AdA	Sviluppo di Applicazioni
Descrizione della performance	Sviluppare un'applicazione personalizzata e conforme alle esigenze del cliente anche adattando le soluzioni esistenti. Ottimizzare lo sviluppo di applicazioni, la manutenzione e le prestazioni impiegando modelli di progettazione e riutilizzando soluzioni collaudate.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1326
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare l'architettura software e/o hardware appropriata;2. Comunicare la progettazione e realizzazione al cliente;3. Cooperare con il team di sviluppo e i progettisti dell'applicazione4. Eseguire e valutare i test confrontandoli con le specifiche di prodotto;5. Eseguire e valutare i test nell'ambiente finale del cliente;6. Gestire e garantire un alto livello di coesione e qualità7. Progettare e sviluppare le interfacce utente, le componenti software relative al business e le componenti software embedded8. Utilizzare modelli di dati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I componenti hardware, gli strumenti e le architetture hardware;2. I DBMS;3. I linguaggi di programmazione;4. I linguaggi e le tecniche di modellazione;5. I programmi, moduli software appropriati;6. I sistemi operativi e le piattaforme software7. L'Integrated Development Environment (IDE) ed il Rapid Application Development (RAD);8. L'Interface Definition Languages (IDL)9. La progettazione funzionale e tecnica;10. Le problematiche della proprietà intellettuale (IPR);
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999712
Denominazione AdA	Miglioramento dei processi
Descrizione della performance	Misurare l'efficacia dei processi ICT esistenti attraverso una metodologia sistematica per valutare, progettare e implementare processi o cambiamenti tecnologici finalizzati a benefici di business misurabili. Valutare le potenziali controindicazioni del cambiamento di processo.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1327
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comporre, documentare e classificare i processi fondamentali e le procedure;2. Implementare il cambiamento dei processi.3. Proporre cambiamenti di processo per facilitare e razionalizzare i miglioramenti;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli sviluppi rilevanti dell'ICT ed il loro potenziale impatto sui processi2. I metodi di ricerca, benchmark e metodi di misurazione;3. I processi interni;4. L'ottimizzazione delle risorse e la riduzione degli sprechi.5. Le metodologie di valutazione, disegno e implementazione;6. Le tecnologie web, cloud e mobile;
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999716
Denominazione AdA	Ingegneria dei Sistemi
Descrizione della performance	Ingegnerizzare il software e/o i componenti hardware per soddisfare le esigenze di soluzioni quali specifiche, costi, qualità, tempi, efficienza energetica, sicurezza dell'informazione e protezione dei dati. Analizzare e costruire i componenti e le interfacce richieste attraverso una metodologia sistematica. Costruire modelli di struttura di sistema e condurre simulazioni di comportamento del sistema. Eseguire test di unità e di sistema per garantire la conformità ai requisiti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1331
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare gli opportuni modelli di processo di sviluppo per sviluppare in modo efficace ed efficiente2. Applicare l'architettura software e/o hardware appropriata;3. Eseguire e valutare i test confrontandoli con le specifiche di prodotto;4. Gestire e garantire un alto livello di coesione e qualità nello sviluppo di software complesso5. Utilizzare modelli di dati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. I modelli di consumo energetico di software e/o hardware2. I necessari programmi/moduli software, DBMS e relativi linguaggi3. La progettazione tecnica e funzionale;4. La prototipazione5. Le basi della Information Security;6. Le componenti, gli strumenti e le architetture hardware7. Lo stato dell'arte della tecnologia
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56338 - Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale
Descrizione	Il Tecnico dei servizi di custodia e accoglienza assiste l'utente nella fruizione del patrimonio museale, garantisce la vigilanza e la custodia delle opere all'interno degli spazi espositivi e gestisce i flussi di accesso al museo.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività prevalentemente nelle istituzioni museali ma può trovare impiego in tutti i tipi di organizzazione pubblica o privata che organizzano eventi espositivi. È frequente il suo l'impiego nell'ambito dei "servizi aggiuntivi" (ad esempio, le prenotazioni di visite o la vendita di materiale informativo). Opera in conformità ai regolamenti e alle disposizioni della direzione, gode di discreta autonomia laddove è chiamato a individuare strategie anche originali di rapporto con il pubblico, di risposta ai bisogni espressi dall'utenza, di intervento, qualora individui un rischio per le persone o per i beni. Cooperava e fornisce sostegno a quanti operano con profili diversi alla predisposizione dei servizi museali espositivi, culturali e turistici. Inoltre offre supporto ed è in contatto diretto con il responsabile della sicurezza. Nell'ambito delle proprie attività, può operare con l'ausilio di strumenti informatici e con mezzi di comunicazione a distanza (ad esempio, per raccogliere e registrare le prenotazioni on line dei visitatori). Può inoltre operare sui sistemi e sui macchinari destinati a garantire la sicurezza di persone e cose.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.4.2.1 - Tecnici dei musei
ATECO 2007	R-91.01.00 - Attività di biblioteche ed archivi R-91.02.00 - Attività di musei

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999824
Denominazione AdA	Custodia e sorveglianza patrimonio museale
Descrizione della performance	Custodire e sorvegliare il patrimonio museale nel rispetto delle procedure e del regolamento museale.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1439
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare i protocolli e le procedure previste dal regolamento di accesso al museo e dalle disposizioni di sicurezza al fine di garantire l'apertura e la chiusura del museo2. Applicare elementari tecniche di manutenzione delle apparecchiature e delle strumentazioni di protezione delle opere all'interno delle sale espositive e del museo3. Identificare eventuali impedimenti nell'accesso/fruizione del museo ed adottare comportamenti funzionali alla loro rimozione4. Interpretare informazioni derivanti dalla strumentazione e dai dispositivi di sicurezza, antintrusione, antincendio e di monitoraggio ambientale e segnalarle al personale tecnico specializzato/autorità di competenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali tecniche per la manutenzione delle attrezzature in uso2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.3. Principi di base della normativa nazionale, regionale ed europea di settore.4. Principi di base per il controllo dell'efficienza dell'impiantistica.5. Programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione patrimonio culturale.6. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999825
Denominazione AdA	Approntamento spazi museali
Descrizione della performance	Approntare gli spazi del museo organizzandoli ed attrezzandoli efficientemente

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1440
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità di presentazione ed esposizione al pubblico dei materiali informativi e promozionali garantendone l'adeguato rifornimento2. Interpretare e segnalare al conservatore eventuali cambiamenti ambientali e dello stato di conservazione delle opere3. Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento e la manutenzione dello spazio museale4. Valutare e segnalare qualità e funzionalità delle strutture espositive in funzione della tipologia museale e dell'utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali nozioni di manutenzione e conservazione preventiva.2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.3. Principi di base della normativa nazionale, regionale ed europea di settore.4. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).5. Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale).
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999826
Denominazione AdA	Gestione flussi informativi e di accesso al museo
Descrizione della performance	Gestire i flussi informativi e di accesso al museo nel rispetto dei protocolli prestabiliti dal regolamento museale.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1441
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le procedure di registrazione, disposizione ed esposizione dei materiali del bookshop in magazzino e negli spazi preposti alla vendita2. Leggere ed interpretare i comportamenti di fruizione dei visitatori del museo e segnalarli al personale competente3. Riconoscere e adottare norme e procedure previste dal regolamento museale per la regolazione degli accessi al museo (vendita e prenotazione)4. Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne al museo: telefono, fax, e mail, ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni interpersonali.2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza3. Principi di contabilità elementare.4. Principi di storia del museo, delle collezioni e del patrimonio culturale del territorio.5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).6. Tecniche di utilizzo di apparecchiature tecnologiche multimediali.
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999827
Denominazione AdA	Assistenza utenza museale
Descrizione della performance	Assistere l'utenza museale fornendo Informazioni sull'accesso ai servizi culturali e alla loro fruizione nel rispetto delle regole e delle procedure definite.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1442
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità e forme di affiancamento/accompagnamento alla fruizione dei percorsi, del patrimonio e dei servizi museali2. Identificare il fabbisogno informativo/di accesso al museo e le aspettative delle diverse fasce di utenza3. Individuare possibili soluzioni per la gestione di lamentele e reclami relativamente ad eventuali disservizi4. Tradurre il fabbisogno dell'utente in elementi che favoriscono l'accesso e la fruizione dei servizi museali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di inglese di settore2. Principi di storia del museo, delle collezioni e del patrimonio culturale del territorio.3. Programmi ed applicativi informatici di gestione e consultazione patrimonio culturale.4. Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale).
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56339 - Tecnico dei servizi educativi museali
Descrizione	Svolge attività di programmazione, progettazione e gestione (elaborazione e sviluppo) di interventi educativi sulla base di un'analisi delle potenzialità educative di un bene culturale utilizzando varie tipologie comunicative: conferenze, visite guidate (monodirezionale) o laboratori didattici, attività di animazione (bidirezionale), con uso di tecniche tradizionali e/o multimediali
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività prevalentemente nelle istituzioni museali. In stretta collaborazione con il direttore ed il curatore della mostra, elabora i progetti educativi e ne coordina la realizzazione, anche in occasione di esposizioni temporanee, individuando le modalità comunicative ed utilizzando strumenti adeguati e funzionali per i diversi destinatari. Cura i rapporti con il mondo della scuola e altri soggetti territoriali che usufruiscono di servizi e di attività educative. Coordina e sviluppa i servizi educativi, predisponendo attività che promuovano l'educazione permanente e ricorrente, l'integrazione sociale e il dialogo con le altre culture. Collabora con le altre figure preposte alla definizione dell'identità e della missione del museo, del progetto istituzionale e della programmazione generale per valorizzarne la componente educativa. È responsabile del risultato e svolge propri compiti con una certa autonomia.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.4.5.3 - Curatori e conservatori di musei
ATECO 2007	R-91.01.00 - Attività di biblioteche ed archivi R-91.02.00 - Attività di musei

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999828
Denominazione AdA	Pianificazione interventi educativo - didattici
Descrizione della performance	Pianificare nel quadro generale delle attività del museo specifici interventi educativo didattici e definirne il costo presumibile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1443
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare gli indicatori di costo per la realizzazione degli interventi educativo didattici in relazione ai fondi disponibili2. Definire le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'intervento educativo-didattico3. Determinare piani di lavoro e distribuzione dei compiti del personale e delle professionalità impegnate nell'intervento educativo-didattico4. Individuare soggetti pubblici e privati da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano delle attività educativo-didattiche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di diritto amministrativo2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di servizi culturali.3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.4. Principi di contabilità elementare, rendicontazione, gestione del budget.5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)6. Tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale).
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999829
Denominazione AdA	Progettazione interventi educativo-didattici
Descrizione della performance	Progettare contenuti e metodologie di interventi educativo-didattici in relazione all'utenza e al fabbisogno della stessa

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1444
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere2. Leggere ed interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare3. Stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattiche e gli indicatori di valutazione funzionali alla ripianificazione degli interventi4. Valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolarne i contenuti culturali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento2. Principali tecniche di marketing culturale3. Tecniche di comunicazione e di relazione
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999830
Denominazione AdA	Elaborazione contenuti educativo-didattici
Descrizione della performance	Comporre contenuti educativo-didattici e definire la metodologia più idonea a seconda del target

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1445
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare gli stili comunicativi adeguati alle differenti tipologie di interventi e al target di utenza da raggiungere2. Definire le caratteristiche dei materiali didattici (strumenti e sussidi alle attività educative) funzionali a veicolare il contenuto3. Individuare soluzioni per la presentazione e l'allestimento del patrimonio museale che ne valorizzino il potenziale educativo-didattico4. Tradurre gli input di contenuto educativo-didattico in formulazioni scritte funzionali agli interventi educativi in programma
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. - Elementi di informatica2. Elementi di tecniche editoriali, di riproduzione fotografica, digitalizzazione.3. Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento.4. Principali tecnologie informatiche al servizio della didattica (LIM, open data, open sources)
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999831
Denominazione AdA	Sviluppo attività educativo-didattiche
Descrizione della performance	Sviluppare attività educativo-didattiche in base ai criteri progettuali definiti e valutarne l'efficacia

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1446
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili comunicativi e relazionali facilitanti la comprensione dei contenuti da veicolare ed il coinvolgimento dell'utenza2. Applicare metodologie e tecniche formative: role play, laboratori teatrali, workshop, laboratori didattici, ecc.3. Leggere ed interpretare le dinamiche relazionali di singole persone e gruppi per favorirne il processo di apprendimento4. Valutare l'efficacia delle attività educativo-didattiche nel rispetto degli indicatori e dei criteri predefiniti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua inglese parlata e scritta a livello elementare2. Principali metodologie e strumenti didattici utilizzabili nei diversi contesti di apprendimento.3. Principi di pedagogia e teorie dell'apprendimento4. Tecniche di comunicazione e relazione con l'utente
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56340 - Tecnico della preparazione e realizzazione eventi culturali
Descrizione	Sviluppa ed attua il progetto culturale e scientifico relativo alle attività ed eventi culturali, a partire dai temi e contenuti da valorizzare e dall'analisi delle risorse e dei vincoli di contesto. Ne coordina la realizzazione redigendo la progettazione esecutiva (risorse umane, vigilanza, sicurezza, trasporto, etc.), organizzando spazi, definendo i criteri espositivi e le politiche di comunicazione ed elaborando strumenti di supporto alla fruizione. Cura inoltre gli aspetti amministrativi ed organizzativi essenziali, monitorando i servizi erogati. Promuove l'evento con attività e strumenti specifici (es. testi, video, manifesti, 2.0, etc)
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	E' una professionalità che svolge prevalentemente la propria attività nel settore dei servizi per le istituzioni/imprese culturali del territorio con le quali collabora in sinergia con le altre figure professionali ivi presenti per progettare, preparare ed attuare eventi e iniziative culturali. Agisce in un contesto di rete, all'interno del quale assume la funzione di mediatore tra i vari protagonisti coinvolti nella realizzazione e fruizione dell'evento: i committenti, i creatori (artisti, produttori culturali), i decisori (poteri pubblici e finanziatori privati), gli intellettuali (critici, giornalisti, esperti) e i pubblici fruitori (diverse tipologie di consumatori). Possiede capacità imprenditoriali, gode di indipendenza rispetto alle iniziative di sua competenza e si muove in accordo con la conoscenza minima della normativa sui beni Culturali, Ambientali e Turismo. Collabora inoltre con chi è preposto istituzionalmente alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio culturale, con Soprintendenze, Musei, Enti Pubblici e privati gestori di Musei, Parchi archeologici, Biblioteche e con le imprese del settore culturale e turistico. E' responsabile dei risultati e del raggiungimento degli obiettivi. Deve possedere un'ampia flessibilità nell'organizzazione del proprio lavoro, dal momento che le sue attività, gli orari e i contesti di lavoro dipendono dal progressivo svolgimento dell'evento culturale.
Livello EQF	7
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.4.5.3 - Curatori e conservatori di musei 3.4.4.2.1 - Tecnici dei musei
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	R-91.01.00 - Attività di biblioteche ed archivi R-91.02.00 - Attività di musei
------------	---

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	9999832
Denominazione AdA	Analisi delle potenzialità di un evento culturale
Descrizione della performance	Analizzare le potenzialità di un evento culturale valutando il contesto territoriale ed individuando vincoli e risorse.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1447
Abilità	1. Definire la missione istituzionale dell'evento 2. Individuare il potenziale fruitivo del patrimonio culturale e le relative opportunità di sviluppo 3. Interpretare il fabbisogno/esigenze d'uso/di fruizione del patrimonio culturale in ragione delle caratteristiche sociali e territoriali del contesto 4. Utilizzare metodologie e tecniche di consultazione di fonti, repertori e banche dati relative al sistema culturale/territoriale di riferimento 5. Valutare il potenziale del patrimonio culturale esistente sul territorio
Conoscenze	1. Elementi storico culturali del territorio e dei beni artistici locali 2. Metodologie della ricerca sociale. 3. Patrimonio culturale e la sua organizzazione
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999833
Denominazione AdA	Progettazione di un evento culturale
Descrizione della performance	Progettare contenuti e metodologie di un evento culturale in relazione all'utenza ed al fabbisogno del territorio

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1448
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare forme organizzate e coordinate di lavoro a garanzia dell'organizzazione efficace dell'evento culturale2. Definire obiettivi/contenuti dell'evento culturale3. Gestire le relazioni con gli attori identificati a favore dell'evento.4. Ideare forme e percorsi di fruizione sostenibili e qualificate del bene/prodotto culturale funzionali al contesto territoriale e sociale.5. Identificare beni/prodotti culturali rispondenti ad obiettivi/esigenze/fabbisogni.6. Identificare la rete di attori da coinvolgere nella configurazione dell'evento (professionalità, enti, ecc.)7. Identificare strategie comunicative per la promozione dell'evento culturale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi storico culturali del territorio e dei beni artistici locali2. Metodologie di management dei beni culturali.3. Patrimonio culturale e la sua organizzazione4. Principali tecniche di marketing culturale5. Tecniche di pianificazione delle attività
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999834
Denominazione AdA	Progettazione esecutiva di un evento culturale e promozione
Descrizione della performance	Progettare l'evento avendo cura di tutti gli aspetti organizzativi (risorse, vigilanza, trasporto, sicurezza, ecc.).

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1449
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare gli indicatori di costo previsti dal piano per l'acquisizione di beni/servizi necessari allo svolgimento di eventi culturali2. Adottare misure idonee per la presentazione e l'allestimento delle attività/eventi culturali3. Contattare altri attori (soggetti pubblici e privati, ecc.) da attivare e coinvolgere in base a quanto definito nel piano delle attività culturali progettate4. Curare gli aspetti amministrativi5. Curare gli aspetti logistici di merci e persone correlati all'evento6. Gestire i servizi di supporto all'evento (assicurazioni, bigliettazione, sorveglianza, safety, security, ecc.)7. Gestire il prestito di beni culturali8. Predisporre gli spazi e la strumentazione necessaria per lo svolgimento delle attività/eventi culturali.9. Scegliere attività e strumenti di comunicazione adeguate all'evento/prodotto spettacolo da promuovere (pubblicità, promozione vendite, vendita personale, relazione esterne, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Patrimonio culturale e la sua organizzazione2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza3. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)4. Tecniche di management dei beni culturali5. Tecniche di marketing e comunicazione dei beni culturali6. Tecniche di organizzazione di eventi e distribuzione eventi espositivi/divulgativi7. Tecniche di pianificazione delle attività8. Tecniche di stesura budget e rendicontazione attività9. Tecniche e strumenti delle relazioni pubbliche
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999835
Denominazione AdA	Analisi valutativa dell'attività/evento culturale
Descrizione della performance	Definire un piano di monitoraggio e valutazione di un evento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1450
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare categorie di lettura comprensione dell'evento culturale e derivare valutazioni di coerenza/adeguatezza alle potenzialità del sistema culturale, agli orientamenti perseguiti ed alla qualità percepita2. Applicare principi e strumenti di fidelizzazione, soddisfazione e cura del cliente/utente (customer loyalty, customer satisfaction, customer care)3. Identificare ed adottare soluzioni tecniche adattive/migliorative funzionali alla rilevazione di eventuali criticità4. Raccogliere informazioni ed elaborare indicatori per il monitoraggio e valutazione degli esiti dell'evento5. Tradurre dati di customer satisfaction in azioni di miglioramento del sistema configurato e dell'attività/evento proposto.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua straniera a livello elementare2. Management dei beni culturali3. Marketing dei beni culturali4. Tecniche e strumenti di monitoraggio5. Tecniche e strumenti di valutazione
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56341 - Attore
Descrizione	È un professionista chiamato a interpretare una parte o un ruolo in una produzione artistica. Opera in diversi contesti (teatro, cinema, televisione, radio, pubblicità, ecc.) attraverso gli strumenti della recitazione, della voce, del movimento, della gestualità, della mimica, della prossemica, avendo cura e coscienza di ogni dettaglio della sua azione. Si identifica in ruoli e personaggi, assume espressioni, attitudini, stili, movimenti del corpo e comportamenti, secondo il copione a cui è chiamato a riferirsi, per ispirare sentimenti ed emozioni nello spettatore.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può svolgere la propria professione in ambito teatrale, cinematografico, delle arti performative, festival ed eventi artistico-culturali, studi di registrazione radiotelevisivi, strutture pubbliche o private sociali e culturali. Deve essere in grado di comprendere e tradurre in pratica le indicazioni del regista, ma anche saper creare un proprio percorso interpretativo, interpretando testi letterari esistenti o partecipando creativamente alla scrittura di scena attraverso l'improvvisazione e le proprie proposte. Sotto la guida del regista deve sapersi relazionare con gli altri attori, ma anche con tutte le altre figure professionali con cui può avere a che fare nell'ambito della produzione. La professione richiede disponibilità ad orari non convenzionali (anche all'aperto), al lavoro durante i fine settimana e a frequenti trasferte. Può lavorare in qualità di dipendente a tempo determinato (raramente a tempo indeterminato) come scritturato, come libero professionista, come collaboratore a progetto presso imprese di produzione (grandi, medio, piccole) pubbliche e private, enti, associazioni, cooperative, fondazioni, compagnie teatrali, emittenti radiofoniche, studi televisivi e set cinematografici, ecc. e nell'ambito di eventi o festival o rassegne artistico-culturali.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.5.2.2 - Attori
ATECO 2007	R-90.01.01 - Attività nel campo della recitazione R-90.03.09 - Altre creazioni artistiche e letterarie

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
---	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio IFP	-
----------------	---

Area di attività n°1

Codice AdA	9999836
Denominazione AdA	Espressività della comunicazione vocale
Descrizione della performance	Utilizzare le proprie capacità espressive e interpretative vocali, per la lettura, la narrazione, la recitazione e il doppiaggio, con una pronuncia chiara e comprensibile mantenendo la naturalezza.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1451
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche di corretta emissione e modulazione della voce atte a una espressività verbale e cantata udibile e comprensibile2. Applicare le tecniche di doppiaggio3. Applicare le tecniche di lettura espressiva, narrazione, speakeraggio e recitazione4. Applicare le tecniche di ortofonia, prosodia e dizione5. Interpretare attraverso l'espressività vocale le emozioni, i sentimenti, le immagini, i pensieri racchiusi nel testo6. Utilizzare tecniche di rilassamento corporeo e di ripristino della respirazione diaframmatica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio e fonatorio2. Elementi di foniatria e logopedia3. Tecniche di canto e di educazione dell'orecchio musicale4. Tecniche di doppiaggio5. Tecniche di educazione e modulazione della voce6. Tecniche di lettura espressiva, narrazione e speakeraggio7. Tecniche di ortofonia, prosodia e dizione8. Tecniche di recitazione9. Tecniche di respirazione10. Tecniche di rilassamento e controllo delle emozioni
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999837
Denominazione AdA	Espressività della comunicazione corporea
Descrizione della performance	Utilizzare le proprie capacità tonico-espressive corporee (gestualità, posture, espressioni, movimenti, azioni) per la costruzione e interpretazione del personaggio funzionale e coerente al ruolo e al contesto assegnato.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1452
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Avere consapevolezza e controllo del corpo e del movimento2. Eseguire con qualità e precisione azioni fisiche e coreografie sceniche3. Possedere coscienza dello spazio scenico e delle relazioni prossemiche con tutti i vari elementi presenti nella scena4. Proporre azioni sceniche corporee che esprimono concetti, immagini e idee5. Tradurre tensioni, bisogni, emozioni e sentimenti (consci e inconsci) in espressività tonico- gestuale6. Utilizzare diversi linguaggi espressivi-corporei per esprimere il personaggio o la figura da interpretare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di chinesiologia2. Elementi di danza, acrobatica, giocoleria e clownerie3. Elementi di prossemica4. Preparazione biomeccanica del corpo all'azione scenica5. Principi di dinamica organica del movimento scenico6. Tecniche del mimo e teatro corporeo7. Tecniche di improvvisazione corporea8. Tecniche di movimento scenico9. Tecniche di recitazione10. Tecniche di rilassamento e controllo delle emozioni
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999838
Denominazione AdA	Sviluppo dei sentimenti scenici
Descrizione della performance	Esprimere i sentimenti, gli stati d'animo e il vissuto del personaggio

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1453
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Esprimere emozioni e sentimenti utilizzando le proprie reazioni psicofisiche e sensoriali2. Immedesimarsi nelle circostanze dell'azione scenica utilizzando il proprio potenziale immaginativo3. Impersonare tipi umani specifici e credibili (personaggi) all'interno del prodotto artistico4. Tradurre tensioni, bisogni e sentimenti (consci e inconsci) del proprio personaggio in una espressività tonico-gestuale coerente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Tecniche di costruzione del personaggio2. Tecniche di immedesimazione3. Tecniche di improvvisazione4. Tecniche di recitazione5. Tecniche di rilassamento e controllo delle emozioni
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999839
Denominazione AdA	Costruzione e interpretazione del ruolo e del personaggio in ambito teatrale, cinematografico e televisivo
Descrizione della performance	Costruire un ruolo e effettuarne l'interpretazione identificandosi con il personaggio e assumendone, secondo le indicazioni della sceneggiatura/copione e del regista, espressioni, stili, movimenti del corpo e comportamenti, in relazione alla propria personale attitudine interpretativa.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1454
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comprendere il contesto in cui agisce il personaggio2. Gestire gli spazi e gli elementi scenici e interagire con essi3. Interagire con gli altri attori sotto la guida del regista4. Interpretare il personaggio e il ruolo5. Interpretare la sceneggiatura/copione6. Padroneggiare i meccanismi dinamici e relazionali dell'azione scenica7. Padroneggiare la memoria della parte assegnata8. Recepire le indicazioni del regista9. Scegliere la modalità recitativa più consona alla rappresentazione/film
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Linguaggio teatrale, cinematografico e televisivo2. Storia del teatro, del cinema e della fiction televisiva3. Tecniche di analisi del testo4. Tecniche di costruzione del personaggio5. Tecniche di improvvisazione6. Tecniche di recitazione7. Tecniche di rilassamento e controllo delle emozioni
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56342 - Tecnico per la organizzazione e la promozione di eventi e prodotti di spettacolo
Descrizione	Si occupa della ideazione e gestione di eventi e/o spettacoli, quali esibizioni, rassegne, festival, etc. E' in grado di assumere la responsabilità gestionale e organizzativa durante tutte le fasi di realizzazione di uno spettacolo o di un tour, di redigere il piano di produzione, di scegliere i materiali e i fornitori. In base alla progettazione dell'evento, definita in accordo con l'istituzione/azienda richiedente, gestisce la fase promozionale dello stesso, nel rispetto del budget e le attività di realizzazione, dall'organizzazione alla logistica, all'erogazione del servizio, nonché il monitoraggio dell'intero processo e dei risultati.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera per enti e compagnie teatrali, associazioni culturali e enti pubblici. Cura in accordo con la committenza le fasi organizzative finalizzate alla realizzazione di uno spettacolo o di un tour. Redige il piano di produzione curandone gli aspetti legali e fiscali; sceglie i materiali e i fornitori nel rispetto del budget; individua la location; intrattiene i rapporti con i promotori locali e la committenza per la definizione del progetto artistico. Coordina la fase di post produzione e distribuzione.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.1.2.1 - Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali 3.4.3.2.0 - Tecnici dell'organizzazione della produzione radiotelevisiva, cinematografica e teatrale
ATECO 2007	N-82.30.00 - Organizzazione di convegni e fiere R-90.01.09 - Altre rappresentazioni artistiche R-90.02.0 - Attività di supporto alle rappresentazioni artistiche R-90.04.00 - Gestione di teatri, sale da concerto e altre strutture artistiche

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999840
Denominazione AdA	Ideazione e pianificazione di un evento / spettacolo
Descrizione della performance	Elaborare e pianificare il progetto artistico, sulla base di un'idea creativa, di scelte e linee artistico-culturali, valutandone la fattibilità e la validità con i soggetti coinvolti (committenza, produzione, regia, etc)

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1455
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di pianificazione di risorse e mezzi per organizzare le diverse fasi di allestimento strutture, esibizione artisti, e spostamento della troupe nel rispetto della normativa sulla sicurezza2. Predisporre la documentazione e le certificazioni dei materiali da utilizzare nel tour, organizzandone i collaudi in base a quanto stabilito dalla normativa sulla sicurezza e dal TULPS3. Redigere il piano di produzione dell'evento, comprensivo della programmazione delle varie fasi di lavoro4. Sviluppare l'idea dell'evento a partire dall'analisi del contesto e dalle esigenze della committenza5. Verificare il corretto allestimento del palco e delle strumentazioni collaborando con il personale tecnico esterno
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di scenotecnica2. Normativa sulla organizzazione eventi in spazi pubblici3. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza4. Tecniche di allestimento scenico5. Tecniche di comunicazione6. Tecniche di pianificazione di un evento in ambito culturale e dello spettacolo7. Tipologie e caratteristiche dello spettacolo dal vivo (rappresentazione teatrale, musicale, di danza, etc)
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999841
Denominazione AdA	Definizione del piano di promozione di un evento/spettacolo
Descrizione della performance	Definire il piano di promozione di un evento / spettacolo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1456
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare la concorrenza e le relative modalità di comunicazione per cogliere gli elementi che consentono di rispondere alle esigenze dei consumatori2. Effettuare analisi e valutazioni che contribuiscano a definire il prezzo di vendita3. Effettuare analisi e valutazioni che contribuiscano a scegliere attività di comunicazione adeguate all'evento/prodotto spettacolo da promuovere (pubblicità, promozione vendite, vendita personale, relazione esterne, ecc.) in relazione al mercato di riferimento4. Effettuare analisi e valutazioni che contribuiscano a scegliere i canali di distribuzione dell'evento/prodotto spettacolo5. Utilizzare la comunicazione multimediale, il web e avere padronanza nell'utilizzo e comprensione dei social network
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti economici e organizzativi relativi al settore dello spettacolo2. Strategie di comunicazione del prodotto spettacolo3. Strategie di marketing dello spettacolo4. Tecniche per la determinazione dei canali di distribuzione dei prodotti di spettacolo (circuiti, teatri / spazi, rassegne, festival)
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999842
Denominazione AdA	Realizzazione delle attività di comunicazione e promozione di un evento / spettacolo
Descrizione della performance	Realizzare le attività di comunicazione e promozione di un evento / spettacolo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1457
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Contattare i media che si vogliono utilizzare sulla base delle indicazioni presenti nel piano di comunicazione2. Coordinare la produzione di volantini, locandine, cartellonistica3. Curare le relazioni con enti, stampa, istituzioni governative, scuole, associazioni culturali e non per promuovere l'evento/spettacolo e per la raccolta di fondi4. Effettuare attività di promozione e vendita sul territorio (concessioni, sconti, campagne abbonamenti, operazioni a premio, distribuzione gadget, etc)5. Utilizzare leve e mezzi di comunicazione per informare i potenziali clienti e promuovere l'acquisto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti economici organizzativi relativi al settore dello spettacolo2. Elementi di base della normativa regionale, nazionale ed internazionale di settore3. Elementi di marketing dello spettacolo4. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)5. Tecniche di fund raising per le imprese di spettacolo6. Tipologie e caratteristiche degli spettacoli dal vivo (prodotto teatrale, musicale, danza, performing art, etc)
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999843
Denominazione AdA	Gestione economica di un evento / spettacolo
Descrizione della performance	Gestire gli aspetti economici e amministrativi di un evento / spettacolo, monitorando il processo e i risultati.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1458
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adempiere agli obblighi assicurativi e previdenziali legati all'esercizio dell'attività2. Applicare modalità per la corretta gestione della cassa provvedendo al pagamento dei fornitori e del personale tecnico3. Applicare tecniche di contabilità per la gestione del merchandising degli artisti, la tenuta e aggiornamento del rendiconto economico4. Raccogliere informazioni per il monitoraggio del processo e dei risultati5. Verificare l'andamento degli incassi e dei corrispettivi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti economici e organizzativi relativi al settore spettacolo2. Economia dello spettacolo3. Elementi di contabilità generale4. Principi di contrattualistica e di disciplina previdenziale del settore dello spettacolo5. Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)6. Tecniche e strumenti di monitoraggio
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56343 - Operatore dei servizi di accoglienza e informazione/orientamento di base
Descrizione	L'operatore dei servizi di accoglienza e informazione cura la prima accoglienza dell'utente nei servizi per il lavoro e l'apprendimento permanente, effettuando l'analisi della domanda e individuando i servizi che possono rispondere al bisogno. Svolge una funzione di filtro, erogando le prime informazioni sui servizi offerti e sulle opportunità professionali, lavorative e formative, indirizzando l'utente verso servizi interni o esterni alla struttura. Attraverso modalità relazionali efficaci, instaura con l'utente un rapporto di fiducia. Acquisisce informazioni utili da fonti attendibili, curandone, attraverso varie modalità, la diffusione mirata a seconda del target di utenza e dei bisogni. Espleta le pratiche amministrative relative alla prima accoglienza e gestisce l'inserimento e/o l'aggiornamento dei dati relativi all'utente nei sistemi informativi.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera all'interno di strutture pubbliche (centri per l'impiego, enti locali, università, scuole, ecc.) e private accreditate e non (servizi per il lavoro, agenzie formative, associazioni, ecc.). Nell'espletamento delle proprie funzioni si relaziona con diversi attori del sistema scolastico e formativo (docenti, responsabili della formazione, educatori professionali, ecc.), a cui può richiedere collaborazione per l'individuazione del percorso più adatto all'utente. Opera altresì con imprese e operatori dei centri per l'impiego/servizio per il lavoro per favorire percorsi di inserimento lavorativo e di riqualificazione professionale. Nell'espletamento dell'attività opera con autonomia e responsabilità dell'esito. Il rapporto di lavoro può essere di tipo subordinato o di prestazione professionale.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.4.0 - Consiglieri dell'orientamento 3.4.5.3.0 - Tecnici dei servizi per l'impiego
-------------------	--



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	N-78.10.0 - Servizi di ricerca, selezione, collocamento e supporto per il ricollocamento di personale N-78.20.00 - Attività delle agenzie di fornitura di lavoro temporaneo (interinale) P-85.31.10 - Istruzione secondaria di primo grado: scuole medie P-85.32.09 - Altra istruzione secondaria di secondo grado di formazione tecnica, professionale e artistica P-85.41.00 - Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) P-85.42.0 - Istruzione universitaria e post-universitaria; accademie e conservatori P-85.59.10 - Università popolare P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.59.30 - Scuole e corsi di lingua P-85.60.09 - Altre attività di supporto all'istruzione
------------	--

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999844
Denominazione AdA	Accoglienza e prima informazione sulle finalità e le risorse del servizio
Descrizione della performance	Realizzare la prima accoglienza nei servizi per il lavoro e l'apprendimento permanente, espletando le pratiche amministrative di inserimento e/o aggiornamento dei dati relativi agli utenti e fornendo informazioni in merito alle finalità e alle risorse del servizio e indicazioni pratiche per soddisfare il primo bisogno informativo.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1459
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di ricerca su siti web e altre fonti informative2. Curare l'accoglienza degli utenti, utilizzando tecniche di interazione e ascolto attivo per rilevarne i bisogni specifici e prioritari3. Curare le relazioni e la collaborazione con i diversi soggetti territoriali coinvolti a diverso titolo nelle aree di intervento di interesse nei processi di orientamento4. Fornire informazioni preliminari, identificando fonti informative attendibili e le tipologie di informazioni utili alle esigenze degli utenti5. Gestire le procedure previste per l'erogazione del servizio di accoglienza e prima informazione6. Predisporre i materiali informativi (servizi e pubblicazioni ad accesso libero, ad accesso condizionato o a pagamento) in formato cartaceo o su link internet7. Utilizzare software gestionali per l'interrogazione di banche dati e la registrazione delle informazioni preliminari sull'utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Aspetti normativi e giuridici relativi al mercato del lavoro e alle politiche del lavoro2. Contesto socio-economico, tendenze del mercato del lavoro locale e caratteristiche delle imprese3. Elementi di comunicazione verbale e non verbale4. Elementi di etica nei servizi alla persona5. Elementi di funzionamento dei servizi alla persona sul territorio6. Normativa in materia di tutela della Privacy7. Reti territoriali dei servizi per il lavoro, dei servizi sociali e dell'associazionismo8. Strumenti e metodologie per l'analisi dei bisogni informativi dei destinatari9. Tecniche di conduzione del colloquio di accoglienza10. Tecniche di ricerca e trattamento delle informazioni ai fini orientativi
Livello EQF	4

Area di attività n°2

Codice AdA	9999845
Denominazione AdA	Erogazione di servizi informativi e orientativi di base



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Realizzare incontri individuali e/o di gruppo per la divulgazione di informazioni sulle dinamiche del mercato del lavoro e dell'offerta educativa e formativa, assistendo gli utenti nella ricerca e acquisizione di informazioni utili a seconda del bisogno e favorendo lo sviluppo di capacità di accesso autonomo alle fonti informative (banche dati, repertori delle professioni ecc.).
-------------------------------	---

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1460
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assistere l'utente nella consultazione di materiale informativo e nell'utilizzo di strumenti informativi di diversa natura2. Classificare e archiviare i materiali informativi in modo funzionale al loro utilizzo e stabilendo criteri di evidenza e rilevanza per il loro aggiornamento3. Fornire informazioni rispondenti al bisogno dell'utente nell'ambito di colloqui informativi e incontri di gruppo o attraverso il rinvio a forme di consultazione autonoma4. Identificare le fonti informative in materia di istruzione, formazione, mercato del lavoro; questioni sociali, forme di assistenza e autorizzazioni; tempo libero e volontariato; opportunità di mobilità, ecc5. Individuare ed elaborare le informazioni reperite a seconda degli obiettivi definiti con l'utenza e valutarne la fruibilità e la rispondenza ai bisogni identificati6. Realizzare incontri individuali e/o di gruppo per la divulgazione di informazioni utili a seconda del target di riferimento7. Realizzare iniziative per l'orientamento nell'ambito di eventi specifici
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi e pratiche dell'orientamento informativo: obiettivi, strumenti e metodologie2. Modalità di consultazione e lettura di materiali informativi di diversa natura (documenti in forma cartacea e multimediale, banche dati, archivi, ecc.)3. Orientamenti e normative relativi in particolare al sistema lavoro: legislazione del lavoro, contrattualistica, organizzazione aziendale, dispositivi di sostegno alla formazione degli adulti, di facilitazione dell'inserimento lavorativo di target specifici, ecc4. Principali caratteristiche dei processi di apprendimento in contesti formali, non formali e informali e dei relativi dispositivi di messa in trasparenza, validazione e certificazione.5. Principali caratteristiche dell'offerta formativa e professionale del territorio e opportunità di inserimento lavorativo6. Programmi UE nel campo dell'istruzione, educazione, formazione professionale e orientamento7. Struttura, articolazione e modalità descrittive del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione della Regione Sardegna8. Teorie e tecniche di conduzione dei gruppi, tecniche e strumenti di attivazione dei partecipanti (griglie metodologiche, esercizi di simulazione, giochi di ruolo, etc.)
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999846
Denominazione AdA	Analisi della domanda e definizione del patto di servizio
Descrizione della performance	Condurre un'analisi approfondita della domanda dell'utente, facendo emergere i bisogni e le motivazioni alla base della richiesta dell'intervento, al fine di definire il patto di servizio e il relativo piano di azione individuale.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1461
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare in modo più approfondito la domanda informativa dell'utente, individuando il tipo di bisogno da soddisfare2. Curare la stesura del patto di servizio e del piano di azione individuale sulla base delle informazioni emerse nel colloquio di analisi della domanda3. Definire il profilo personale e professionale dell'utente per individuare il servizio più rispondente ai suoi bisogni4. Indirizzare l'utente al servizio più indicato in relazione alla domanda presentata5. Presentare all'utente le opportunità formative e professionali più aderenti al suo profilo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e articolazione di una progettazione orientativa per la definizione del piano di azione individuale2. Metodi di conduzione di colloqui semi-strutturati finalizzati alla produzione di una narrazione delle esperienze e degli apprendimenti maturati (tecniche di intervista, tecniche di ascolto attivo per guidare il colloquio con il beneficiario, tracce e griglie di analisi, ecc.).3. Normativa sulla privacy e la tutela dei dati personali4. Tecniche di analisi delle caratteristiche e dei bisogni della persona5. Tecniche di Counseling orientativo6. Tecniche di profilazione dell'utenza7. Teorie e tecniche di gestione della relazione d'aiuto per comprendere le eventuali criticità che la persona vive nello sviluppo delle attività di accompagnamento
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56344 - Operatore dei servizi di incontro tra domanda ed offerta di lavoro
Descrizione	Promuove e favorisce, attraverso azioni diversificate, l'incontro tra la domanda espressa dai datori di lavoro e l'offerta delle persone in cerca di occupazione, nel rispetto delle pari opportunità, della trasparenza nelle procedure di candidatura ed assunzione e delle garanzie previste dalla normativa in vigore.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera presso strutture erogatrici di servizi per il lavoro, pubbliche, private o in regime di accreditamento. Nell'espletamento dell'attività opera con autonomia e responsabilità dell'esito. Il rapporto di lavoro può essere di tipo subordinato o di prestazione professionale
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.4.0 - Consiglieri dell'orientamento 3.4.5.3.0 - Tecnici dei servizi per l'impiego
ATECO 2007	N-78.10.00 - Servizi di ricerca, selezione, collocamento e supporto per il ricollocamento di personale

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999847
Denominazione AdA	Gestione dell'incontro tra la domanda di lavoro delle imprese e i candidati in cerca di occupazione
Descrizione della performance	Individuare idonee candidature relativamente a profili professionali in risposta a fabbisogni specifici espressi dal tessuto produttivo, eventualmente individuati in esito ad azioni di scouting delle opportunità lavorative offerte dal territorio

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	1462
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di monitoraggio delle attività2. Gestire i colloqui con l'utenza3. Gestire i contatti con le imprese4. Gestire i sistemi per incrocio domanda/offerta di lavoro5. Gestire la banca dati dei potenziali candidati e delle organizzazioni produttive6. Gestire le procedure previste per l'erogazione del servizio di incontro tra domanda e offerta di lavoro7. Scouting delle opportunità lavorative8. Utilizzare software gestionali per l'interrogazione di banche dati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Analisi dei processi aziendali2. Caratteristiche e tendenze del Mercato del Lavoro su vasta area3. Elementi di organizzazione aziendale e di gestione delle risorse umane4. Misure e piani di sostegno per l'occupazione5. Sistema dell'istruzione, della formazione e del lavoro6. Sistemi per l'incrocio D/O di lavoro7. Struttura, articolazione e modalità descrittive del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione della Regione Sardegna8. Tecniche di analisi dei fabbisogni professionali9. Tecniche di negoziazione10. Tipologie e caratteristiche distintive dei contratti di lavoro previsti dalla normativa vigente
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999848
Denominazione AdA	Realizzazione di azioni di promozione del servizio di incontro tra domanda e offerta presso i datori di lavoro
Descrizione della performance	Promuovere il servizio di incontro tra domanda e offerta di lavoro per favorire l'inserimento e/o il reinserimento lavorativo di soggetti in cerca di occupazione, progettando azioni e interventi specifici sulla base dello scenario territoriale di riferimento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	1463
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di ricerca del personale2. Gestire i sistemi per l'incrocio domanda/offerta di lavoro3. Utilizzare le metodologie di analisi dei processi di lavoro4. Utilizzare strumenti per la promozione dei servizi per il lavoro del territorio5. Utilizzare tecniche di comunicazione telefonica6. Utilizzare tecniche di conduzione di interviste7. Utilizzare tecniche di definizione di attività promozionali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi di analisi dei profili professionali2. Metodi e strumenti per la selezione del personale3. Metodologie di analisi delle competenze4. Misure e piani di sostegno per l'occupazione5. Politiche attive per il lavoro6. Rete territoriale dei servizi per il lavoro e normativa che ne regola il funzionamento7. Sistemi per l'incrocio D/O di lavoro8. Tecniche di comunicazione telefonica9. Tecniche di promozione dei servizi10. Tipologie e caratteristiche distintive dei contratti di lavoro previsti dalla normativa vigente
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999849
Denominazione AdA	Realizzazione di interventi per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati
Descrizione della performance	Promuovere l'inserimento e/o il reinserimento lavorativo di soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso l'attivazione di iniziative mirate in collaborazione con le reti dei servizi territoriali di supporto.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1464
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il fabbisogno di persone in situazione di svantaggio2. Contestualizzare l'intervento di inserimento lavorativo nello scenario di riferimento.3. Progettare interventi di inserimento e re-inserimento lavorativo4. Selezionare e presentare le opportunità lavorative esistenti5. Supportare nella stesura del curriculum vitae6. Valutare il potenziale professionale dell'utente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e tendenze del mercato del lavoro2. Classificazioni e caratteristiche delle diverse tipologie di disabilità3. Classificazioni e caratteristiche delle diverse tipologie di disagio4. Elementi di psicologia e psicologia sociale5. Metodi e tecniche del colloquio d'aiuto6. Normativa sulla disabilità7. Normativa sull'accesso e collocamento al lavoro riferita ai diversi target8. Tecniche di analisi del fabbisogno e del potenziale9. Tecniche di intervista e colloquio10. Tecniche di osservazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56345 - Docente
Descrizione	Ha il compito di erogare le docenze, facilitando l'apprendimento di conoscenze ed abilità finalizzate all'inserimento lavorativo, alla riqualificazione professionale, alla formazione continua dei lavoratori, alla formazione permanente. Può svolgere il proprio ruolo all'interno di percorsi formativi integrati tra i sistemi di istruzione e formazione.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera generalmente in qualità di collaboratore di strutture private (società di consulenza, organismo di formazione, aziende) o pubbliche (istituti scolastici, formativi). Si relaziona con gli altri operatori della formazione ed in particolare con i ruoli del progettista, del coordinatore e del tutor.
Livello EQF	6
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.3.1 - Docenti della formazione e dell'aggiornamento professionale
ATECO 2007	P-85.32.01 - Scuole di vela e navigazione che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.02 - Scuole di volo che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.03 - Scuole di guida professionale per autisti, ad esempio di autocarri, di autobus e di pullman P-85.52.09 - Altra formazione culturale P-85.53.00 - Autoscuole, scuole di pilotaggio e nautiche P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.59.30 - Scuole e corsi di lingua

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	201
Denominazione AdA	Progettazioni di interventi formativi in termini di obiettivi, contenuti, metodologie, risorse
Descrizione della performance	Elaborare percorsi didattici attraverso l'identificazione di obiettivi formativi, contenuti rispondenti ai fabbisogni rilevati e metodologie didattiche

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	518
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le condizioni organizzative e strutturali al fine di predisporre il proprio intervento didattico2. Articolare il percorso formativo in moduli/unità e dettagliare i contenuti al fine di garantire coerenza e flessibilità nello svolgimento e il conseguimento degli obiettivi proposti3. Definire gli strumenti di valutazione del processo formativo per monitorare l'efficacia del percorso realizzato4. Definire le modalità di svolgimento e le metodologie formative coerenti con la tipologia di percorso e con i bisogni dell'utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie di didattica (per giovani, adulti etc.) al fine di predisporre materiali didattici2. Pacchetti di office automation per la redazione di documenti di testo e la redazione di fogli di calcolo3. Strumenti e metodologie di valutazione per costruire un impianto di prove coerente con i contenuti formativi, con la tipologia di percorso, con le caratteristiche dell'utenza4. Tecniche didattiche per selezionare le metodologie adeguate alla tipo di contenuti formativi, alla tipologia di percorso, alle caratteristiche dell'utenza5. Tecniche docimologiche per la valutazione della situazione iniziale dei partecipanti al percorso formativo
Livello EQF	6

Area di attività n°2

Codice AdA	1475
Denominazione AdA	Valutazione e certificazione delle competenze acquisite
Descrizione della performance	Formulare, somministrare e valutare prove di valutazione delle competenze a partire dall'identificazione di standard professionali e tenendo conto delle caratteristiche delle prestazioni professionali oggetto di valutazione e certificazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	546
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinarsi con esperti settoriali al fine di definire prove e indicatori efficaci rispetto alla performance oggetto di osservazione2. Definire gli indicatori oggetto di osservazione e gli standard minimi di prestazione per il superamento positivo della prova a partire dallo standard professionale di riferimento3. Formulare il proprio giudizio di valutazione tenendo conto delle condizioni complessive di somministrazione della prova, delle prestazioni effettuate e delle informazioni di contesto relativa alla biografia formativa e professionale dei candidati4. Garantire uguali condizioni di somministrazione delle prove (tempi, modalità , etc.) e di valutazione dei risultati per tutti i soggetti valutati5. Predisporre il sistema di attribuzione dei punteggi relativo alle diverse prove e ai diversi elementi oggetto di valutazione6. Progettare e utilizzare griglie e strumenti per l'osservazione delle prestazioni dei candidati7. Progettare le prove necessarie per la verifica del possesso delle competenze richieste da parte dei candidati, definendo tempi, modalità di svolgimento e sistema di attribuzione dei punteggi per ciascuna prova
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Criticità tipiche dei diversi tipi di prove in relazione ai principi di equità (di ordine tecnico, logistico-ambientale, relazionale, temporale, etc)2. Logiche e caratteristiche dei processi di apprendimento in contesti formali, non formali ed informali e dei relativi dispositivi di descrizione, validazione e certificazione3. Metodologie di reporting delle attività inerenti il processo di certificazione4. Normativa di riferimento relativa agli standard professionali, di progettazione formativa e di certificazione5. Principali approcci, metodi e strumenti per la valutazione e certificazione degli apprendimenti e delle competenze6. Principi di riferimento relativi al dibattito tecnico-scientifico sulle competenze e al rapporto fra competenza, apprendimento e performance/prestazione lavorativa7. Tipologie di attestati e certificati rilasciabili in esito al processo di certificazione8. Tipologie di prove di verifica degli apprendimenti e delle competenze
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	258
Denominazione AdA	Erogazione della docenza e gestione dell'aula, curando la costruzione di un clima favorevole all'apprendimento
Descrizione della performance	Realizzare l'intervento formativo prevedendo modalità didattiche differenziate a seconda delle esigenze specifiche dell'utenza e degli obiettivi di apprendimento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	525
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adeguare il proprio registro e stile comunicativo alle caratteristiche dell'utenza2. Adeguare le metodologie e i contenuti alle esigenze della persona/gruppo in apprendimento3. Favorire la socializzazione e lo sviluppo positivo del clima d'aula4. Gestire e animare il gruppo-classe utilizzando metodologie e tecniche di didattica attiva5. Interpretare le principali dinamiche relazionali all'interno del gruppo-classe6. Rilevare eventuali criticità nel processo di apprendimento della persona/gruppo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle dinamiche dei gruppi di apprendimento2. Principali teorie psico-pedagogiche e dell'apprendimento in età infantile ed adulta3. Teorie e tecniche di didattica attiva per gestire efficacemente la relazione di insegnamento-apprendimento4. Teorie e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione a supporto dei processi di apprendimento5. Teorie e tecniche motivazionali di supporto ai processi di apprendimento
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1442
Denominazione AdA	Monitoraggio e automonitoraggio dell'intervento, dell'attività formativa e del servizio
Descrizione della performance	Verificare e monitorare l'intervento, l'attività didattica e il servizio al fine di migliorare costantemente il rapporto tra obiettivi e risultati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	539
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare costantemente le proprie conoscenze sulle metodologie didattiche e le dinamiche relazionali che si sviluppano nella gestione dell'attività/dei servizi2. Comunicare e relazionarsi in maniera efficace con i diversi soggetti coinvolti nell'attività formativa3. Somministrare strumenti per la valutazione della didattica ed analizzarne i risultati, e per promuovere azioni di miglioramento continuo dei livelli di efficacia e di efficienza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie della ricerca al fine di promuovere un rinnovamento continuo dei saperi disciplinari in un'ottica di crescita della conoscenza2. Tecniche di monitoraggio e autovalutazione al fine di controllare costantemente l'azione formativa/i servizi nell'ottica del miglioramento continuo3. Tecniche di relazione e comunicazione per gestire le relazioni con tutti gli attori coinvolti nella realizzazione dell'intervento
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività

Codice AdA	9999770
Denominazione AdA	Posa in opera di rivestimenti stradali
Descrizione della performance	Preparare il sottofondo stradale, sulla base delle caratteristiche geometriche e planimetriche previste nel progetto, valutando le proprietà meccaniche del terreno e operando la scelta dei mezzi e degli strumenti idonei alla formazione del corpo stradale
Osservabilità	Per quanto concerne il primo criterio, la prestazione può essere realizzata in condizioni controllate: essa risulta dunque osservabile. La prestazione coinvolge infatti soprattutto attività legate all'utilizzo di materiali e strumenti, ed alla realizzazione di operazioni, riproducibili in sede di valutazione
Tipologia di performance	Per quanto riguarda la tipologia di performance, nella UC prevale una dimensione di prodotto: la valutazione infatti può essere operata sulla base dell'analisi dell'output. La centratura sul prodotto è tale che può essere ipotizzata, come prova ugualmente adatta alla valutazione della UC, il Capolavoro: in questo caso si rende però necessaria una integrazione rispetto monitoraggio del processo di lavoro. Informazioni su tale aspetto possono essere rilevate proponendo qualche domanda al partecipante in sede di simulazione, oppure attraverso successivo colloquio.
Visibilità	Per quanto concerne infine il terzo criterio (visibilità), la prestazione risulta pienamente visibile, coinvolgendo in primo luogo abilità di carattere 'operativo'.
Tipologia di prova preferibile	Simulazione
Tipologia di prova integrativa	-
Tipologia di prova adatta	Capolavoro

Unità di competenza

Codice unità di competenza	1385
Livello EQF	3
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le schede tecniche e scegliere i prodotti ed i materiali sulla base dei criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normativa2. Costruire le sovrastrutture di rivestimento del corpo stradale utilizzando tecniche e materiali di protezione dall'usura determinata dal passaggio veicolare e dalla infiltrazione delle acque meteoriche (pavimentazione) nonché di distribuzione dei carichi al terreno di sottofondo (fondazione)3. Preparare il sottofondo stradale, sulla base delle caratteristiche geometriche e planimetriche previste nel progetto4. Realizzare rivestimenti di superfici utilizzando componenti preformati di dimensioni e forma variabile sul massetto di sottofondo interponendo materiali leganti quali collanti o malta cementizia5. Valutare le proprietà meccaniche del terreno e la scelta dei mezzi e degli strumenti idonei alla formazione del corpo stradale
Conoscenze	



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei materiali per realizzare il conglomerato2. Caratteristiche e ambiti di utilizzo dei materiali per il fissaggio del rivestimento (malta, adesivo, colla, ecc.)3. Elementi di disegno tecnico4. Fasi per la posa in opera del rivestimento5. Specifiche tecniche dei prodotti e la loro rispondenza ai criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normativa6. Strumenti e tecniche per la verifica di verticalità e planarità delle superfici7. Tecniche di tracciatura8. Tecniche e strumenti per realizzare e sigillare le fughe di piastrelle posate9. Tipologie, caratteristiche, proprietà e tecniche di realizzazione del sottofondo (massetto, caldana)
--	---

Profili di Qualificazione associati



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	35 - Operatore della lavorazione dei gioielli
Descrizione	Progetta e realizza artigianalmente con lavorazioni a mano, monili, gioielli ed oggetti d'arte. Esegue il taglio, la lavorazione e l'incastonatura di diversi materiali quali vetri, perle scaramazze, pietre preziose, semipreziose o dure, smalti. Realizza prototipi per la produzione in serie di gioielli e monili, oppure produce pezzi unici o serie limitate ed in caso di attività artigiana di piccole o piccolissime dimensioni, spesso si occupa personalmente della promozione e della vendita dei prodotti realizzati, anche attraverso l'adesione a reti di marketing di prodotti tipici.
Settore	Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può operare come lavoratore autonomo generalmente in qualità di titolare di laboratorio artigiano o ditta individuale, oppure come dipendente all'interno di imprese orafe.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.3.1.6.1 - Orafi
ATECO 2007	C-25.99.30 - Fabbricazione di oggetti in ferro, in rame ed altri metalli C-25.99.99 - Fabbricazione di altri articoli metallici e minuteria metallica nca C-32.12.10 - Fabbricazione di oggetti di gioielleria ed oreficeria in metalli preziosi o rivestiti di metalli preziosi C-32.12.20 - Lavorazione di pietre preziose e semipreziose per gioielleria e per uso industriale G-46.48.00 - Commercio all'ingrosso di orologi e di gioielleria G-47.77.00 - Commercio al dettaglio di orologi, articoli di gioielleria e argenteria S-95.25.00 - Riparazione di orologi e di gioielli

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	10124
Denominazione AdA	Progettazione e prototipazione dell'oggetto orafa
Descrizione della performance	Elaborare l'idea progettuale del gioiello da realizzare sulla base della "linea" e dello stile di produzione e di specifiche esigenze del cliente, realizzando bozzetti e prototipi, e valutando la risorse necessarie alla produzione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	474
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Formulare un preventivo finanziario e programmare i tempi di realizzazione del progetto ideato, al fine di valutarne la fattibilità in relazione alle previsioni di vendita, alle scadenze di consegna ecc.2. Individuare le componenti del gioiello da realizzare e definire gli abbinamenti appropriati dei materiali (metalli nobili, pietre, coralli ecc.)3. Raccogliere ed esaminare dati ed informazioni relative alle mode ed agli stili ed alle tendenze di design orafa4. Sviluppare l'idea dell'oggetto realizzandone il disegno, anche reinterpretando secondo canoni estetici e stili propri, forme ed oggetti esistenti5. Valutare la quantità e qualità di materiale necessario alla realizzazione del gioiello (pezzo unico o produzione di serie limitata)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di gemmologia per valutare gli abbinamenti di pietre dure, coralli con metalli nobili2. Elementi di storia dell'arte orafa e del gioiello, e specifiche tradizioni di lavorazioni orafe anche a livello locale3. Metodi e tecniche della elaborazione progettuale di un manufatto al fine di realizzare le attività di studio, di disegno preliminare ecc. necessarie alla progettazione completa4. Principali caratteristiche dei metalli nobili e delle diverse tipologie di pietre dure (umidità, durezza/flessibilità ecc.)5. Principi e tecniche della figurazione, del disegno tecnico ed artistico per rappresentare graficamente l'oggetto progettato6. Tecniche di budgeting per predisporre un preventivo dei costi ed effettuare l'analisi di fattibilità della produzione progettata7. Tecniche di composizione orafa e tendenze di design orafa per progettare manufatti originali ed al tempo stesso in linea con le richieste del mercato8. Tecnologia dei metalli nobili per individuare le soluzioni tecniche più adeguate al tipo di lavorazione e di oggetto da realizzare
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	10125
Denominazione AdA	Lavorazione dei metalli nobili
Descrizione della performance	Lavorare i metalli nobili per la produzione di monili, gioielli, impiegando la tecnica della filigrana ed altre tecniche di lavorazione in particolare di oro ed argento, ed utilizzando in sicurezza gli strumenti idonei

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	475
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare i lavorazioni di sagomatura a freddo, fusione, incollatura, giunzione tramite saldatura di metalli nobili, secondo i disegni progettuali e le istruzioni tecniche2. Effettuare le operazioni di fusione, laminatura, trafilatura, torcitura del metallo per la lavorazione della filigrana (in argento, in oro)3. Effettuare l'incastonatura, tracciando le sedi di collocazione della pietra, tagliando la pietra ed ancorandola alla montatura, secondo i disegni progettuali e le istruzioni tecniche4. Eseguire incisioni su metalli nobili, trattamenti con acidi, levigatura e smaltatura, secondo i disegni progettuali e le istruzioni tecniche5. Individuare gli strumenti necessari sulla base del tipo di lavorazione da effettuare, verificandone preliminarmente il corretto funzionamento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione di lavorazioni orafe2. Caratteristiche fisiche e chimiche dei principali metalli nobili3. Elementi di chimica dei minerali per conoscere i punti di rottura delle varie tipologie di pietre preziose ed effettuare in maniera appropriata le operazioni di incastonatura4. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro5. Tecniche di fusione, lavorazione e trattamento superficiale dei metalli nobili6. Tecniche e strumenti specifici per la lavorazione della filigrana (in argento, in oro)
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20124
Denominazione AdA	Organizzazione e sviluppo delle attività e del processo di lavorazione
Descrizione della performance	Programmare ed organizzare il processo produttivo di pezzi unici o in serie limitate, in funzione degli ordini e delle previsioni di vendita, e garantendo il mantenimento degli standard di igiene e sicurezza del contesto in cui si svolgono le attività

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	476
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le tendenze del mercato di riferimento ed i trend di vendita per migliorare le performances produttive ed individuare nuovi possibili spazi di mercato2. Gestire le relazioni con eventuali collaboratori nell'ottica della cooperazione e del supporto reciproco per il raggiungimento degli obiettivi condivisi3. Gestire le relazioni con i clienti, ascoltando ed interpretando le richieste, anche nell'ottica di individuare ulteriori spazi di mercato4. Monitorare l'andamento delle attività al fine di tenere sotto controllo lo stato e la qualità delle forniture, il rispetto delle scadenze di consegna, l'adeguatezza delle risorse anche strumentali5. Promuovere i prodotti (pezzi unici o in serie limitate), identificando i canali e le forme appropriate in relazione al budget disponibile, alla tipologia di oggetti, alle caratteristiche del mercato di riferimento6. Supervisionare l'attività di eventuali addetti e collaboratori per tenere sotto controllo la qualità delle lavorazioni ed il rispetto delle norme e delle procedure per la tutela della salute e della sicurezza nei locali di lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Mercato delle forniture dei materiali necessari alla realizzazione degli oggetti di oreficeria (metalli nobili, pietre dure, coralli ecc.) per programmarne l'approvvigionamento2. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro3. Principali tecniche di marketing per promuovere il prodotto4. Principi fondamentali del controllo di gestione per monitorare l'andamento economico-finanziario delle attività5. Tecniche di comunicazione efficace per instaurare una adeguata relazione di consulenza e vendita al cliente6. Tecniche di programmazione delle attività e dei processi al fine di organizzare la produzione (di pezzi unici o in serie limitata)7. Tipologie di utensili e macchinari necessari alle lavorazioni da realizzare, e relative evoluzioni tecnologiche al fine di valutare la necessità/opportunità di innovare la strumentazione utilizzata
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	20048
Denominazione AdA	Analisi degli stili e delle tendenze del settore orafa
Descrizione della performance	Studiare stili e tendenze nel settore orafa per progettare il gioiello/monile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	481
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il sistema di offerta dei competitor2. Comprendere le evoluzioni degli stili e delle tendenze della moda, in riferimento alle caratteristiche specifiche del mercato orafa3. Identificare le principali fonti di ispirazione (fiere, mostre di settore, riviste specifiche, eventi artistici e culturali)4. Individuare esigenze, gusti, abitudini, aspettative e desideri dei potenziali target di riferimento5. Interpretare, reinterpretare, prevedere orientamenti e tendenze di prodotto (materiali, modelli, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e proprietà dei materiali preziosi (oro, argento, platino) e semipreziosi, loro comportamenti reciproci e specifici2. Lineamenti di storia dell'arte e del costume3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di produzione orafa4. Storia del gioiello e dell'oreficeria5. Tendenze della moda e degli stili
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	20070
Denominazione AdA	Prototipazione dell'oggetto orafa
Descrizione della performance	Realizzazione del prototipo, con o senza l'ausilio di sistemi informatizzati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	503
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche per incastonatura su metallo delle pietre/corallo2. Costruire prototipi in scala e modelli in materiali diversi per simulare l'oggetto nelle sue fattezze concrete, verificandone le proporzioni, l'armonia delle forme e dei volumi ecc.3. Definire le specifiche di lavorazione del gioiello necessarie a programmare la produzione4. Individuare le caratteristiche del gioiello tenendo conto delle indicazioni progettuali5. Redigere la documentazione tecnica6. Selezionare ed utilizzare utensili per lavorazione orafa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi e tecniche di rappresentazione grafica e simulazione bi-tridimensionale2. Principi di incastonatura3. Tecniche di disegno e di costruzione manuale4. Tecniche di lavorazione orafa5. Tecniche di modellatura (a mano, con tornio)6. Tecniche di modellazione e di costruzione di prototipi in scala per simulare l'oggetto nelle sue fattezze concrete
Livello EQF	4

Area di attività n°6

Codice AdA	20076
Denominazione AdA	Vendita al cliente
Descrizione della performance	effettuare la vendita al cliente di gioielli e prodotti di oreficeria

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	509
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di vendita2. Interagire col cliente, comprendendone le esigenze3. Presentare i diversi prodotti orafi4. Realizzare preventivi di spesa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Modelli di customer care and satisfaction e tecniche di fidelizzazione del cliente2. Tecniche di accoglienza al cliente3. tecniche e psicologia di vendita4. tipologie e caratteristiche dei prodotti in vendita
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56121 - Assistente familiare
Descrizione	Assiste nelle attività della vita quotidiana una persona non autosufficiente fragile, temporaneamente o permanentemente priva di autonomia o con autonomia limitata. Il suo ruolo consiste nel facilitare o sostituirsi nelle attività di pulizia e igiene della persona, pulizia e igiene della casa, sorveglianza e compagnia, spesa e commissioni. Accompagna, inoltre, la persona e la supporta nelle attività quotidiane che si svolgono all'esterno. Se delegato da un familiare o dalla persona stessa, l'assistente può svolgere anche quelle prestazioni che competono al familiare, come la gestione di soldi per conto dell'anziano. Per quest'ultima attività, l'assistente opera con la diretta supervisione del familiare o persona di riferimento che è legalmente responsabile e della cura del soggetto assistito.
Settore	Servizi socio sanitari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	<p>Svolge attività di primo livello assistenziale in situazioni domestiche per lo più di tipo alberghiero, garantendo una presenza di vigilanza e di prima assistenza a soggetti fragili, prevalentemente anziani, caratterizzati da parziale autonomia e da necessità di supporto per il mantenimento delle proprie funzioni ed esigenze primarie di vita. In particolare svolge attività finalizzate a presidiare l'unità di vita della persona assistita, soddisfacendone i bisogni primari e promuovendone una condizione di benessere e autonomia, con particolare attenzione alla vita di relazione.</p> <p>Le linee guida per l'iscrizione al registro Regionale degli assistenti familiari riferiscono che i professionisti devono aver frequentato, con esito positivo, un corso di formazione professionale teorico pratico, ai sensi della Legge 21 dicembre 1978, n°845, della durata di almeno 200 ore, afferente l'area dell'assistenza alla persona, ovvero essere in possesso della qualifica professionale inerente l'area dell'assistenza socio-sanitaria con riferimento all'area di cura alla persona. La figura svolge la propria attività in ambito sociale in servizi di tipo socio-assistenziale domiciliari, a titolo privato o all'interno di sistemi di servizio organizzati su rete territoriale e coordinati dall'assistente sociale del distretto. Nel caso operi alle dirette dipendenze della famiglia, lavora in un contesto organizzativo di natura semplice, caratterizzato dallo svolgimento di procedure sostanzialmente di tipo alberghiero e ripetitive. Laddove la sua attività interagisce in rete con competenze diversificate e territorialmente coordinate (servizio domiciliare territoriale o assistenza domiciliare integrata), la figura opera entro un ambito di confronto e integrazione con interventi assistenziali di tipo superiore.</p>
Livello EQF	2
Raccordo Quadro Nazionale	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.3.1.1.0 - Professioni qualificate nei servizi sanitari e sociali 5.4.4.1.0 - Personale di compagnia e personale qualificato di servizio alle famiglie 5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale
ATECO 2007	Q-88.10.00 - Assistenza sociale non residenziale per anziani e disabili S-96.09.09 - Altre attività di servizi per la persona nca

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999128
Denominazione AdA	Operazioni di supporto nella gestione domestica
Descrizione della performance	Supportare l'assistito per tutte le attività quotidiane di prima necessità volte a promuovere l'autonomia di vita e il soddisfacimento di bisogni semplici

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	743
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare precauzioni idonee per ridurre i rischi in ambiente domestico2. Effettuare commissioni per conto dell'assistito (disbrigo semplici pratiche burocratiche, spese alimentari, acquisti personali), rispettando le indicazioni dello stesso e dei suoi familiari3. Eseguire, su indicazione del personale abilitato (medico/infermieristico) o su indicazione dei familiari dell'assistito, attività di supporto all'assunzione dei pasti4. Eseguire, su indicazione del personale abilitato (medico/infermieristico), attività di supporto all'igiene personale dell'assistito5. Lavare e stirare indumenti e biancheria con l'utilizzo in sicurezza dei prodotti, secondo le indicazioni dell'assistito e dei suoi familiari6. Preparare i pasti per l'assistito, utilizzando le principali tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti7. Pulire e riordinare stanze ed arredi con l'utilizzo in sicurezza dei prodotti e degli elettrodomestici, in modo da offrire un decoroso e idoneo mantenimento delle unità di vita della persona
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria e modalità di applicazione in sicurezza2. Caratteristiche psico-fisiche di persone con diversi livelli di auto-sufficienza3. Elementi di base di educazione alimentare4. Elementi di base di igiene personale5. Elementi di etica professionale nei servizi di supporto alla gestione domestica6. Identificazione dei servizi locali per il disbrigo delle pratiche legate alle esigenze dell'assistito7. Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti e modalità di applicazione in sicurezza8. Semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/o recare danni a terzi nel contesto domiciliare
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	9999132
Denominazione AdA	Supporto e assistenza alla persona nella vita di relazione
Descrizione della performance	Svolgere attività di vigilanza e agevolare la vita di relazione proteggendo lo stato di debolezza psico-fisica, promuovendo contestualmente attività di relazione sociale

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	747
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Ascoltare l'assistito nella comunicazione dei propri bisogni e nelle comunicazioni auto-narrative, riconoscendo anche eventuali richieste/bisogni non esplicitati2. Programmare e proporre all'assistito attività che promuovano l'autosufficienza della persona nelle operazioni quotidiane (terapie occupazionali semplici), favorendo e rafforzando la sua auto-stima3. Stabilire con l'assistito una relazione interattiva, anche al fine di stimolarla ad attivare e mantenere in esercizio le facoltà mnemoniche4. Supportare la persona nelle occasioni di incontro e relazione sociale, anche fuori dal contesto domestico in modo da mantenere attiva la sua relazione e il suo interesse con il mondo esterno5. Utilizzare tecniche di comunicazione adeguate allo stato psico-fisico dell'individuo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di etica professionale2. Nozioni di base relative alle tecniche di ascolto per stabilire una appropriata relazione con l'assistito3. Nozioni elementari di relazione e comunicazione per stabilire un clima cordiale ed una relazione equilibrata di confidenza con la persona assistita4. Organizzazione dei servizi territoriali e risorse presenti a livello locale (nel quartiere etc.) per svolgere il disbrigo di pratiche e commissioni5. Principali tecniche di animazione in relazione alle patologie più diffuse
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	44 - Tecnico delle attività di animazione sociale
Descrizione	Realizza interventi di animazione socio-culturale ed educativa, attivando processi di sviluppo dell'equilibrio psico-fisico e relazionale di persone singole e gruppi di persone, attraverso lo sviluppo delle potenzialità ludico-culturali ed espressivo manuali. Concorre altresì all'integrazione dei soggetti con difficoltà personali o relazionali, collaborando alla realizzazione di progetti riabilitativi.
Settore	Servizi socio sanitari
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera - con rapporto di lavoro di dipendente o come libero professionista, o come socio in caso di cooperativa - nei servizi culturali, nelle strutture educative, in altre attività territoriali, connesse anche al terzo settore e nei servizi socio-educativi e socio-sanitari gestiti dagli enti locali, dalle cooperative e dal privato sociale e da organizzazioni profit. Può agire all'interno dell'equipe socio-sanitaria, insieme all'assistente sociale, al neuropsichiatra infantile, allo psichiatra o - nell'ambito socio-culturale - collaborare con il dirigente dello specifico servizio (ludoteca, biblioteca per ragazzi, centro giochi ecc.). E' autonomo nella esecuzione dell'attività professionale.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.5.1.0 - Assistenti sociali
ATECO 2007	Q-87.20.00 - Strutture di assistenza residenziale per persone affette da ritardi mentali, disturbi mentali o che abusano di sostanze stupefacenti Q-87.30.00 - Strutture di assistenza residenziale per anziani e disabili Q-87.90.00 - Altre strutture di assistenza sociale residenziale Q-88.10.00 - Assistenza sociale non residenziale per anziani e disabili

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	706
Denominazione AdA	Automonitoraggio
Descrizione della performance	Riflettere criticamente sul proprio impegno professionale, al fine di qualificare, in maniera continuativa, la propria professionalità e di promuovere una reale 'intersoggettività' con i colleghi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	534
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Documentare le attività realizzate più significative al fine di avviare un processo di riflessione, trasferimento e disseminazione delle migliori pratiche orientative2. Realizzare interventi di ricerca-azione, in modo da valorizzare i saperi professionali anche alla luce di un riscontro critico continuo con il contesto operativo3. Riflettere criticamente sul proprio operato professionale in modo da 'categorizzare' le proprie esperienze e concorrere alla costruzione di nuovi saperi professionali4. Sviluppare e praticare forme di razionalità pratica che consentano la realizzazione di azioni fondate su una reale consapevolezza dei presupposti (culturali, personali, sociali, politici) delle stesse
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Legislazione e normativa contrattuale relativa alla figura dell'educatore per contestualizzare il proprio agire professionale2. Teoria della riflessività nelle professioni per comprendere le caratteristiche dei processi autoriflessivi applicati all'agire professionale3. Teorie e tecniche autobiografiche al fine di avviare una riflessione sul proprio operato professionale nell'ottica del continuo miglioramento
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1000
Denominazione AdA	Progettazione degli interventi di animazione
Descrizione della performance	Definire obiettivi, contenuti e metodi degli interventi di animazione rivolti ad individui o gruppi, in coerenza con i bisogni espressi e compatibili con le condizioni ed i vincoli di realizzazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	535
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire obiettivi, contenuti e metodi dell'attività di animazione sulla base dei risultati della diagnosi preliminare2. Individuare tipologie differenti di attività di animazione (teatrali, musicali, ludiche, motorie ed espressive) sulla base delle differenti caratteristiche e bisogni degli utenti3. Valutare la fattibilità degli interventi di animazione sulla base delle condizioni fisiche e strutturali del contesto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di animazione espressiva, teatrale, musicale e ludica per la progettazione di interventi di animazione2. Elementi di psicologia, psicologia di comunità e psicologia sociale e dello sviluppo per comprendere e interpretare i bisogni degli utenti3. Normativa inerente l'organizzazione e la legislazione in materia di servizi sociosanitari, assistenziali ed educativi, in modo da comprenderne le modalità di funzionamento e rapportarsi CON l'equipe degli operatori coinvolti4. Teorie e metodologie pedagogiche per la progettazione e la conduzione di interventi educativi
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	1001
Denominazione AdA	Realizzazione delle attività di animazione sociale, educativa e ludica
Descrizione della performance	Mettere in atto le iniziative di animazione coinvolgendo attivamente gli individui e integrandosi nell'equipe degli operatori coinvolti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	536
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Condurre interventi di animazione (teatrale, musicale, ludica, motoria ed espressiva) applicando tecniche ed utilizzando oggetti appropriati all'età e condizioni dei soggetti coinvolti2. Stimolare e motivare gli utenti a partecipare alle attività proposte, attraverso il coinvolgimento diretto nella realizzazione delle stesse3. Sviluppare e mantenere la relazione operatore-utenti4. Utilizzare in modo creativo i diversi strumenti e materiali ludici5. Valutare i tempi e gli spazi per lo svolgimento delle attività di animazione (teatrale, musicale, ludica, motoria ed espressiva) sulla base di quanto previsto nei programmi di lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche degli oggetti e dei materiali impiegati nello svolgimento delle attività di animazione2. Tecniche di attività motoria e drammatizzazione per proporre interventi di animazione3. Tecniche di conduzione dei gruppi4. Tecniche espressive, manuali, teatrali, musicali, ludiche per proporre interventi di animazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1002
Denominazione AdA	Verifica periodica dei risultati
Descrizione della performance	Valutare il raggiungimento degli obiettivi confrontandosi con gli altri operatori dell'equipe ed intervenendo con azioni correttive in caso di scostamenti fra gli obiettivi previsti e i risultati ottenuti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	537
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Documentare le attività realizzate più significative al fine di avviare un processo di riflessione, trasferimento e disseminazione delle migliori pratiche orientative2. Individuare eventuali azioni di correzione al progetto iniziale, condividendo e socializzando le proposte di modifica nell'ambito dell'équipe di lavoro3. Osservare i comportamenti degli utenti in maniera sistematica, al fine di raccogliere elementi informativi utili al processo di valutazione4. Valutare i risultati raggiunti in termini di coerenza rispetto agli obiettivi definiti nel progetto iniziale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Strumenti per la raccolta e la registrazione dei dati di osservazione2. Tecniche di osservazione per rilevare il comportamento degli utenti3. Teorie e metodologie pedagogiche per la progettazione e la conduzione di interventi educativi
Livello EQF	4



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	1474
Denominazione AdA	Analisi dei bisogni educativi dell'individuo/gruppo cui è rivolto l'intervento di animazione
Descrizione della performance	Identificare i bisogni educativi dei soggetti destinatari degli interventi di animazione nei diversi contesti (ludoteche, laboratori, soggiorni estivi, centri infanzia adolescenza famiglia, ecc.)

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	545
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le condizioni organizzative e strutturali di realizzazione dell'intervento al fine di individuare soluzioni operative adeguate2. Comprendere le specifiche esigenze dell'individuo verso cui è indirizzato l'intervento, al fine di progettare azioni di animazione adeguate ed al contempo compatibili con le condizioni/vincoli di contesto3. Individuare in collaborazione con gli altri operatori e ruoli coinvolti i bisogni del gruppo di utenti dell'azione di animazione in relazione al contesto educativo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di pedagogia e psicologia generale per conoscere le principali dinamiche dei processi educativi e di sviluppo2. Elementi di psicologia, psicologia di comunità e psicologia sociale e dello sviluppo per comprendere e interpretare i bisogni degli utenti3. Elementi essenziali della legislazione regionale, nazionale e comunitaria sui servizi socio-sanitari ed assistenziali4. Strumenti di osservazione e analisi del contesto e dei bisogni individuali e di gruppo5. Tecniche di negoziazione per sviluppare un lavoro in team con le altre figure professionali che operano nel contesto in cui viene realizzato l'intervento di animazione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	125 - Pittore edile ("imbianchino")
Descrizione	Esegue lavori di pittura, stuccatura e rifinitura (compresa la doratura) utilizzando varie tecniche ed operando su materiali diversi (intonaci, legno, metallo), su immobili da restaurare o di nuova costruzione. Realizza ed applica elementi di decorazione pittorica murale oltre a produrre ed applicare elementi decorativi solidi ed a restaurare i profili architettonici quali cornicioni, cornici, facciate, porte, ed ogni altro elemento proprio del decoro degli immobili
Settore	Edilizia
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera normalmente in forma autonoma o anche come lavoratore subordinato all'interno dell'area produzione di un'impresa edile di piccole, medie e grandi dimensioni, all'interno di un laboratorio artigiano o presso una Pubblica Amministrazione. Risponde al capo cantiere, al tecnico di cantiere, al direttore dell'Ufficio Tecnico e si relaziona con il progettista e i fornitori. La sua attività è regolata dalle disposizioni dei responsabili o supervisori, e dalle normative che regolano il restauro degli edifici.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.4.1.1 - Pittori edili
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-43.31.00 - Intonacatura e stuccatura F-43.33.00 - Rivestimento di pavimenti e di muri F-43.34.00 - Tinteggiatura e posa in opera di vetri F-43.39.09 - Altri lavori di completamento e di finitura degli edifici nca

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	840
Denominazione AdA	Realizzazione del preventivo
Descrizione della performance	Realizzare i preventivi effettuando un sopralluogo e valutando insieme al committente/direttore di cantiere il tipo di intervento da realizzare, la tipologia delle colorazioni da utilizzare, i materiali, i tempi ed i modi di esecuzione del lavoro

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	229
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare operazioni semplici di computo metrico e calcolo matematico, anche utilizzando i foglio di calcolo excel2. Eseguire gli schizzi ed i rilievi3. Identificare e valutare l'eventuale degrado della superficie da trattare al fine di proporre il tipo di intervento più adeguato4. Leggere un disegno progettuale ed altri elaborati tecnici interpretando particolari e dettagli tecnici5. Quantificare i tempi di lavorazione necessari per effettuare una pianificazione adeguata dell'intervento6. Raccordarsi con le altre maestranze al fine di integrare la propria prestazione all'interno dell'intervento complessivo7. Realizzare un preventivo dei lavori individuando tempi di lavorazione, costo dei materiali, della manodopera ed oneri aggiuntivi8. Scegliere il materiale da utilizzare in coerenti fasi di lavoro, in funzione delle specificità del supporto e delle finalità tecnico/estetiche dell'intervento9. Valutare il tipo di intervento più adeguato, sulla base della richiesta del cliente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di rilevamento semplici quali livella, doppio metro, asta metrica, misuratore digitale al fine di eseguire i rilievi2. Costi dei materiali, della manodopera ed oneri aggiuntivi per determinare le singole voci di costo dell'intervento3. Elementi di disegno geometrico e tecnico, di matematica e di geometria piana al fine di eseguire i rilievi, i computi metrici, gli schizzi ed i bozzetti in scala4. Elementi di storia dell'arte, dell'architettura e storia delle tecniche costruttive al fine di saper riconoscere e collocare cronologicamente diversi stili architettonici, pittorici e decorativi e le relative connotanti tecnologie5. Tipo, composizione, proprietà, reazioni, comportamenti, vocazione d'uso e lavorazioni di materiali e prodotti ausiliari per decidere il tipo di intervento più opportuno
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	841
Denominazione AdA	Preparazione degli ambienti e delle superfici da tinteggiare
Descrizione della performance	Preparare gli ambienti di lavoro e superfici da tinteggiare (cantiere o laboratorio), effettuando il controllo e la selezione dei materiali, delle attrezzature e dei macchinari necessari alla lavorazione, predisponendo le opere provvisorie quali passerelle, ponteggi, trabattelli, parapetti aggiuntivi, cartellonistica ecc. nel rispetto della normativa sulla sicurezza

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	230
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare il controllo di quote, verticalità e complanarità delle superfici2. Realizzare le opere provvisorie quali ponteggi, parapetti aggiuntivi, cartellonistica ecc., attraverso un utilizzo appropriato dei macchinari e delle attrezzature, nel rispetto delle norme sulla sicurezza3. Scegliere i dispositivi di sicurezza individuale adeguati alla tipologia del lavoro da eseguire4. Svolgere interventi di ordinaria manutenzione sui propri macchinari5. Verificare il buon funzionamento e la presenza di macchinari ed attrezzature necessarie allo svolgimento del proprio lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e macchinari presenti in cantiere, in laboratorio o in magazzino, al fine di organizzare modalità e tempi di lavoro2. Caratteristiche dei materiali e modalità per il loro stoccaggio3. Modulistica e relative modalità di compilazione per l'ordine, il carico e lo scarico dei prodotti per avere a disposizione i prodotti necessari allo svolgimento del proprio lavoro4. Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, per adottare comportamenti che non esponano se stesso e gli altri lavoratori a situazioni di rischio5. Tecniche di manutenzione e riparazione dei macchinari utilizzati per lo svolgimento del proprio lavoro6. Tecniche di realizzazione delle opere provvisorie
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	843
Denominazione AdA	Preparazione dei supporti rimuovendo pitture e stuccature presenti nella superficie dell'immobile o di beni minori
Descrizione della performance	Eseguire la rimozione di pitture, stuccature fatiscenti, cretti e lacune, chiudendo crepe mediante la realizzazione e l'uso di malte, applicando trattamenti fungicidi ed antisale, pretrattamento di vecchie o nuove superfici

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	231
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adeguare i lavaggi, i trattamenti, le applicazioni e le lavorazioni accessorie alla natura del supporto ed allo stato in cui si trova2. Applicare i dispositivi di sicurezza e protezione, sia personale che ambientale3. Eseguire le operazioni di stuccatura e chiusura di crepe rispettando i tempi di maturazione dei materiali rasanti e delle malte murarie4. Monitorare costantemente il processo di lavoro e recuperare eventuali anomalie5. Stabilire l'iter operativo più idoneo per raggiungere le finalità prestabilite dell'intervento, sulla base di congrue campionature e prove tecniche mirate6. Utilizzare in modo appropriato strumenti, sostanze e prodotti occorrenti a realizzare il lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimico/fisiche, estetiche ed applicative dei diversi materiali (gessi, colle, resine, stucchi, leganti ed inerti) per eseguire in relazione al supporto le stuccature più stabili, ovvero la sigillatura delle crepe di qualunque tipo d'intonaco2. Caratteristiche chimico/fisiche, estetiche ed applicative dei prodotti per realizzare eventuali trattamenti svernicianti, passivanti, protettivi, consolidanti e di bonifica, oppure per preparare fondi idonei ad ogni tipo di finitura3. Caratteristiche dei prodotti per il trattamento del legno contro gli insetti xilofagi4. Condizioni di utilizzo di vari tipi di detergente (acqua, sapone, ammoniaca ecc.) per pulire la superficie da trattare5. Procedure e diversi tipi di lavaggio, tipi di acido, antiparassitari e desalinizzanti per eseguire la preparazione del fondo6. Strumenti e tecniche di applicazione dei fondi (a pennello, a spruzzo, a rullo) per pulire la superficie da trattare
Livello EQF	3

Area di attività n°4

Codice AdA	849
Denominazione AdA	Realizzazione del lavoro di tinteggiatura, verniciatura, doratura e laccatura di interni ed esterni
Descrizione della performance	Realizzare pitture, verniciature e dorature su vari materiali sia interni che esterni utilizzando varie tecniche pittoriche moderne e della tradizione storica e con applicazione di carte da parati e similari



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	232
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il comportamento dei materiali a seconda della tipologia di supporto (intonaco, pietra, terra cruda ecc..) e della lavorazione da effettuare2. Analizzare le schede tecniche e scegliere il prodotto sulla base dei criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normativa3. Identificare le diverse tonalità e sfumature del colore in relazione al tipo di supporto e di luce completando la lavorazione, all'occorrenza, con verniciature o cerature protettive4. Realizzare decorazioni murali o su altri supporti, a riga, a mano o seriali, mediante l'uso di stampi, sia piatte che a chiaroscuro pittorico5. Realizzare disegni preparatori e trasformarli in spolveri o all'occorrenza in mascherine per stampinare6. Realizzare il lavoro di pitturazione, mescolando le miscele di colorazione fino a riprodurre il colore desiderato, utilizzando le tecniche più appropriate al lavoro da eseguire e pulire le superfici mediante congrua battitura di corde7. Realizzare patine decorative e di invecchiamento sulle diverse lavorazioni eseguendo, all'occorrenza, tecniche di doratura per tipologia di supporto e tipo di lavorazione8. Riconoscere e valutare i supporti su cui si dovrà operare, stabilirne le caratteristiche fisico-meccaniche ed identificare la tecnologia delle eventuali finiture precedenti al fine di non danneggiare il supporto9. Scegliere le tecniche di preparazione e finitura più appropriate al supporto ed al lavoro da eseguire, rispettando cronologia e tempi di maturazione relativi a materiali o prodotti da usare10. Tinteggiare/rivestire/verniciare/smaltare superfici interne ed esterne di edifici, infissi e strutture in legno, metallo e plastica, mobili e complementi d'arredo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche, proprietà dei prodotti naturali e biocompatibili utilizzati nella tinteggiatura, verniciatura, doratura e laccatura di interni ed esterni e innovazioni di prodotto e di processo intervenute nel settore2. Classificazione dei prodotti sulla base della loro composizione chimica e prestazioni fisiche al fine di individuare il prodotto adatto allo specifico supporto e di contesto3. Mescolanze e relative procedure per l'ottenimento delle tinture senza l'ausilio del tintometro4. Modalità di utilizzo, trattamento e smaltimento dei prodotti e delle sostanze utilizzate al fine di prevenire i rischi per la salute per l'ambiente5. Operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)6. Specifiche tecniche dei prodotti e loro rispondenza ai criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normative di settore7. Tecniche di trattamento e coloritura di manufatti in legno o altri materiali, comprendenti compiture, dorature, decorazioni di vario genere, patine e trattamenti protettivi8. Tecniche e strumenti idonei per realizzare finiture cromatiche/materiche murali storiche o moderne per esterno e interno, quali: tinteggiatura, rivestimenti plastici, stuccature decorative e patine di vario genere9. Tinte di varia origine, prodotti acrilici e sintetici, al quarzo, tempera alla calce e loro caratteristiche chimiche e pigmenti coloranti naturali e/o chimici anche temperati
Livello EQF	3

Area di attività n°5

Codice AdA	854
Denominazione AdA	Realizzazione di finitura, decorazione plastica e rivestimenti murali
Descrizione della performance	Realizzare finiture e decorazioni su vari materiali mediante l'applicazione di cornici e rosoni in gesso o in polistirolo oppure rilievi a pastiglia su mobili utilizzando tecniche decorative moderne e della tradizione storica, realizzare rivestimenti murali attraverso la posa di carta da parati, tela di vetro e vinile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	233
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare a spatola su supporti murari o di arredo, appositi impasti di stucco decorativo di rivestimento, ivi compresa una stesura finale di cera o altro composto analogo2. Effettuare il controllo e la selezione dei materiali e delle attrezzature necessarie alla lavorazione tenendo in considerazione tempi e modalità di lavoro3. Eseguire i lavori di preparazione delle pareti da rivestire: portare a livello, lisciare, stuccare con la resina, togliere le bolle, in modo che la superficie sia adeguatamente preparata4. Eseguire il rivestimento murale: posare e applicare le strisce, e rifinire il lavoro al fine di ottenere il risultato pianificato5. Monitorare costantemente il processo di lavoro recuperando eventuali errori6. Posare su pareti o soffitti parati di qualunque genere, quindi rivestire con essi superfici interne ed esterne di mobili7. Progettare le fasi di rivestimento murale: scegliendo la posizione delle strisce, scegliere e preparare gli strumenti e i prodotti per la lavorazione (colle, resine ecc..) tenendo conto dei criteri ambientali e di tutela della salute8. Realizzare e/o mettere in opera decorazioni plastiche stilisticamente congrue e formate con i materiali più adatti relativamente alla loro collocazione9. Realizzare lavori di finitura preparatori quali: scelta del soggetto da riprodurre utilizzando foto e disegni, schizzi, modelli architettonici in gesso, bozzetti, spolverini, mascherine, scale tonali ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimico fisiche dei materiali da utilizzare per il rivestimento murali (tela di vetro a strisce, carta, etc.)2. Elementi di disegno geometrico e tecnico e dal vero al fine di realizzare schizzi e disegni3. Elementi di storia dell'arte per realizzare decorazioni coerenti con il contesto storico dell'oggetto4. Principali caratteristiche e modo di uso delle macchine ed attrezzature impiegate e procedure per la loro ordinaria5. Strumenti e tecniche di preparazione della colla, di incollaggio e di preparazione del fondo e di esecuzione del lavoro di rivestimento6. Tecniche e strumenti idonei per realizzare e/o mettere in opera elementi di finitura e decorazione plastica (in gesso, legno, polistirolo ecc.), e per applicare parati murali cartacei e tessuti7. Tecniche e strumenti idonei per realizzare su supporti interni di varia natura (prevalentemente su legno e gesso) lavori di doratura a vernice, missione con lamine di oro falso o altri metalli simili
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999103
Denominazione AdA	Realizzazione di pareti e controsoffitti in cartongesso
Descrizione della performance	Realizzare strutture in cartongesso secondo prescrizioni progettuali, prive di difettosità, ancorate adeguatamente

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	253
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare al telaio i pannelli con utilizzo di viti adatte e tenendo conto degli intervalli, proteggendo con modalità adeguate gli spigoli2. Leggere i disegni ed eseguire i tracciamenti per la posa di elementi in cartongesso secondo le indicazioni progettuali e tenendo conto di aperture, presenza di elementi, ecc.3. Pianificare l'opera, calcolando il numero di pannelli necessari e gli eventuali tagli da eseguire, determinando la misura delle travi, predisponendo strumenti e materiali4. Posa di ancoraggi rafforzati, giunture, ecc., a seconda della funzione della parete/soffitto da realizzare5. Realizzare l'intelaiatura portante solida e adeguata all'elemento da realizzare, tagliando le travi, legando i montanti verticali e le traverse6. Seguire i comportamenti di sicurezza e utilizzare i dpi7. Stuccare e carteggiare le giunture, le rientranze delle viti, le disomogeneità della superficie, la sua pulizia e regolarità secondo le prescrizioni progettuali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzi e strumenti per tagliare legno e cartongesso, per legare, per sollevare, per rifinire le superfici, per controllare e verificare verticalità e orizzontalità dell'opera e loro utilizzo in sicurezza2. Elementi di fisica: forze, carichi, resistenza meccanica, resistenza termica, fonoassorbenza, idrorepellenza, ecc.3. Elementi di geometria piana4. Materiali in uso per realizzare il telaio portante (travi in legno, profili metallici, ecc.), per isolare (lana di vetro, di legno, ecc.), per stuccare (stucco pronto in pasta, miscele di stucco in polvere, ecc.)5. Struttura e proprietà del cartongesso, varianti predisposte per diverse esigenze (ignifughe, ecc.)6. Strutture realizzabili in cartongesso (soffitti, pareti, archi e colonne, arredi, strutture di edilizia leggera, ecc.) e loro funzioni (isolamento termoacustico, abbassare soffitti, nascondere travi, impianti o imperfezioni e ospitare faretti di illuminazione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	122 - Operatore edile ("muratore")
Descrizione	Realizza opere murarie di vario genere ed altre lavorazioni connesse per realizzazioni nuove, di recupero o consolidamento, di carattere decorativo, scegliendo ed utilizzando materiali, utensili, macchine ed attrezzature. Si occupa inoltre di semplici interventi anche a carattere manutentivo, di carpenteria e di finitura, collaborando nell'installazione di impianti idrotermosanitari ed elettrici. Si caratterizza per la polivalenza delle proprie competenze nell'ambito delle costruzioni edili
Settore	Edilizia
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera nel settore delle costruzioni edili all'interno dei cantieri, prevalentemente alle dipendenze di imprese edili di ogni dimensione o come lavoratore autonomo. Svolge un ruolo essenzialmente esecutivo, interagendo e coordinandosi con altre funzioni e lavoratori presenti all'interno dei cantieri. Riceve indicazioni da capisquadra, capicantiere e/o tecnici impartendo a sua volta compiti ai lavoratori addetti alle attività di manovalanza. Sporadicamente può trovare occupazione presso strutture pubbliche o private con compiti essenzialmente indirizzati alla manutenzione edilizia.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.2.1.0 - Muratori in pietra e mattoni
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-43.11.00 - Demolizione F-43.12.00 - Preparazione del cantiere edile e sistemazione del terreno F-43.29.02 - Lavori di isolamento termico, acustico o antivibrazioni F-43.39.01 - Attività non specializzate di lavori edili (muratori) F-43.39.09 - Altri lavori di completamento e di finitura degli edifici nca F-43.91.00 - Realizzazione di coperture

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	793
Denominazione AdA	Preparazione di malte e calcestruzzi
Descrizione della performance	Preparare malte e calcestruzzi scegliendo, dosando e miscelando i componenti al fine di ottenere impasti rispondenti alle caratteristiche fisico-meccaniche e di impiego richieste

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	223
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Dosare i componenti delle malte e dei calcestruzzi in relazione alle esigenze tecniche dei prodotti, alle condizioni ambientali e di impiego2. Miscelare i componenti degli impasti manualmente o con l'ausilio di macchine (betoniere, impastatrici, miscelatori), controllando le caratteristiche dei prodotti ottenuti3. Scegliere i materiali in base alle caratteristiche della lavorazione da effettuare, valutando le prestazioni e le condizioni di impiego degli stessi4. Utilizzare eventuali malte premiscelate, comprendendone le caratteristiche tecniche e le modalità di impiego
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per la preparazione di malte e calcestruzzi2. Caratteristiche e modi di impiego di materiali, dosaggi e procedure esecutive al fine di scegliere e miscelare i componenti per ottenere malte e calcestruzzi rispondenti alle esigenze tecniche3. Elementi di matematica al fine di predisporre le giuste quantità e proporzioni dei materiali da miscelare
Livello EQF	3

Area di attività n°2

Codice AdA	798
Denominazione AdA	Realizzazione di opere murarie e di rifinitura interna
Descrizione della performance	Costruire opere murarie di vario genere e con diversi materiali realizzando nuove strutture e manufatti anche a carattere decorativo, intervenendo nel recupero e consolidamento delle strutture esistenti ed eseguendo le lavorazioni necessarie alla rifinitura estetica e funzionale delle opere realizzate, nel rispetto degli elaborati grafici e/o delle indicazioni progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	224
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Costruire murature di vario tipo (muri portanti, muri divisorii, muri di tamponamento, muri a carattere decorativo) con diversi materiali (laterizi, pietra, blocchi), nel rispetto della regola d'arte, adottando tecniche costruttive idonee tradizionali ed innovative2. Eseguire lavori di manutenzione, recupero e consolidamento delle strutture e dei manufatti esistenti, adottando tecniche di intervento sulla base delle indicazioni progettuali e nel rispetto della regola d'arte3. Eseguire semplici interventi di finitura (intonaci, pavimenti, rivestimenti ecc.) anche a carattere manutentivo, piccole opere di carpenteria, coibentazione ed impermeabilizzazione4. Leggere ed interpretare i disegni tecnici e le indicazioni progettuali, al fine di comprendere lo sviluppo geometrico ed attuare le procedure di intervento per la realizzazione di opere murarie ed il recupero delle strutture esistenti5. Realizzare strutture provvisorie e di sostegno necessarie alla costruzione delle opere6. Realizzare vani murari (archi, piattabande, architravi) ed altre opere murarie a carattere strutturale e decorativo7. Ricerare, proporre ed attuare soluzioni tecnico-esecutive verificandone l'efficacia8. Scegliere ed utilizzare i materiali in relazione alle caratteristiche tecniche ed al tipo di lavorazione da effettuare selezionando gli elementi (laterizi, blocchi, pietre) e le malte per la costruzione dei manufatti murari e per gli altri interventi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento di utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di muratura e nelle lavorazioni connesse2. Caratteristiche ed impiego dei materiali al fine di scegliere ed utilizzare quelli più idonei alla realizzazione delle opere murarie e degli interventi di recupero e consolidamento3. Elementi di recupero edilizio al fine di comprendere le cause di degrado ed eseguire idonee tecniche di intervento4. Fasi del processo edilizio, operatori coinvolti e loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri5. Principi del comportamento statico dei materiali e delle strutture al fine di programmare ed attuare le scelte esecutive nonché la successione logica delle operazioni6. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative (relative all'edilizia sostenibile) per la realizzazione e la manutenzione dei manufatti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	800
Denominazione AdA	Intonacatura delle superfici
Descrizione della performance	Stendere gli strati di malta sulle superfici (interne ed esterne) da intonacare e rifinire, utilizzando tecniche adeguate e seguendo le indicazioni grafiche e progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	225
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Preparare i supporti murari effettuando gli interventi correttivi al fine di garantire l'aderenza dell'intonaco alle superfici e la complanarità2. Realizzare i riferimenti geometrici per la stesura dell'intonaco3. Realizzare le eventuali opere provvisorie (ponteggi, trabattelli ecc.) funzionali alle operazioni di intonacatura4. Scegliere ed utilizzare i materiali in relazione alle caratteristiche tecniche ed al tipo di lavorazione da effettuare, predisponendo le malte per la realizzazione degli intonaci5. Stendere i vari strati di malta (rinzafo, arriccio, velo) rettificando le superfici realizzate, impiegando gli utensili (cazzuola, staggia, frattazzo, pialletto ecc.) e curando la verticalità, l'orizzontalità e la complanarità6. Stendere i vari strati di malta di intonaco (rinzafo, arriccio, velo) sui paramenti murari, rettificando le superfici nel rispetto della complanarità, utilizzando materiali e tecniche tradizionali ed innovative7. Stendere le malte premiscelate, utilizzando eventuali silos di stoccaggio e gli strumenti per l'applicazione e la rettifica degli intonaci
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di intonacatura2. Caratteristiche e funzionamento di utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nell'applicazione delle malte da intonaco3. Caratteristiche e modi di impiego dei materiali al fine di scegliere ed utilizzare gli stessi nella realizzazione degli intonaci4. Caratteristiche, comportamento ed impiego dei materiali al fine di scegliere gli stessi per la stesura degli intonaci5. Procedure operative tradizionali ed innovative per la predisposizione dei supporti e la realizzazione delle superfici intonacate6. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative per la realizzazione di intonaci
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	802
Denominazione AdA	Assistenza muraria per la realizzazione degli impianti
Descrizione della performance	Effettuare le lavorazioni necessarie alla realizzazione degli impianti collaborando con le altre professionalità coinvolte

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	226
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare e coordinarsi con i colleghi di lavoro, con gli installatori impiantisti e con i tecnici2. Leggere ed interpretare i disegni tecnici e le indicazioni progettuali, verificando la posizione della rete degli impianti ed eseguendo i tracciamenti ed i supporti necessari3. Realizzare gli alloggiamenti della rete di distribuzione degli impianti (idrotermosanitario, elettrico ecc.) ed eseguire le opere murarie di ripristino/sostegno/finitura, adottando tecniche esecutive idonee tradizionali ed innovative4. Riconoscere i manufatti esistenti ed i materiali in relazione alle caratteristiche tecniche ed al tipo di impianto da realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nell'esecuzione di opere di assistenza muraria2. Caratteristiche ed impiego dei materiali al fine di comprendere le peculiarità del manufatto esistente e scegliere le idonee tecniche di intervento per l'esecuzione delle opere di assistenza muraria3. Elementi di impiantistica al fine di comprendere il funzionamento e la distribuzione degli impianti negli edifici4. Le fasi del processo edilizio, gli operatori coinvolti ed il loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri interventi5. Tecniche esecutive tradizionali ed innovative (relative all'edilizia sostenibile) per la realizzazione delle opere murarie e di finitura connesse agli impianti sia nelle nuove costruzioni che in quelle esistenti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	806
Denominazione AdA	Demolizione e rimozione di opere esistenti
Descrizione della performance	Demolire opere murarie ed altre strutture esistenti seguendo i piani progettuali di demolizione e/o gli elaborati grafici

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	227
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Calcolare superfici e volumi anche al fine di stimare spazi, carichi ed altre quantità durante le operazioni di demolizioni2. Demolire manufatti e strutture o parti di esse in sicurezza, interpretando e seguendo i piani delle demolizioni ed utilizzando, dove necessario, strutture provvisorie e di sostegno3. Riconoscere i materiali ed il comportamento statico delle strutture adottando le idonee tecniche di demolizione, rimozione e programmando la sequenza delle operazioni4. Rimuovere e pulire le aree oggetto della demolizione, al fine di predisporre ed organizzare le eventuali successive lavorazioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di demolizione2. Fasi del processo edilizio, operatori coinvolti e loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri3. Principi del comportamento statico dei materiali e delle strutture al fine di programmare ed eseguire correttamente le demolizioni
Livello EQF	2



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	807
Denominazione AdA	Organizzazione del cantiere e delle aree di lavoro
Descrizione della performance	Organizzare il cantiere e le aree di lavoro curando lo stoccaggio dei materiali, la selezione degli utensili e attrezzi di lavoro, la pulizia, il riordino, l'imbracatura, il sollevamento e la movimentazione dei carichi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	228
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare e sapersi coordinare con i colleghi di lavoro, tecnici e/o committenti2. Movimentare , imbracare, sollevare e stoccare i materiali e le attrezzature3. Organizzare il proprio lavoro predisponendo gli strumenti, programmando la successione logica delle operazioni, ottimizzando i tempi e verificando i risultati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gestione pratica degli approvvigionamenti e della documentazione di cantiere al fine di promuovere gli ordinativi dei materiali e delle attrezzature, curando la tenuta dei documenti contabili (DDT, fatture ecc.), tecnici (schede di sicurezza e di prodotto)2. Organizzazione del cantiere, fasi del processo edilizio, operatori coinvolti e loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri3. Sistemi di sollevamento, movimentazione e stoccaggio dei materiali e delle attrezzature al fine di organizzare e mantenere in efficienza e pulizia il cantiere di lavoro
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°7

Codice AdA	9999104
Denominazione AdA	Realizzazione di lavori di impermeabilizzazione, isolamento e posa in opera di rivestimenti di cartongesso
Descrizione della performance	Realizzare lavori di impermeabilizzazione, isolamento e posa in opera di rivestimenti prefabbricati secondo prescrizioni progettuali, prive di difettosità, ancorate adeguatamente

Unità di competenza (associata alla area di attività n°7)

Codice unità di competenza	254
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare al telaio i pannelli con utilizzo di viti adatte e tenendo conto degli intervalli, proteggendo con modalità adeguate gli spigoli2. Definire la posa in opera di materiali fonoassorbenti e termoisolanti nonché degli elementi accessori per la coibentazione esterna, finitura del cappotto esterno3. Gestire i residui di lavorazione secondo le norme e l'organizzazione del cantiere, nel rispetto delle norme di sicurezza e dpi4. Leggere i disegni ed eseguire i tracciamenti per la posa di elementi in cartongesso, impermeabilizzazione e isolamento5. Pianificare l'opera, calcolando il numero di pannelli necessari e gli eventuali tagli da eseguire, determinando la misura delle travi, predisponendo strumenti e materiali6. Realizzare l'intelaiatura portante solida e adeguata all'elemento da realizzare, tagliando le travi, legando i montanti verticali e le traverse7. Realizzare la posa in opera di ancoraggi rafforzati, giunture, ecc., a seconda della funzione della parete/soffitto da realizzare8. Rimuovere il materiale preesistente, trattare, tinteggiare e predisporre l'area di lavoro9. Sistemare in modo omogeneo il materiale isolante e impermeabilizzante10. Stuccare e carteggiare le giunture, le rientranze delle viti, le disomogeneità della superficie, la sua pulizia e regolarità secondo le prescrizioni progettuali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzi e strumenti per tagliare legno e cartongesso, per legare, per sollevare, per rifinire le superfici, per controllare e verificare verticalità e orizzontalità dell'opera e loro utilizzo in sicurezza2. Elementi di fisica: forze, carichi, resistenza meccanica, resistenza termica, fonoassorbenza, idrorepellenza, ecc.3. Elementi di geometria piana4. Materiali in uso per realizzare il telaio portante (travi in legno, profili metallici, ecc.), per isolare (lana di vetro, di legno, ecc.), per stuccare (stucco pronto in pasta, miscele di stucco in polvere, ecc.)5. Strutture realizzabili in cartongesso (soffitti, pareti, archi e colonne, arredi, strutture di edilizia leggera, ecc.) e loro funzioni (isolamento termoacustico, abbassare soffitti, nascondere travi, impianti o imperfezioni e ospitare faretti di illuminazione)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°8

Codice AdA	9999105
Denominazione AdA	Interpretazione del progetto tecnico
Descrizione della performance	Interpretare il progetto tecnico in modo da individuare la forma, le dimensioni, le misure dell'elemento da costruire, applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione e la posa in opera di materiali e manufatti e riconoscere i materiali da utilizzare in relazione al processo lavorativo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°8)

Codice unità di competenza	255
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare sistemi di tracciamento e allineamento dell'opera edile, delle partizioni interne, delle quote in altezza, delle rampe di scala e delle coperture2. Comprendere le modalità e tempi di esecuzione del getto del calcestruzzo e di disarmo dell'opera3. Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro4. Interpretare il disegno tecnico in modo da individuare sistema costruttivo, forma, dimensioni e misure dell'opera edile da eseguire5. Riconoscere ed individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera6. Valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile7. Valutare la qualità del conglomerato cementizio mediante semplici prove di cantiere 6- capacità - valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera edile
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, attività ruoli e strumenti2. Nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento della pianta delle fondazioni di un'opera edile3. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi4. Principali tecniche per l'esecuzione di lavori di carpenteria strutturale: fabbricazione di armature in ferro, montaggio cassature, posa del calcestruzzo, orditura portante di tetti e solai, ecc.5. Principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e di calcolo di pendenze, altezze, volumi e quote
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	11125 - Tecnico della ideazione e sviluppo di campagne pubblicitarie
Descrizione	Ha il compito di ideare ed impostare una campagna pubblicitaria, cioè l'insieme di azioni pubblicitarie dirette al consumatore, programmate secondo precisi piani di marketing, per creare o differenziare l'immagine dell'organizzazione oppure stimolare il consumatore verso l'acquisto dello specifico prodotto. Avendo conoscenza del prodotto e del mercato e della immagine dell'azienda, definisce obiettivi secondo le esigenze dell'azienda, determina i canali ed i mezzi di diffusione, il periodo e le argomentazioni pubblicitarie
Settore	Trasversale
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività come dipendente di imprese di grandi dimensioni che perseguono una politica di comunicazione e marketing, con inquadramento dirigenziale in grandi imprese, anche come consulente esterno in imprese medio piccole e società di servizi. Si coordina con la direzione, il settore commerciale e la produzione, all'interno dell'azienda, all'esterno è chiamato ad assistere e collaborare con specialisti in pubblicità e comunicazione di impresa
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.3.3.6.1 - Tecnici della pubblicità 3.4.4.1.1 - Grafici
ATECO 2007	M-70.21.00 - Pubbliche relazioni e comunicazione M-73.11.01 - Ideazione di campagne pubblicitarie M-73.11.02 - Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari M-73.12.00 - Attività delle concessionarie pubblicitarie

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	315
Denominazione AdA	Progettazione e pianificazione della strategia comunicativa
Descrizione della performance	Definire il messaggio globale e lo style d'immagine sulla base degli obiettivi definiti nella strategia di marketing aziendale

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	667
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le potenzialità dei canali comunicativi in funzione delle caratteristiche del prodotto/servizio esaminato2. Formulare le indicazioni e le soluzioni per la selezione dei media3. Formulare le indicazioni per la progettazione delle soluzioni creative4. Formulare le soluzioni e le strategie comunicative idonee a conseguire gli obiettivi aziendali e di marketing5. Fornire gli elementi significativi per la definizione del brief aziendale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di sociologia per riconoscere i fattori che determinano e classificano le relazioni sociali2. Linguaggi di comunicazione per analizzare le modalità con cui avvengono gli scambi comunicativi all'interno di uno specifico contesto e tra gruppi diversi di interlocutori3. Psicologia dei consumi per l'identificazione dei fattori di scelta degli acquirenti/utenti del prodotto/servizio4. Tecniche della comunicazione grafico-visiva per riconoscere gli elementi di attrazione su specifici target e misurarne gli effetti
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	316
Denominazione AdA	Progettazione e pianificazione della campagna pubblicitaria
Descrizione della performance	Definire la strategia distributiva della campagna in termini di modalità e tempistica di realizzazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	668
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Formulare un piano operativo in cui siano selezionati i vari strumenti di promozione2. Gestire il controllo sugli strumenti operativi di produzione negli specifici canali di diffusione, in funzione degli obiettivi strategici fissati3. Identificare gli strumenti tecnici e tecnologici da impiegare nelle varie fasi di produzione4. Identificare le risorse umane e materiali necessarie per la produzione dei singoli interventi5. Programmare le fasi della campagna attraverso la pianificazione temporale dei media (copertura, frequenza, continuità)6. Selezionare la strategia creativa e di utilizzo dei media che possa veicolare efficacemente il contenuto della campagna
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di comunicazione multimediale per gestire la programmazione della campagna in ambito web2. Indicatori e modelli di misurazione del messaggio comunemente utilizzati per valutarne l'efficacia sul destinatario (ricordo, riconoscimento, persuasione e comportamento d'acquisto)3. Strumenti e mezzi di produzione per valutare la funzionalità della produzione in relazione ai tempi e alle modalità di programmazione4. Struttura ed organizzazione del settore della comunicazione e dei media per gestire i rapporti con le strutture di produzione e realizzazione delle attività pubblicitarie5. Tecniche pubblicitarie per la programmazione delle attività operative relative alla produzione
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	318
Denominazione AdA	Identificazione e pianificazione delle sponsorizzazioni e delle attività promozionali
Descrizione della performance	Selezionare le opportunità offerte dal mercato funzionali all'identificazione di testimonial e alla ricerca di occasioni di sponsorizzazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	669
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire l'immagine aziendale attraverso una coerente strategia di sponsorizzazione individuando settori e canali rappresentativi (abbinamento di marca e di immagine)2. Individuare gli strumenti promozionali direttamente collegati alle abitudini del target di riferimento3. Organizzare i contatti con gli enti pubblici e le organizzazioni rappresentative del settore di riferimento4. Pianificare le attività di promozione in funzione degli obiettivi di marketing (acquisizione, fidelizzazione, penetrazione ecc.)5. Sviluppare e gestire i rapporti con le strutture che svolgono attività di pubblico interesse e/o le organizzazioni rappresentative del settore di riferimento6. Sviluppare strategie di sponsorizzazione attraverso l'acquisizione di sponsorship ed affiliazioni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicazione di impresa per trasferire l'immagine aziendale nel prodotto promozionale e nel contesto di sponsor2. Disciplina dei contratti di sponsorizzazione per l'applicazione delle norme di regolamentazione dell'attività di sponsor3. Strumenti di marketing operativo da impiegare nelle attività promozionali4. Tecniche di pubbliche relazioni per gestire i contatti con le strutture di sponsorship
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	11115 - Operatore di segreteria
Descrizione	Supporta la organizzazione per la quale lavora nella gestione quotidiana delle attività, attraverso compiti di carattere sia organizzativo che esecutivo quali lo smistamento della posta e delle telefonate, la gestione dell'agenda, la prenotazione di viaggi, ecc. A causa della flessibilizzazione delle strutture organizzative, questo profilo si è trovato a gestire nuove richieste, che implicano maggiore autonomia e responsabilità, come ad esempio organizzare riunioni, e gestire il flusso informativo verso altre funzioni aziendali o verso l'esterno, dare supporto alla pianificazione e all'organizzazione logistica di eventi e altro ancora, a seconda delle dimensioni e della organizzazione dell'azienda o ente in cui lavora. Come per ogni lavoro d'ufficio, l'attività è molto agevolata dagli strumenti informatici, soprattutto negli aspetti ripetitivi e nell'operatività manuale.
Settore	Trasversale
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può lavorare in organizzazioni pubbliche o private varie per dimensioni e/o per settore economico. Dipende direttamente dal Responsabile aziendale o di settore e ricopre funzioni di supporto e di collegamento con le diverse aree aziendali: Amministrazione, Acquisti, Marketing e Vendite, Produzione e Logistica, ecc., oltre che di collegamento con l'esterno, (persone ed organizzazioni).
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	4.1.1.1.0 - Addetti a funzioni di segreteria 4.2.2.3.0 - Centralinisti
ATECO 2007	N-82.11.01 - Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	1363
Denominazione AdA	Accoglienza degli utenti / visitatori esterni
Descrizione della performance	Essere in grado di accogliere senza pregiudizi utenti, clienti e fornitori di tutte le etnie e nel rispetto del genere

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	687
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Consultare e gestire l'agenda appuntamenti resolvendo o prevenendo non conformità2. Fornire chiare informazioni sulle modalità di accesso all'azienda (o reparto o settore aziendale) coerenti con le indicazioni della direzione aziendale3. Svolgere efficacemente un dialogo di prima accoglienza per facilitare la comunicazione interpersonale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Gli elementi multiculturali nella comunicazione2. La parità di genere3. Normativa sulla privacy al fine di garantire la riservatezza delle informazioni4. Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per fornire informazioni sulle modalità di accesso ai reparti aziendali5. Tecniche di comunicazione per assicurare un'adeguata accoglienza ai visitatori dell'azienda6. Tecniche di time management per una gestione adeguata dei tempi e delle priorità
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1364
Denominazione AdA	Gestione dei flussi informativi
Descrizione della performance	Acquisire e registrare la corrispondenza in entrata ed in uscita; gestire la comunicazione telefonica in entrata ed in uscita, protocollare la corrispondenza a mezzo posta elettronica e posta elettronica certificata (PEC)

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	688
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Annotare e riportare al collega interessato le chiamate inevase in caso di sua assenza e coinvolgere il diretto superiore per le chiamate urgenti e importanti2. Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita3. Eseguire attività operative di supporto al management, effettuando chiamate in rappresentanza4. Gestire in maniera appropriata gli interlocutori esterni in caso di assenza del collega, dirottando le chiamate ad altri colleghi purchè competenti per le esigenze dell'interlocutore5. Gestire le commissioni a mezzo corriere espresso6. Individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio7. Smistare le telefonate con tempestività e cortesia diramandole ai colleghi competenti in merito alle esigenze dell'interlocutore8. Utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e-mail
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.)2. Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.)3. I principali corrieri4. Il sistema aziendale, funzioni e mansioni5. La comunicazione telefonica6. Mezzi di ricevimento e trasmissione informazioni7. Normativa sulla privacy al fine di garantire la riservatezza delle informazioni8. Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per trattare e trasmettere le informazioni in modo efficace rispetto alle diverse posizioni organizzative
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	1365
Denominazione AdA	Registrazione ed archiviazione documenti
Descrizione della performance	Acquisire e registrare in prima nota i documenti contabili e provvedere all'archiviazione; aggiornare schede e tabelle relative a clienti e fornitori; compilare documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture), gestire l'accesso all'archivio dei documenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	689
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)2. Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici3. Distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione4. Rintracciare documenti archiviati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.)2. Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati3. Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1366
Denominazione AdA	Redazione testi e comunicazioni formali
Descrizione della performance	Redigere comunicazioni formali, anche in lingua straniera, portarle alla firma ed inviarle; redigere report, presentazioni, statistiche, utilizzando applicativi informatici, garantendo la correttezza grammaticale e la rispondenza con gli obiettivi di comunicazione definiti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	690
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune2. Comunicare elementi anche in lingua inglese3. Gestire le comunicazioni attraverso la posta elettronica certificata (PEC)4. Utilizzare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni5. Valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi di comunicazione definiti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.)2. Lingua inglese parlata e scritta a livello elementare3. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale4. Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica e posta elettronica certificata (PEC)
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	1367
Denominazione AdA	Organizzazione di riunioni e trasferte
Descrizione della performance	Definire ed aggiornare il calendario degli appuntamenti, predisporre i supporti organizzativi per la realizzazione di riunioni o eventi aziendali; gestire la prenotazione e l'acquisto di biglietti di viaggio e pernottamenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	691
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti2. Definire ambienti e strumentazioni adeguati per riunioni ed eventi in coerenza con politiche e strategie aziendali3. Distinguere costi e ricavi a preventivo per la formulazione di budget di riunioni ed eventi di lavoro4. Individuare e riconoscere disponibilità ed urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.)2. Lingua inglese parlata e scritta a livello elementare3. Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per intrattenere contatti con interlocutori interni ed esterni all'impresa4. Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica5. Tecniche di time management6. Tipologie di servizi per viaggi d'affari per organizzare riunioni e trasferte
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999769
Denominazione AdA	Comunicazione efficace e gestione dei conflitti
Descrizione della performance	Gestire i rapporti con i clienti, fornitori e tutte le risorse che a diverso titolo ed in differenti modi si relazionano con l'azienda affinché l'immagine e la professionalità dell'azienda sia sempre promossa

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1384
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare con chiarezza ed efficacia2. Creare buoni rapporti con i clienti, i colleghi ed i collaboratori3. Gestire eventuali conflitti con i clienti e fornitori garantendo sempre trasparenza e rispetto degli obiettivi contrattuali4. Mediare e rispondere alle aspettative del cliente
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Pubbliche relazioni per sviluppare le doti di empatia, pazienza e proattività2. Tecniche di comunicazione efficace e ascolto attivo al telefono e in sito3. Tecniche di gestione dei conflitti4. Teorie e strategie di negoziazione (fasi, stili, tecniche di mediazione, fattori di successo, etc..) per capire e far convergere le aspettative di clienti e fornitori
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	11113 - Tecnico per la gestione degli adempimenti contabili e di bilancio
Descrizione	E' responsabile della impostazione e gestione della contabilità generale e industriale e si occupa del coordinamento e della supervisione del lavoro amministrativo-contabile in un'azienda. Partecipa alle decisioni aziendali, controllandone la corretta e uniforme applicazione in tutti i reparti e fornendo così al management tutti i dati necessari per un'efficace analisi dei costi e per la gestione del budget. A questo proposito verifica attentamente il bilancio dell'impresa e controlla la situazione patrimoniale di ogni comparto aziendale, fornendo analisi, valutazioni, raccomandazioni, informazioni e consigli sulle attività prese in esame.
Settore	Trasversale
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Nell'ambito della struttura aziendale, opera come dipendente con inquadramento di livello superiore o dirigenziale, in quanto è chiamato a prendere decisioni importanti, generalmente non in merito alle strategie del management sugli obiettivi di produzione, ma suggerendo la scelta delle soluzioni più idonee per il loro raggiungimento. Ha anche la possibilità di operare come consulente esterno, ad esempio per conto di società specializzate in software gestionali, rivolti alle piccole e medie imprese, che non hanno i capitali necessari per acquistarli e gestirli in proprio.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.3.1.2.1 - Contabili
ATECO 2007	-

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	1340
Denominazione AdA	Predisposizione del sistema di contabilità aziendale
Descrizione della performance	Supportare la formulazione del piano dei conti elaborando procedure per il trattamento dei dati amministrativi e contabili

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	680
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Configurare l'architettura logica e strutturale del sistema contabile coerente con la tipologia produttiva d'impresa e le norme vigenti nazionali ed europee2. Identificare e definire le istruzioni e le procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni3. Pianificare e programmare le attività amministrative contabili (funzioni coinvolte e relativa tempistica)4. Valutare le caratteristiche dei software gestionali per la tenuta contabile nella relazione con fornitori e professionisti interni ed esterni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fondamenti dell'organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi per la pianificazione delle attività contabili2. Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali3. Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato per supportare la formulazione del piano dei conti4. Normativa civilistica e fiscale - nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale5. Principali software di contabilità e di contabilità integrata
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1343
Denominazione AdA	Formulazione del bilancio aziendale
Descrizione della performance	Realizzare l'elaborazione e redazione del bilancio d'esercizio nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali, effettuando il calcolo degli indici di bilancio e riclassificazioni e compiendo elaborazioni di proiezioni su specifiche voci di costo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	681
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare le tecniche per l'elaborazione di riclassificazioni ed il calcolo di indici di bilancio2. Implementare le operazioni di chiusura e le metodologie di redazione del bilancio nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali3. Utilizzare le scritture di assestamento per passare dai valori di conto ai valori di bilancio e applicare i principi di valutazione in sede di predisposizione del bilancio d'esercizio4. Verificare le eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativi contabili
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni per acquisire, archiviare e registrare in modo strutturato la documentazione amministrativo-contabile2. Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali3. Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato per effettuare il calcolo degli indici di bilancio e riclassificazioni4. Normativa civilistica e fiscale - nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale5. Principali software di contabilità e di contabilità integrata
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20015
Denominazione AdA	Predisposizione e aggiornamento del budget
Descrizione della performance	Definire le caratteristiche e la struttura del budget adottando modalità di elaborazione e presentazione differenziate in relazione a tempistica e destinatari. Analizzare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato individuando gli elementi in maniera coerente e costante rispetto alle esigenze di ridefinizione del budget

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	713
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità di elaborazione e presentazione del reporting differenziate in relazione a tempistica e destinatari2. Definire in accordo con il responsabile amministrativo struttura, finalità e contenuti del budget generale e quello dei vari sottosistemi aziendali (produzione, vendita, acquisti, ecc.)3. Definire le caratteristiche e la struttura del reporting in funzione dei modelli di contabilità industriale prescelti o delle esigenze informative delle funzioni strategiche aziendali4. Identificare gli scostamenti tra quanto realizzato e quanto programmato relativamente alle variabili contabili ed extracontabili (tempi, quantità, valori)5. Interpretare le valutazioni di aggiornamenti e gli scostamenti delle variabili economiche in un coerente processo di ridefinizione del budget6. Valutare dati e serie storiche aziendali a supporto del processo di budgeting
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fondamenti di organizzazione aziendale: struttura, funzioni e processi lavorativi per realizzare analisi in linea con gli aspetti principali che caratterizzano la situazione aziendale2. Logiche di funzionamento dei software applicativi di contabilità e di contabilità integrata per operare in modo informatizzato3. Metodologie e strumenti di contabilità analitica per la misurazione dei risultati/elaborazione del budget4. Tecniche di budgeting e reporting per definire il budget di impresa, analizzarne gli scostamenti e la sua ridefinizione, costruire l'opportuna reportistica
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999767
Denominazione AdA	Gestione delle relazioni interne ed esterne
Descrizione della performance	Gestire i rapporti con il personale interno e con i fornitori e clienti esterni curando la condivisione degli obiettivi, la chiarezza dei ruoli, il rispetto dei protocolli, delle procedure e degli impegni assunti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1382
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare i rapporti con i fornitori e clienti sulla base di rapporti predefiniti e concordati dalla direzione2. Gestire efficacemente i rapporti con la direzione e/o responsabili concordando risultati ed obiettivi3. Gestire efficacemente le fasi di negoziazione e di recupero crediti4. Gestire i rapporti con i collaboratori nell'ottica del raggiungimento degli obiettivi5. Gestire i sistemi elettronici di comunicazione6. Organizzare il lavoro all'interno del proprio gruppo di lavoro in maniera efficace7. Trasferire e leggere in maniera corretta informazioni e richieste da parte delle differenti aree aziendali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di comunicazione per rendere più efficace l'interazione fra i soggetti con i quali si interagisce (all'interno del proprio gruppo di lavoro e con lo staff delle altre aree aziendali)2. La comunicazione scritta efficace: posta elettronica, internet nel gruppo di lavoro e all'esterno3. Tecniche di coordinamento per stimolare il lavoro di gruppo4. Tecniche di gestione dei conflitti per controllare e diminuire gli effetti di eventuali contenziosi nei rapporti fra le persone sia interne che esterne5. Tecniche di gestione del tempo6. Tecniche di negoziazione per la gestione dei conflitti interni ed esterni specialmente laddove relativi al recupero crediti
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999768
Denominazione AdA	Predisposizione e gestione degli adempimenti contabili e di bilancio
Descrizione della performance	Organizzare e gestire il sistema amministrativo contabile elaborando procedure per l'acquisizione, l'archiviazione e la registrazione della documentazione amministrativo-contabile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1383
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le regole di base imposte dalla normativa civilistica fiscale e dai principi contabili per la tenuta della contabilità e considerare e gestirne l'impatto2. Applicare le tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc.)3. Costruire il piano dei conti in termini di finalità, logica generale, criteri di progettazione, collegamenti con il bilancio di esercizio e tipologia d'impresa4. Definire modalità uniformi per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)5. Elaborare procedure per l'acquisizione, l'archiviazione, la registrazione della documentazione amministrativo contabile6. Identificare e definire le istruzioni e le procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni7. Realizzare e coordinare le registrazioni contabili e fiscali periodiche e apportare le correzioni eventuali8. Realizzare le registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori apportando le correzioni eventuali9. Rilevare i principali fatti contabili scaturenti dall'attività di impresa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni per acquisire, archiviare e registrare in modo strutturato la documentazione amministrativo contabile2. Metodologie e strumenti di contabilità analitica per la misurazione dei risultati e l'elaborazione del budget3. Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali4. Normativa civilistica, fiscale e tributaria, IVA - nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale5. Nozioni e tecniche di contabilità generale per la gestione dei dati contabili e amministrativi, lo svolgimento delle registrazioni e la chiusura contabile annuale6. Piano dei conti e metodo della partita doppia al fine di gestire le attività collegate alla contabilità generale7. Principali software di contabilità e di contabilità integrata8. Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati9. Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56167 - Tecnico contabile
Descrizione	Predisporre e assicurare il trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie in base alla normativa vigente e redige il bilancio di esercizio. Opera nell'ambito della contabilità clienti, fornitori e generale.
Settore	Trasversale
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Generalmente è un lavoratore con rapporto di lavoro dipendente. E' una professionalità inserita nel reparto amministrazione e contabilità delle imprese di ogni dimensione e settore produttivo, che si occupa prevalentemente di seguire dal punto di vista documentale la registrazione di ogni movimento contabile.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.3.1.2.1 - Contabili
ATECO 2007	J-63.11.11 - Elaborazione elettronica di dati contabili (esclusi i Centri di assistenza fiscale - Caf) M-69 - ATTIVITÀ LEGALI E CONTABILITÀ

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	1338
Denominazione AdA	Redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto
Descrizione della performance	Adottare le procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) compilando la documentazione cartacea ed informatica prevista

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	678
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare le procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)2. Aggiornare le schede anagrafiche e le tabelle relative a clienti e fornitori3. Compilare la documentazione cartacea ed informatica relativa alle attività di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)4. Protocollare la documentazione di vendita ed acquisto in uscita
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Nozioni e tecniche di contabilità generale per la gestione dei dati contabili e amministrativi, lo svolgimento delle registrazioni e la chiusura contabile annuale2. Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati3. Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e l'emissione dei documenti di vendita e acquisto
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1340
Denominazione AdA	Predisposizione del sistema di contabilità aziendale
Descrizione della performance	Supportare la formulazione del piano dei conti elaborando procedure per il trattamento dei dati amministrativi e contabili

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	680
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Configurare l'architettura logica e strutturale del sistema contabile coerente con la tipologia produttiva d'impresa e le norme vigenti nazionali ed europee2. Identificare e definire le istruzioni e le procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni3. Pianificare e programmare le attività amministrative contabili (funzioni coinvolte e relativa tempistica)4. Valutare le caratteristiche dei software gestionali per la tenuta contabile nella relazione con fornitori e professionisti interni ed esterni
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Fondamenti dell'organizzazione aziendale: struttura, funzioni, processi lavorativi per la pianificazione delle attività contabili2. Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali3. Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato per supportare la formulazione del piano dei conti4. Normativa civilistica e fiscale - nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale5. Principali software di contabilità e di contabilità integrata
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999766
Denominazione AdA	Predisposizione e gestione degli adempimenti contabili e di bilancio
Descrizione della performance	Organizzare e gestire il sistema amministrativo contabile elaborando procedure per l'acquisizione, l'archiviazione e la registrazione della documentazione amministrativo-contabile

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1381
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le regole di base imposte dalla normativa civilistica fiscale e dai principi contabili per la tenuta della contabilità, considerare e gestirne l'impatto2. Applicare le tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc)3. Costruire il piano dei conti in termini di finalità, logica generale, criteri di progettazione, collegamenti con il bilancio di esercizio e tipologia di impresa4. Definire modalità uniformi per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)5. Elaborare procedure per l'acquisizione, l'archiviazione, la registrazione, della documentazione amministrativo contabile6. Identificare e definire le istruzioni e le procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni7. Realizzare e coordinare le registrazioni contabili e fiscali periodiche e apportare le correzioni eventuali8. Realizzare le registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori apportando le correzioni eventuali9. Rilevare i principali fatti contabili scaturenti dall'attività di impresa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni per acquisire, archiviare e registrare in modo strutturato la documentazione amministrativo contabile2. Metodologie e strumenti di contabilità analitica per la misurazione dei risultati e l'elaborazione di un budget3. Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali4. Normativa civilistica e fiscale e tributaria IVA - nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale5. Nozioni e tecniche di contabilità generale per la gestione dei dati contabili e amministrativi, lo svolgimento delle registrazioni e la chiusura contabile annuale6. Piano dei conti e metodo della partita doppia al fine di gestire le attività collegate alla contabilità generale7. Principali software di contabilità e di contabilità integrata8. Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati9. Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	120 - Tecnico del disegno edile
Descrizione	Effettua elaborati grafici attraverso l'uso di strumenti informatici (disegno assistito da calcolatore). E' in grado di effettuare rilievi metrici e di realizzarne la restituzione grafica, di redigere elaborati di progetti di massima, progetti architettonici ed esecutivi, tavole impiantistiche, tavole strutturali, particolari costruttivi e rappresentazioni tridimensionali utilizzando programmi CAD e periferiche di stampa, seguendo le indicazioni progettuali e della committenza
Settore	Edilizia
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività negli ambiti della progettazione operando all'interno di studi tecnici, enti pubblici e imprese edili, sia come dipendente che come libero professionista. Normalmente riceve indicazioni dal progettista, dalla direzione aziendale o dalla committenza, non occupandosi della progettazione pura dell'opera. Nel caso in cui il disegnatore sia anche progettista riceve le indicazioni operative iniziali da chi ha commissionato il progetto. Può collaborare con altri disegnatori che si occupano di aspetti diversi dello stesso progetto
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.2.6.1 - Tecnici per le telecomunicazioni
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-42.11.00 - Costruzione di strade, autostrade e piste aeroportuali F-42.12.00 - Costruzione di linee ferroviarie e metropolitane F-42.13.00 - Costruzione di ponti e gallerie F-42.21.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per il trasporto di fluidi F-42.22.00 - Costruzione di opere di pubblica utilità per l'energia elettrica e le telecomunicazioni F-42.91.00 - Costruzione di opere idrauliche F-42.99.01 - Lottizzazione dei terreni connessa con l'urbanizzazione F-43.13.00 - Trivellazioni e perforazioni M-71.11.00 - Attività degli studi di architettura

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
---	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio IFP	-
----------------	---

Area di attività n°1

Codice AdA	939
Denominazione AdA	Esecuzione di sopralluoghi
Descrizione della performance	Eseguire un sopralluogo prendendo visione delle preesistenti strutture edilizie e delle caratteristiche morfologiche del terreno, effettuando eventuali rilievi grafici e fotografici

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	249
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le strutture edilizie preesistenti e le caratteristiche morfologiche del terreno2. Eseguire disegni a mano e con l'utilizzo di sistemi informatici dedicati3. Eseguire il rilievo grafico e fotografico utilizzando strumenti dedicati4. Individuare la necessità dell'intervento di esperti quali geologo, topografo ecc.
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disegno tecnico al fine di eseguire gli elaborati2. Elementi di topografia al fine di eseguire un rilievo3. Modalità di funzionamento di strumenti di rilievo al fine di eseguire un rilievo grafico e fotografico4. Principali linee di Storia dell'architettura e dell'urbanistica al fine di eseguire il sopralluogo5. Storia dell'architettura e dell'urbanistica al fine di eseguire il sopralluogo
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	915
Denominazione AdA	Restituzione grafica di un rilievo metrico
Descrizione della performance	Disegnare piante, sezioni, prospetti e particolari di un oggetto progettato o rilevato utilizzando il personal computer con idoneo programma CAD

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	245
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il rilievo calibrando eventuali carenze od imprecisioni di misurazione o trascrizione2. Redigere il disegno su supporto informatico, con l'ausilio di un idoneo programma CAD, sulla base dei rilievi effettuati3. Stampare su idoneo supporto ciò che si è disegnato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Comandi di un programma CAD, di stampanti e plotter al fine di utilizzare il software e le periferiche per la redazione e stampa degli elaborati grafici2. Elementi di tecnologia delle costruzioni al fine di riuscire ad operare un controllo critico del disegno che si sta eseguendo, interpretando il manufatto rilevato ed i suoi componenti3. Informatica di base, hardware, sistemi operativi, gestione dei file, formati standard di mercato (dwg, dxf, jpg, bmp, pdf, raster) per poter generare e gestire i file relativi ai disegni realizzati4. Principio geometrici dalla tecnica di trasposizione dalla realtà alla sua rappresentazione grafica
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	940
Denominazione AdA	Redazione documentazione tecnica contenenti le specifiche realizzative del progetto
Descrizione della performance	Disegnare assonometrie e prospettive producendo elaborati che esprimono la volumetria degli spazi e degli elementi progettati, la rappresentazione architettonica degli interni e degli esterni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	250
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire e concordare un piano di lavoro precisando tempi di consegna e caratteristiche qualitative del prodotto finito2. Eseguire relazioni e disegni (architettonici, strutturali ed impiantistici) a mano e con l'utilizzo di strumenti informatici dedicati provvedendo ad eventuali modifiche in corso d'opera3. Identificare costi e tempi necessari alla realizzazione del progetto utilizzando e coordinando il proprio gruppo di lavoro4. Identificare eventuali vincoli ambientali, paesaggistici, patrimoniali, procedurali ecc. sulla base della conoscenza di tutta la normativa comunitaria e nazionale di settore5. Realizzare un progetto di massima, utilizzando le risorse a disposizione ed interpretando le esigenze della committenza in termini di obiettivi realizzabili6. Reperire le informazioni e le autorizzazioni presso gli enti pubblici individuando i giusti referenti, le modalità ed i tempi necessari per l'iter procedurale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Disegno tecnico al fine di eseguire gli elaborati2. Elementi di comunicazione per relazionarsi in maniera corretta ed efficace con il cliente interno o esterno3. Elementi di matematica, geometria e disegno tecnico utili al controllo delle misurazioni (lineari, superfici e volumi), allo sviluppo geometrico delle opere, al computo delle quantità dei materiali, manodopera e degli altri fattori di carattere fisico4. Fabbisogno di risorse (ore/uomo) nelle varie fasi di realizzazione per identificare costi e tempi di lavoro5. Normativa in materia urbanistica, igienico-sanitaria, antincendio, sicurezza e sulla responsabilità al fine di assicurare la qualità dell'opera e la sua rispondenza ai vincoli imposti ed alle leggi vigenti6. Norme (comunitarie e nazionali) e regolamenti al fine di individuare possibili vincoli e procedure richieste7. Principali linee di Storia dell'architettura e dell'urbanistica per realizzare un progetto8. Principali strumenti informatici di rappresentazione grafica e fogli elettronici per realizzare disegni tecnici e tabelle di calcolo
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999108
Denominazione AdA	Esecuzione di rilievi metrici e topografici (con strumenti tradizionali ed evolutivi)
Descrizione della performance	Misurare in tutte le sue parti l'ambiente od il manufatto architettonico che dovrà successivamente essere restituito graficamente utilizzando sistemi di misurazione tradizionali ed evoluti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	257
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Acquisire ed interpretare la documentazione esistente relativa all'oggetto rilevato, integrare il rilievo eseguito, verificando la completezza delle misurazioni e valutando i margini di approssimazione, al fine di procedere con la restituzione grafica2. Disegnare uno schizzo preparatorio, a mano libera o con l'ausilio di strumenti, sul quale verranno trascritte le misure3. Misurare l'oggetto da rilevare per mezzo di strumenti manuali o elettronici, stabilendo le misurazioni necessarie per poterlo disegnare correttamente in tutte le sue parti ed eventualmente relazionandolo rispetto ad edifici, strade o altri riferimenti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche ed impiego degli strumenti di misurazione tradizionali (metri, rotelle metriche ecc.) e tecnologicamente evoluti (misuratori laser ecc.) al fine di rilevare tutte le parti dell'oggetto da disegnare2. Tecniche di misurazione quali trilaterazione e verifica dell'orizzontalità e verticalità dei piani per garantire una corretta restituzione grafica3. Tipologie strutturali e materiali impiegati al fine di riconoscere gli elementi che caratterizzano l'edificio (muri portanti, pilastri, travi, orditura di solai ecc.)
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999109
Denominazione AdA	Rappresentazione grafica di tavole bidimensionali e tridimensionali dell'opera edile
Descrizione della performance	Disegnare piante, sezioni, prospetti, assonometrie e particolari costruttivi sulla base della restituzione grafica dei rilievi effettuati e delle indicazioni progettuali, producendo elaborati che esprimono la volumetria degli spazi e degli elementi progettati e la rappresentazione architettonica degli interni e degli esterni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	258
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare le librerie di disegno implementando i software e consultando database esterni anche attraverso l'utilizzo di internet2. Calcolare le superfici del progetto in modo automatico attraverso l'utilizzo dei comandi del programma ed attraverso l'uso di fogli di calcolo elettronici, inserendoli all'occorrenza nel file di disegno3. Collaborare con altri professionisti mettendo a punto impostazioni di disegno e di stampa comuni4. Disegnare su supporto informatico gli elaborati di progetto architettonici ed esecutivi in tutte le sue parti, utilizzando anche librerie esistenti, blocchi rappresentativi di elementi architettonici e simboli, creando se necessario nuovi elementi5. Effettuare il rendering dei modelli tridimensionali realizzati, ottenendo effetti grafici e fotografici realistici (luci, viste prospettiche) degli interni e degli esterni6. Stampare su idoneo supporto gli elaborati grafici creati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Comandi del CAD e specifica applicazione nella redazione di elaborati bidimensionali e tridimensionali, comandi di stampanti e plotter al fine di utilizzare il software e le periferiche per la produzione e la stampa degli elaborati di progetto2. Elementi di tecnologia delle costruzioni, tipologie strutturali ed impiantistiche al fine di poter operare un controllo critico del disegno che si sta eseguendo, interpretando le caratteristiche e la funzione dei componenti rappresentati3. Informatica di base, hardware, sistemi operativi, gestione dei file, formati standard di mercato (dwg, dxf, jpg, bmp, pdf, raster) per poter generare e gestire i file relativi ai disegni realizzati4. Modalità di interfaccia di disegno e collaborazione in ambiente BIM per la redazione di elaborati grafici di interscambio tra differenti specialisti del progetto
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	190 - Addetto alla rifinitura di opere edili ("stuccatore intonacatore", decoratore")
Descrizione	Realizza opere di finitura e decorazione delle superfici interne ed esterne degli edifici in genere. In particolare applica intonaci sui paramenti murari con diversi materiali, realizzando effetti di finitura delle superfici ed elementi anche a carattere decorativo. Interviene anche nel recupero e consolidamento degli intonaci e degli altri elementi di finitura esistenti, scegliendo ed utilizzando i materiali tradizionali e innovativi e le attrezzature necessarie per le specifiche lavorazioni, anche relative all'edilizia sostenibile.
Settore	Edilizia
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Svolge la sua attività nel settore delle costruzioni edili all'interno dei cantieri sulla base di disegni tecnico-artistici e delle indicazioni progettuali e della committenza. Lavora prevalentemente alle dipendenze di imprese edili di ogni dimensione o come lavoratore autonomo. Svolge un ruolo essenzialmente esecutivo. Riceve indicazioni operative da tecnici, capisquadra, capicantiere o comunque direttamente dalla committenza, nel caso lavori per proprio conto. Può impartire compiti ad eventuali lavoratori addetti alla manovalanza. Nella sua attività ha contatti con tecnici e specialisti dei materiali e con laboratori che eseguono fuori opera elementi decorativi da applicare sulle superfici. Collabora con altri operatori e con la clientela concordando scelte operative e finiture da realizzare
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.3.3.0 - Intonacatori
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-43.29.02 - Lavori di isolamento termico, acustico o antivibrazioni F-43.31.00 - Intonacatura e stuccatura F-43.32.02 - Posa in opera di infissi, arredi, controsoffitti, pareti mobili e simili F-43.39.09 - Altri lavori di completamento e di finitura degli edifici nca

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
---	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio IFP	-
----------------	---

Area di attività n°1

Codice AdA	800
Denominazione AdA	Intonacatura delle superfici
Descrizione della performance	Stendere gli strati di malta sulle superfici (interne ed esterne) da intonacare e rifinire, utilizzando tecniche adeguate e seguendo le indicazioni grafiche e progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	225
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Preparare i supporti murari effettuando gli interventi correttivi al fine di garantire l'aderenza dell'intonaco alle superfici e la complanarità2. Realizzare i riferimenti geometrici per la stesura dell'intonaco3. Realizzare i riferimenti geometrici per la stesura dell'intonaco4. Realizzare le eventuali opere provvisorie (ponteggi, trabattelli ecc.) funzionali alle operazioni di intonacatura5. Scegliere ed utilizzare i materiali in relazione alle caratteristiche tecniche ed al tipo di lavorazione da effettuare, predisponendo le malte per la realizzazione degli intonaci6. Stendere i vari strati di malta (rinzafo, arriccio, velo) rettificando le superfici realizzate, impiegando gli utensili (cazzuola, staggia, frattazzo, pialletto ecc.) e curando la verticalità, l'orizzontalità e la complanarità7. Stendere i vari strati di malta di intonaco (rinzafo, arriccio, velo) sui paramenti murari, rettificando le superfici nel rispetto della complanarità, utilizzando materiali e tecniche tradizionali ed innovative8. Stendere le malte premiscelate, utilizzando eventuali silos di stoccaggio e gli strumenti per l'applicazione e la rettifica degli intonaci
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di intonacatura2. Caratteristiche e funzionamento di utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nell'applicazione delle malte da intonaco3. Caratteristiche e modi di impiego dei materiali al fine di scegliere ed utilizzare gli stessi nella realizzazione degli intonaci4. Caratteristiche, comportamento ed impiego dei materiali al fine di scegliere gli stessi per la stesura degli intonaci5. Procedure operative tradizionali ed innovative per la predisposizione dei supporti e la realizzazione delle superfici intonacate6. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative per la realizzazione di intonaci
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	909
Denominazione AdA	Preparazione dei supporti murari
Descrizione della performance	Preparare i supporti murari pulendo le superfici, correggendo le irregolarità e predisponendo eventuali ancoraggi di intonaci ed elementi decorativi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	242
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Correggere eventuali irregolarità delle superfici murarie, migliorandone la consistenza anche in considerazione degli spessori dell'intonaco2. Pulire le superfici murarie, verificandone la consistenza, la planarità e l'allineamento verticale ed orizzontale3. Realizzare eventuali ancoraggi per il supporto ed il miglioramento dell'aderenza degli intonaci e degli elementi decorativi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per il corretto impiego nella pulizia e preparazione dei supporti murari2. Caratteristiche e motivi di impiego dei materiali e procedure esecutive3. Tecniche di pulizia e consolidamento dei supporti murari al fine di garantirne la consistenza e migliorare la presa delle malte di intonaco
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	910
Denominazione AdA	Preparazione di malte per intonaci, stuccature e finiture
Descrizione della performance	Preparare malte, scegliendo, dosando e miscelando i componenti al fine di ottenere impasti rispondenti alle caratteristiche fisico-meccaniche e di impiego richieste per la realizzazione di intonaci, stuccature e finiture

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	243
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Acquisire eventuali malte preconfezionate, comprendendo le caratteristiche tecniche e le procedure di stoccaggio ed impiego, anche per mezzo di macchine e attrezzature2. Dosare i componenti delle malte in relazione alle esigenze tecniche3. Miscelare i componenti degli impasti manualmente o con l'ausilio di macchine (betoniere, impastatrici, miscelatori), controllando le caratteristiche dei prodotti ottenuti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per la preparazione di malte da intonaco2. Caratteristiche e modi di impiego dei materiali, dosaggi e procedure esecutive al fine di scegliere e miscelare i componenti per ottenere malte rispondenti alle esigenze tecniche3. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative per la realizzazione di intonaci
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	912
Denominazione AdA	Realizzazione delle opere di finitura delle superfici intonacate
Descrizione della performance	Realizzare opere di finitura delle superfici intonacate eseguendo trattamenti delle superfici, applicando elementi anche a carattere decorativo, utilizzando materiali e tecniche esecutive adeguate e seguendo le indicazioni grafiche e progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	244
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare eventuali trattamenti protettivi alle superfici ed agli elementi realizzati2. Effettuare lavorazioni delle superfici intonacate ottenendo effetti a carattere decorativo (finte pietre, graffiati, bocciardature, martellinature, lamature ecc.) e realizzando elementi come cornicioni esterni, riquadrature, cornici interne ed altri decori3. Leggere ed interpretare i disegni tecnico-artistici e le indicazioni progettuali, eseguendo tracciamenti, realizzando modelli e rifinendo le superfici4. Realizzare sia in laboratorio che in opera ed applicare elementi decorativi in gesso o altri agglomerati, realizzando modelli, ornati, modanature e riquadrature5. Stendere strati finali di malta fine (veli, stucchi, marmorini ecc.) curando l'aspetto della superficie e la sua eventuale coloritura e producendo effetti decorativi (rasature, spatolature, lamature ecc.), seguendo le indicazioni progettuali e/o della commessa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento di utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nella realizzazione delle finiture degli intonaci e degli elementi decorativi2. Caratteristiche e modi di impiego dei materiali al fine di scegliere ed utilizzare gli stessi nella realizzazione delle finiture degli intonaci e degli elementi decorativi3. Elementi di storia dell'architettura al fine di comprendere l'evoluzione nel tempo delle tecniche esecutive e dei materiali utilizzati4. Tecniche di finitura e procedure applicative tradizionali ed innovative degli intonaci e degli elementi decorativi
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999102
Denominazione AdA	Preparazione degli ambienti e delle superfici da intonacare
Descrizione della performance	Preparare gli ambienti di lavoro e superfici da intonacare, effettuando il controllo e la selezione dei materiali, delle attrezzature e dei macchinari necessari alla lavorazione, predisponendo le opere provvisionali quali passerelle, ponteggi, trabattelli, parapetti aggiuntivi, cartellonistica ecc. nel rispetto della normativa sulla sicurezza

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	252
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare ed effettuare misurazioni preliminari2. Eseguire eventuali lavori di impermeabilizzazione e coibentazione degli strati intermedi e delle superfici3. Interpretare i disegni geometrici esecutivi e le indicazioni progettuali al fine di individuare la disposizione migliore degli elementi e la tecnica di intervento4. Preparare il sottofondo da intonacare, tenendo conto dell'eventuale rete di impianti, curando la complanarità e la consistenza delle superfici ed apportando le necessarie misure correttive5. Realizzare le opere provvisionali quali ponteggi, parapetti aggiuntivi, cartellonistica ecc., attraverso un utilizzo appropriato dei macchinari e delle attrezzature, nel rispetto delle norme sulla sicurezza6. Scegliere i dispositivi di sicurezza individuale adeguati alla tipologia del lavoro da eseguire7. Svolgere interventi di ordinaria manutenzione sui propri macchinari8. Verificare il buon funzionamento e la presenza di macchinari ed attrezzature necessarie allo svolgimento del proprio lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei materiali e modalità per il loro stoccaggio2. Caratteristiche ed impiego dei materiali per valutare le proprietà e le tecniche di impiego3. Elementi di matematica, geometria e disegno tecnico utili al controllo delle misurazioni (lineari, superfici e volumi), allo sviluppo geometrico delle opere, al computo delle quantità dei materiali e degli altri fattori di carattere fisico, organizzativo4. Tecniche di manutenzione e riparazione dei macchinari utilizzati per lo svolgimento del proprio lavoro5. Tecniche di realizzazione delle opere provvisionali
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	126 - Operatore della posa di pavimenti/rivestimenti (posatore" o "piastrellatore")
Descrizione	Realizza lavori di rivestimento delle superfici orizzontali e verticali con materiali ceramici, marmo e pietra naturale, cotto o assimilabili. E' in grado di eseguire pavimentazioni e rivestimenti sia interni che esterni, lavorando a nuove costruzioni ma anche intervenendo nella riparazione e nel recupero di pavimenti già esistenti, scegliendo ed utilizzando correttamente i materiali, gli utensili/macchine/attrezzature necessarie per le specifiche lavorazioni, tenendo conto delle scelte della committenza e delle indicazioni progettuali.
Settore	Edilizia
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora prevalentemente all'interno dei cantieri edili, alle dipendenze di imprese di ogni dimensione o come lavoratore autonomo. Svolge un ruolo essenzialmente esecutivo. Riceve indicazioni operative da tecnici, capisquadra, capicantiere o comunque direttamente dalla committenza, nel caso lavori per proprio conto. Può impartire compiti a eventuali lavoratori addetti alla manovalanza. Spesso l'impresa in cui presta la sua attività, si occupa di posa dei pavimenti in maniera pressoché esclusiva, operando in collaborazione con altre imprese o con ditte fornitrici di materiali per l'arredobagno. Ha contatti con architetti ed altri specialisti delle costruzioni e si adopera nel consigliare scelte e soluzioni ai clienti
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	6.1.3.2.1 - Posatori di pavimenti
ATECO 2007	F-41.20.00 - Costruzione di edifici residenziali e non residenziali F-43.12.00 - Preparazione del cantiere edile e sistemazione del terreno F-43.29.02 - Lavori di isolamento termico, acustico o antivibrazioni F-43.33.00 - Rivestimento di pavimenti e di muri F-43.39.01 - Attività non specializzate di lavori edili (muratori)

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	872
Denominazione AdA	Preparazione dell'area da pavimentare
Descrizione della performance	Approntare l'area da pavimentare o rivestire preparando le superfici, tracciando i riferimenti geometrici, tenendo conto della rete di impianti ed analizzando la disposizione degli elementi da posare e le procedure di intervento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	238
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire eventuali lavori di impermeabilizzazione e coibentazione degli strati intermedi e delle superfici2. Interpretare i disegni geometrici esecutivi e le indicazioni progettuali al fine di individuare la disposizione migliore degli elementi e la tecnica di intervento3. Misurare la superficie da rivestire ed effettuarne la suddivisione e tracciatura tenendo conto sia delle dimensioni delle piastrelle che delle regole riguardanti colore e forma indicate nello schema progettuale4. Posare le piastrelle rispettando la suddivisione delle superfici per forme e colori, ed il susseguirsi parallelo delle fughe5. Preparare il sottofondo da pavimentare/rivestire, tenendo conto dell'eventuale rete di impianti, curando la complanarità e la consistenza delle superfici ed apportando le necessarie misure correttive6. Verificare la qualità e la calibratura degli elementi di posa (piastrelle, lastre di marmo, blocchetti ecc.) procedendo alle necessarie operazioni di misurazione, suddivisione, taglio o foratura e smerigliatura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di posa2. Caratteristiche ed impiego dei materiali per valutare le proprietà e le tecniche di impiego3. Elementi di matematica, geometria e disegno tecnico utili al controllo delle misurazioni (lineari, superfici e volumi), allo sviluppo geometrico delle opere, al computo delle quantità dei materiali e degli altri fattori di carattere fisico, organizzativo4. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative per la posa dei pavimenti e dei rivestimenti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	873
Denominazione AdA	Preparazione di malte e collanti
Descrizione della performance	Preparare malte e collanti, scegliendo, dosando e miscelando i componenti al fine di ottenere impasti rispondenti alle caratteristiche fisico-meccaniche e di impiego richieste per la posa dei pavimenti e dei rivestimenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	239
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il comportamento dei materiali a seconda della tipologia di supporto e della lavorazione da effettuare2. Analizzare le schede tecniche e scegliere i prodotti e i materiali sulla base dei criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normativa3. Dosare i componenti delle malte e dei collanti in relazione alle esigenze tecniche4. Miscelare i componenti degli impasti manualmente o con l'ausilio di macchine (betoniere, impastatrici, miscelatori), controllando le caratteristiche dei prodotti ottenuti5. Scegliere i materiali in base alle caratteristiche della lavorazione da effettuare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per la preparazione di malte e collanti2. Caratteristiche e modi di impiego di materiali, dosaggi e procedure esecutive al fine di scegliere e miscelare i componenti per ottenere malte e collanti rispondenti alle esigenze tecniche3. Caratteristiche e proprietà dei prodotti naturali e biocompatibili utilizzati per le lavorazioni, e analisi delle innovazioni di prodotto e di processo intervenute nel settore4. Elementi di matematica di base al fine di predisporre le giuste quantità e proporzioni dei materiali da miscelare5. Modalità di utilizzo, trattamento e smaltimento dei prodotti e delle sostanze utilizzate al fine di prevenire i rischi per la salute per l'ambiente6. Specifiche tecniche dei prodotti e la loro rispondenza ai criteri ambientali ed ecologici previsti dalla normative di settore
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	874
Denominazione AdA	Posa dei pavimenti, rivestimenti e mosaici
Descrizione della performance	Posare i vari elementi (piastrelle, mattonelle, lastre, blocchetti, zoccolini) sulle superfici da pavimentare/rivestire utilizzando le tecniche adeguate e seguendo le indicazioni grafiche e progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	240
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare le pendenze e lo scolo delle acque, in particolare delle pavimentazioni esterne2. Posare i vari elementi (piastrelle, mattonelle, lastre, blocchetti, mosaici, zoccolini) sulle superfici, curando la disposizione geometrica e la calibratura, nel rispetto delle indicazioni grafiche e progettuali3. Sistemare gli eventuali giunti di dilatazione previsti per le ampie superfici da pavimentare4. Stendere gli strati di supporto e gli adesivi utilizzando le tecniche appropriate (a sottofondo, a colla, in muratura)5. Utilizzare correttamente ed in sicurezza utensili/macchine/attrezzature necessarie per la posa ed in particolare per il taglio e la battitura dei vari elementi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nelle attività di posa2. Caratteristiche e modi di impiego dei materiali al fine di determinare le modalità di posa3. Elementi di matematica, geometria e disegno tecnico utili al controllo delle misurazioni (lineari, superfici e volumi), allo sviluppo geometrico delle opere, al computo delle quantità dei materiali e degli altri fattori di carattere fisico, organizzativo4. Tecniche costruttive tradizionali ed innovative per la posa dei pavimenti e dei rivestimenti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	875
Denominazione AdA	Stuccatura, pulizia e finitura delle superfici pavimentate/rivestite
Descrizione della performance	Stuccare i giunti fra i vari elementi curando la pulizia e l'eventuale trattamento delle superfici realizzate

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	241
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire eventuali trattamenti estetici e/o funzionali di finitura delle superfici (lucidature, cerature ecc.)2. Pulire le superfici stuccate eliminando gli eventuali residui di materiali stuccanti3. Sigillare i giunti fra i vari elementi costituenti la pavimentazione o il rivestimento4. Utilizzare correttamente ed in sicurezza utensili/macchine/attrezzature necessarie per i lavori di finitura delle superfici
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento degli utensili/macchine/attrezzature per l'impiego nella finitura di pavimenti e rivestimenti2. Caratteristiche e modi di impiego delle malte e degli altri materiali per la sigillatura dei giunti e per i lavori di pulizia e trattamento delle superfici3. Tecniche di finitura tradizionali ed innovative per il completamento ed il trattamento delle superfici realizzate
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56155 - Pizzaiolo
Descrizione	Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge individualmente o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (Legge 287/91 e successive integrazioni).
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
ATECO 2007	C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale I-56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

Altri Repertori di descrizione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	257570
Denominazione AdA	Lavorazione e trattamento degli impasti
Descrizione della performance	Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	424
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto2. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti5. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta7. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	257573
Denominazione AdA	Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
Descrizione della performance	Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	427
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse2. Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria del forno3. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali4. Farcire e/o decorare le pizze e le focacce al termine della cottura secondo le richieste del cliente ed i disciplinari aziendali5. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare6. Infornare e cuocere i prodotti da forno – pizze e focacce – nel rispetto delle procedure aziendali7. Monitorare il corretto funzionamento del forno8. Preparare il forno (se a legna) per la cottura delle pizze secondo le caratteristiche tecniche indicate dal produttore e le procedure di sicurezza sul lavoro9. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento10. Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni di vario tipo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura2. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno3. Macchine, strumenti e attrezzature per la cottura dei prodotti da forno4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche, con specifico riferimento alle norme di igiene e sicurezza alimentare5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati6. Procedure e disciplinari di produzione7. Strumenti e prodotti per la pulizia e la manutenzione del forno e degli altri strumenti di lavoro8. Tecniche di cottura dei prodotti da forno9. Tecniche di farcitura e decorazione delle pizze10. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	9999797
Denominazione AdA	Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza
Descrizione della performance	Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1412
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Conservare le materie prime e gli impasti in modo da garantirne la preservazione2. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore3. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste4. Monitorare e regolare la lievitazione e la qualità dell'impasto5. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza8. Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto2. Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di base3. Macchine e attrezzatura per la realizzazione degli impasti4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Nozioni su allergeni e celiachia7. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti8. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo9. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta10. Procedure e disciplinari di produzione
Livello EQF	3

Area di attività n°4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999798
Denominazione AdA	Predisposizione di pizze e focacce per la cottura
Descrizione della performance	Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1413
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Conservare le materie prime e i semilavorati in modo da garantirne la preservazione2. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore3. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare4. Preparare le materie nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP6. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza7. Verificare nel corso della lavorazione la qualità e il dosaggio di farcitura, in relazione alle quantità e alle caratteristiche del prodotto richiesto, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche, strumenti e fasi del processo di conservazione)2. Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito3. Macchine, strumenti e attrezzature di lavoro4. Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Nozioni su allergeni e celiachia7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Procedure e disciplinari di produzione9. Tecniche di lavorazione delle farciture10. Tecniche di pulitura ingredienti alimentari, taglio di formaggi e salumi e farcitura della pizza e dei prodotti assimilati
Livello EQF	3

Area di attività n°5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	9999800
Denominazione AdA	Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
Descrizione della performance	Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1415
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative5. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare6. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti2. Elementi scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Mercato della ristorazione5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande6. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)8. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in pizzeria e loro funzionamento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	148 - Addetto alla reception
Descrizione	Opera alla reception di strutture turistico-ricettive accogliendo il cliente, assegnando i tavoli o gli alloggi sulla base del piano di allotment, fornendo anche in lingua straniera le informazioni utili per la permanenza nella struttura e nella località di soggiorno. Si occupa della gestione delle richieste dei clienti, dei reclami e degli aspetti amministrativi e contabili inclusa la predisposizione del conto e l'incasso del pagamento. Può effettuare turni diurni e notturni; in quest'ultimo caso, svolge anche attività di sorveglianza per la sicurezza della reception e l'erogazione dei servizi notturni.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in autonomia all'interno del servizio ricevimento delle strutture alloggiate o di ristorazione, riferisce al capo-ricevimento che gli conferisce gli incarichi o al Direttore/Proprietario. Collabora con tutti i reparti comunicando gli arrivi dei Clienti. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere ed in locali di ristorazione.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	4.2.2.2.0 - Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	478
Denominazione AdA	Gestione dell'ingresso e della partenza del cliente (check-in e check-out)
Descrizione della performance	Accogliere i clienti al loro arrivo nella struttura assistendoli nella sistemazione e svolgere pratiche relative al check-in e check-out

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	605
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assistere il cliente in partenza, attivando eventuali servizi di facchinaggio per il trasporto del bagaglio, il reperimento di mezzi di trasporto ecc., sorvegliando i movimenti in uscita di ospiti e personale2. Effettuare costanti verifiche con il reparto degli alloggi per avere le informazioni necessarie a mantenere aggiornata la situazione della disponibilità degli alloggi e degli interventi di pulizia effettuati e da effettuare3. Effettuare le operazioni di incasso (anche gestendo strumenti elettronici di pagamento) e predisporre ed emettere i documenti fiscali di registrazione del pagamento (fatture e/o ricevute fiscali) nel rispetto delle norme e delle procedure di riferimento4. Espletare le operazioni di registrazione del cliente al suo arrivo verificando i servizi prenotati ed effettuando il servizio di custodia valori secondo le esigenze dei clienti e rispettando le procedure della struttura5. Instaurare e gestire la relazione con il cliente con cordialità e disponibilità, rispondendo a specifiche richieste informative ed eventualmente contattando i fornitori di servizi esterni alla struttura ricettiva6. Interpretare le segnalazioni d'allarme e applicare le relative procedure7. Predisporre il servizio di accompagnamento del cliente all'alloggio assegnato, interagendo con il personale addetto per il trasporto del bagaglio, sorvegliando i movimenti in entrata di ospiti e personale8. Riepilogare i consumi del cliente durante il soggiorno raccogliendo i dati e le relative registrazioni dal personale del reparto alloggi, al fine di effettuarne la contabilizzazione9. Verificare il piano della disponibilità degli alloggi e di allotment della struttura per assegnare l'alloggio al cliente sulla base della prenotazione e dei servizi richiesti e delle disponibilità esistenti



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche della clientela della struttura ricettiva per predisporre il materiale informativo adeguato (sulla localizzazione della struttura, sui principali servizi disponibili, sulle attrattive della località ecc.) e velocizzare le operazioni di accoglienza2. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale3. Norme concernenti l'attività turistico-ricettiva, norme per la tutela della riservatezza dei dati personali per l'espletamento degli adempimenti connessi al soggiorno degli ospiti nella struttura ed il rispetto della loro privacy4. Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo5. Organizzazione e servizi disponibili nella struttura ricettiva al fine di raccordarsi efficacemente con il personale degli altri reparti6. Principali servizi disponibili in prossimità della struttura ricettiva (servizi di trasporto, esercizi commerciali, servizi di noleggio, attrazioni turistiche ecc.) per fornire al cliente le principali informazioni utili al soggiorno7. Software di office automation e di comunicazione elettronica, telematica ed on line per la gestione delle comunicazioni8. Software specifici per la gestione delle prenotazioni e dei soggiorni (disponibilità alloggi, gestione allotment, indici dei consumi, schede clienti ecc.)9. Tecniche di sorveglianza dei movimenti in entrata e in uscita dalla struttura
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	479
Denominazione AdA	Acquisizione delle prenotazioni
Descrizione della performance	Acquisire le prenotazioni utilizzando i supporti informatici specifici, e verificando le disponibilità in modo da assicurare il massimo impiego della struttura

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	606
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare costanti verifiche con il reparto degli alloggi per avere le informazioni necessarie a mantenere aggiornata la situazione della disponibilità degli alloggi e degli interventi di pulizia effettuati e da effettuare2. Mantenere aggiornata la situazione delle prenotazioni degli alloggi e degli ambienti collettivi per attività di gruppo (sale ecc.)3. Mantenere l'aggiornamento su situazione ed eventi sul territorio che determinano un aumento della domanda di soggiorno, per svolgere azioni mirate di marketing dei servizi della struttura4. Svolgere attività di promozione e vendita delle offerte proposte dalla struttura, soprattutto attraverso canali telematici o via telefono, secondo gli standard definiti dalla direzione per l'attuazione delle politiche di marketing e vendita
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale2. Principali norme e regolamenti concernenti l'attività turistico-ricettiva e norme relative allo svolgimento di attività di e-commerce3. Software specifici per la gestione delle prenotazioni e dei soggiorni (disponibilità alloggi, gestione allotment, indici dei consumi, schede clienti ecc.)4. Tecniche di web marketing ed e-marketing per promuovere i servizi della struttura ricettiva nell'ambito dei piani e delle direttive aziendali di promozione e pubblicizzazione delle offerte5. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	480
Denominazione AdA	Svolgimento delle pratiche di ufficio e delle attività di segreteria
Descrizione della performance	Predisporre i documenti di riepilogo e rendicontazione dei consumi del cliente e dei servizi extra fruiti in aggiunta a quanto prenotato, e gestire le operazioni di pagamento ed incasso e di congedo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	607
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Archiviare i documenti contabili emessi al fine di garantirne un'agevole reperibilità e consultazione e fornire eventualmente copia ad altri reparti2. Assistere il cliente in partenza, attivando eventuali servizi di facchinaggio per il trasporto del bagaglio, il reperimento di mezzi di trasporto ecc.3. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)4. Predisporre ed emettere i documenti fiscali di registrazione del pagamento (fatture e/o ricevute fiscali) nel rispetto delle norme e delle procedure di riferimento5. Riepilogare i consumi del cliente durante il soggiorno raccogliendo i dati e le relative registrazioni dal personale del reparto alloggi, al fine di effettuarne la contabilizzazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità (norme e procedure) per la gestione dei dati e delle operazioni contabili connesse alla conclusione del soggiorno e l'emissione dei relativi documenti di registrazione dei pagamenti del cliente2. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale3. Modalità di identificazione, catalogazione ed archiviazione dei documenti amministrativi e contabili, per garantirne una gestione efficiente4. Principali software di gestione della contabilità per emettere fatture o ricevute fiscali
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	25000
Denominazione AdA	Rilevazione della customer satisfaction
Descrizione della performance	Effettuare le rilevazione del livello di soddisfazione del cliente rispetto ai servizi acquistati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti di rilevazione strutturati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	639
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adoperare strumenti di rilevazione predisposti per l'analisi della customer satisfaction secondo le loro caratteristiche di utilizzo e finalità, eventualmente anche operando interventi minimi di adattamento alle caratteristiche della clientela2. Effettuare interviste anche telefoniche dei clienti che hanno fruito del pacchetto turistico al fine di rilevare il livello di gradimento in relazione alla soddisfazione delle aspettative che ne hanno determinato l'acquisto.3. Elaborare a partire dalle informazioni di feed back rilevate attraverso le interviste alla clientela report di sintesi della customer satisfaction da presentare ai responsabili dell'agenzia (direzione, marketing)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Tecniche di intervista anche telefonica per la rilevazione delle informazioni necessarie a comprendere il livello di soddisfazione del cliente rispetto al servizio2. Tecniche di reporting per predisporre documenti di sintesi del livello di soddisfazione rilevato3. Tecniche e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	144 - Tecnico per lo sviluppo turistico locale
Descrizione	Elabora e gestisce progetti di sviluppo turistico locale, che promuovano l'immagine e le attività turistiche di una determinata area geografica. Cura la valorizzazione turistica dell' area, pianifica, gestisce e coordina attività turistiche. A tale scopo, effettua l'analisi del contesto al fine di individuare risorse di interesse turistico, elabora una strategia di promozione e commercializzazione del prodotto turistico coinvolgendo le imprese locali e promuovendo partnership pubblico/privato; coordina le attività di promozione dell'offerta turistica, monitorandone lo svolgimento e verificandone i risultati.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può operare come dipendente sia in ambito pubblico (ad esempio, per Aziende di turismo locale, Agenzie di sviluppo, Uffici di informazione turistica regionali o comunali) che in ambito privato (Consorzi, associazioni private). Lavora con autonomia e responsabilità. Risponde ai funzionari di livello superiore nell'ambito pubblico, alla direzione della associazione o consorzio, in quello privato. Verso l'esterno, intrattiene numerosi rapporti con partner, sponsor, attori turistici locali, agenzie di comunicazione e pubblicità. Può anche operare come libero professionista con rapporto consulenziale
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte N-79.12.00 - Attività dei tour operator N-79.90.19 - Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	301
Denominazione AdA	Analisi del territorio e del mercato di riferimento
Descrizione della performance	Raccogliere informazioni strutturate su fattori e aspetti peculiari del territorio di riferimento attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca, verificando anche le tendenze di mercato e le offerte già presenti sul territorio

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	599
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le specificità del territorio (storiche, monumentali, artistiche, enogastronomiche, antropologiche) per individuare i fattori di valorizzazione sui quali incentrare le azioni di promozione2. Classificare le risorse di un territorio sulla base della tipologia (risorse storiche, archeologiche, naturali ecc.) e della valenza turistica (attrattori principali e secondari)3. Decodificare i feedback provenienti dal mercato di riferimento per effettuare interventi correttivi rispetto alle azioni promozionali attivate4. Individuare ed interrogare in maniera appropriata le fonti di informazioni utili all'analisi del contesto ed alla formulazione delle offerte
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di analisi statistica per selezionare ed interpretare i dati relativi alle caratteristiche socio-economiche e culturali del territorio da valorizzare2. Potenzialità e offerta turistica del territorio3. Principali banche dati istituzionali e fonti di informazioni concernenti il territorio da valorizzare ed il mercato dell'offerta turistica concorrente4. Principali metodologie della ricerca di mercato per svolgere indagini di scenario, ricerche sui comportamenti d'acquisto, analisi della concorrenza5. Principi della ricerca sociale per interpretare correttamente studi ed analisi concernenti i diversi aspetti del territorio da valorizzare6. Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	305
Denominazione AdA	Promozione dell'offerta turistica
Descrizione della performance	Realizzare azioni di promozione turistica in Italia ed all'estero, sensibilizzando i soggetti istituzionali ed economici e ricercando e raccogliendo sponsorship

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	600
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Delineare le caratteristiche della iniziativa turistica da promuovere (itinerari, attività, animazione)2. Identificare - sulla base dell'offerta da promuovere - i luoghi e gli eventi promozionali per i quali organizzare azioni o prodotti finalizzati alla valorizzazione delle specificità del territorio3. Individuare i canali informativi più idonei a veicolare e diffondere i messaggi promozionali nell'ambito delle campagne di valorizzazione turistica del territorio4. Organizzare la partecipazione ad eventi promozionali nazionali ed internazionali dei soggetti istituzionali ed economici del territorio, curando l'immagine e le offerte da presentare5. Realizzare percorsi didattici e reti escursionistiche, collaborando con gli enti preposti alla promozione del turismo6. Supportare la formazione di reti tra istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali per la progettazione e la realizzazione delle attività promozionali
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche strutturali e condizioni di utilizzo dei media e dei diversi canali informativi al fine di verificare la coerenza tra caratteristiche del messaggio promozionale e canale/i di veicolazione dello stesso2. Elementi di archeologia, storia dell'arte e storia del territorio3. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale4. Principali caratteristiche ed elementi componenti il messaggio promozionale per definire lo stile comunicativo della campagna di pubblicizzazione5. Principali eventi e luoghi di realizzazione di attività promozionali coerenti con le specifiche caratteristiche e l'immagine del territorio da valorizzare e la tipologia di target verso cui orientare l'azione promozionale6. Tecniche di comunicazione e sponsorship per la raccolta delle adesioni e l'organizzazione della partecipazione ad eventi promozionali
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20030
Denominazione AdA	Posizionamento della offerta turistica
Descrizione della performance	Elaborare di politiche di posizionamento dell'offerta turistica al fine di attrarre il maggior numero di clienti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	633
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Individuare e contattare stakeholders e attori locali strategici per la definizione dell'offerta turistica locale2. Individuare indicatori di costo e margini di guadagno per strutturare un budget del servizio turistico3. Individuare servizi primari e complementari ad integrazione dell'offerta turistica sulla base di bisogni e aspettative della clientela4. Stimolare la partecipazione attiva degli attori locali (pubblici e privati) alla definizione di un piano di sviluppo turistico del territorio5. Tradurre i bisogni espressi dalla clientela in servizi reali6. Veicolare all'esterno l'immagine del prodotto turistico attraverso tecniche adeguate al target di utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie di analisi previsionale sull'andamento del mercato2. Metodologie e strumenti di marketing turistico3. Opportunità turistiche offerte dal territorio4. Tecniche di clusterizzazione e segmentazione dell'utenza5. Tecniche di promozione e vendita6. Tecniche e strumenti per il posizionamento dei prodotti turistici7. Tendenze del mercato turistico
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999801
Denominazione AdA	Monitoraggio dell'andamento di mercato dei prodotti/servizi realizzati
Descrizione della performance	Monitorare l'andamento di mercato dei prodotti/servizi realizzati, analizzando e valutando l'offerta turistica progettata e promossa e individuando azioni di miglioramento dell'offerta

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1416
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Monitorare e valutare l'andamento delle attività di promozione dell'offerta turistica locale e dei risultati raggiunti2. Monitorare la soddisfazione dei clienti/utenti per predisporre eventuali aggiustamenti e/o modifiche3. Presentare alla committenza report di monitoraggio relativi alle attività realizzate e di soddisfazione del cliente, nonché proposte di ulteriori attività da poter realizzare
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Basi di statica per l'elaborazione di report di monitoraggio2. Elementi di controllo di gestione per la misurazione ed il controllo dei costi delle azioni svolte e da svolgere3. Tecniche di customer satisfaction per una valutazione dei risultati raggiunti dalle azioni di promozione dell'offerta turistica locale4. Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione degli obiettivi prefissati e delle attività realizzate
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	142 - Tecnico per la gestione di struttura ricettiva/di ristorazione
Descrizione	Supervisiona il funzionamento ed il mantenimento o miglioramento della struttura - albergo o ristorante, B&B od agriturismo e simili - ricettiva/di ristorazione coordinando l'attività del personale affinché siano raggiunti gli obiettivi fissati per l'uso ottimale delle risorse nel rispetto dei vincoli di budget, e per la soddisfazione e l'incremento della clientela. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Se è proprietario titolare, svolge anche le attività di pianificazione dei flussi economici-finanziari, decidendo in merito alle politiche dei prezzi e delle offerte, ed al livello qualitativo dei servizi; inoltre in qualità di titolare deve garantire il rispetto delle prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico-sanitaria, di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, previste per l'esercizio delle attività di commercio/preparazione/somministrazione degli alimenti.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	programmazione della produzione, acquisti e logistica
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Coordina tutti i reparti della struttura - albergo o ristorante, B&B od agriturismo e simili - ed è responsabile dell'organizzazione e della gestione del personale dipendente. Generalmente è il titolare od in presa diretta col proprietario / gestore. A lui riferiscono i capi-servizio ed il personale dipendente od esterno ed i fornitori di beni o servizi. E' autonomo nella impostazione e gestione della propria attività, anche se deve riferire alla proprietà (se non lo è lui stesso) sull'andamento economico della gestione.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole I-55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
------------	---

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	20020
Denominazione AdA	Definizione dell'offerta di servizi e attività
Descrizione della performance	Acquisire informazioni sul fabbisogno della clientela ed elaborare un piano di intervento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	624
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Decodificare i feedback provenienti dal mercato di riferimento per effettuare interventi correttivi rispetto alle azioni promozionali attivate2. Definire l'offerta di servizi e attività sulla base di bisogni e aspettative della clientela3. Individuare e contattare stakeholders e attori locali strategici per la definizione dell'offerta turistica locale4. Individuare indicatori di costo e margini di guadagno per strutturare un budget del servizio turistico5. Individuare servizi primari e complementari ad integrazione dell'offerta turistica sulla base di bisogni e aspettative della clientela6. Realizzare attività di studio e di analisi del mercato e della concorrenza per strutturare offerte competitive7. Rilevare eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati8. Stimolare la partecipazione attiva degli attori locali (pubblici e privati) alla definizione di un piano di sviluppo turistico del territorio9. Tradurre i bisogni espressi dalla clientela in servizi reali10. Veicolare all'esterno l'immagine del prodotto turistico attraverso tecniche adeguate al target di utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità, budgeting e pricing2. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e territoriali3. Elementi di pianificazione e progettazione territoriale in ambito turistico4. Metodologie di analisi previsionale sull'andamento del mercato5. Metodologie e strumenti di marketing operativo per il turismo6. Tecniche di clusterizzazione e segmentazione dell'utenza7. Tecniche di promozione e vendita8. Tecniche e strumenti per il posizionamento dei prodotti turistici9. Tendenze del mercato turistico
Livello EQF	5

Area di attività n°2

Codice AdA	15018
Denominazione AdA	Vendita e somministrazione di prodotti alimentari



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Eseguire le operazioni di preparazione del prodotto alimentare sulla base delle richieste del cliente, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ed esporre efficacemente le caratteristiche del prodotto.
-------------------------------	--

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	66
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le procedure previste per l'etichettatura, marcatura, prezzaggio e confezionamento dei prodotti2. Controllare la qualità alimentare dei prodotti in vendita Applicare le procedure previste per la segnalazione di eventuali difformità rispetto alle condizioni di conservazione dei prodotti3. Esporre la merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela4. Gestire attraverso comunicazione efficace lamentele e reclami5. Identificare e predisporre il prodotto (pesare o misurare, tagliare o confezionare, ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente, utilizzando le attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari nel rispetto delle norme di sicurezza6. Presentare, vendere e somministrare i prodotti tipici locali e tradizionali attraverso modalità efficaci di soddisfazione e fidelizzazione della clientela, anche di passaggio7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, anche frequentando corsi di Fp secondo le disposizioni di legge8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative9. Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità d'uso delle attrezzature per la preparazione dei prodotti alimentari e delle bevande2. Conservazione, distribuzione, manipolazione, preparazione, servizio e trasformazione e di distribuzione dei prodotti alimentari freschi e conservati e delle bevande3. Denominazione, etichettatura e confezionamento e tracciabilità dei prodotti alimentari e delle bevande4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Normativa in materia di tutela del consumatore6. Procedure e documentazione prevista dal sistema di qualità e tipologie e modalità di certificazioni della qualità (doc, dop, docg, igp, igt, stg)7. Prodotti tipici locali e tradizionali8. Proprietà e caratteristiche (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande9. Strategie commerciali e di marketing (offerte speciali, promozioni, sconti, ecc.)10. Tecniche di esposizione della merce/prodotto
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	504
Denominazione AdA	Organizzazione e supervisione dei reparti della struttura ricettiva
Descrizione della performance	Organizzare e coordinare l'attività dei vari reparti del ricevimento, cucina-bar, amministrazione, avvalendosi della collaborazione dei capi-servizio, al fine di garantire l'efficienza complessiva della struttura. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	611
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare periodicamente l'andamento delle attività, per verificare l'adeguatezza della pianificazione2. Organizzare e gestire incontri periodici con il personale per rilevarne i feed back sull'andamento complessivo delle attività e condividere eventuali interventi correttivi alla pianificazione delle stesse3. Pianificare l'organizzazione delle attività nei diversi reparti sulla base della disponibilità effettiva di personale, tenendo conto di eventuali necessità di interventi manutentivi ordinari e straordinari alle strutture4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Verificare la disponibilità del personale nei diversi reparti in relazione a ferie, permessi, malattie ecc. per definire un planning delle attività che permetta di garantire il regolare funzionamento della struttura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)2. Norme e regolamenti concernenti l'esercizio dell'attività ricettiva/di ristorazione ed adempimenti ad essi connessi3. Organizzazione dei reparti, composizione e caratteristiche del personale, tipologie delle forniture necessarie al funzionamento della struttura per effettuare una pianificazione delle attività adeguata agli obiettivi strategici definiti4. Tecniche di pianificazione e gestione dei processi di lavoro con particolare riferimento all'ambito della ricettività e della ristorazione (food and beverage management)
Livello EQF	5

Area di attività n°4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	507
Denominazione AdA	Supervisione dei rapporti con i fornitori
Descrizione della performance	Pianificare e supervisionare i rapporti con le diverse tipologie di fornitori di beni e servizi per assicurare il funzionamento ed il mantenimento della struttura ricettiva/di ristorazione. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	612
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare i fabbisogni di forniture provenienti dai vari reparti ed i servizi accessori da acquistare, al fine di individuare i fornitori da contattare e definire il piano delle forniture2. Effettuare valutazioni periodiche della qualità delle forniture al fine di garantire il mantenimento degli standard stabiliti3. Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Supervisionare l'andamento dei rapporti di fornitura, acquisendo dai reparti le informazioni necessarie (qualità delle forniture, rispetto dei tempi ecc) per verificare il rispetto delle condizioni concordate con i fornitori



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del mercato delle forniture per strutture ricettive/di ristorazione per individuare i fornitori e le offerte più adeguate al fabbisogno aziendale2. Caratteristiche fisiche della struttura (immobile, impianti, macchinari, attrezzature, arredi, ecc.) al fine di individuare le necessità di ordinaria/straordinaria manutenzione ed i relativi fornitori3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Norme concernenti l'acquisto di beni e servizi e relativa contrattualistica per definire le condizioni di fornitura e verificarne il rispetto6. Tecniche e strumenti di monitoraggio delle attività e dei processi di lavoro per verificare l'andamento delle forniture
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	20019
Denominazione AdA	Cura degli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale
Descrizione della performance	Espletare gli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla conduzione di un'azienda. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	623
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare gli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività2. Espletare gli adempimenti contabili e finanziari, fiscali e tributari prescritti dalla normativa specifica3. Gestire gli aspetti amministrativi e previdenziali di base4. Gestire le attività dei collaboratori, stabilirne i carichi di lavoro e valutarne le prestazioni5. Individuare indicatori di costo e margini di guadagno per strutturare un budget del servizio turistico6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative8. Supervisionare l'espletamento degli adempimenti burocratici e amministrativi9. Svolgere attività di reporting aziendale
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità e budgeting2. Elementi di diritto commerciale3. Elementi di disciplina previdenziale e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale4. Elementi di disciplina tributaria per l'esercizio dell'attività imprenditoriale5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)7. Principi di organizzazione e gestione aziendale
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	20021
Denominazione AdA	Gestione del sistema di customer satisfaction
Descrizione della performance	Monitorare i risultati relativi alla customer satisfaction al fine di ideare di soluzioni di servizio rispondenti alle esigenze della clientela

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	625
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare il reporting sugli esiti della elaborazione di dati relativi alla customer satisfaction2. Gestire i reclami della clientela3. Implementare azioni di fidelizzazione della clientela4. Predisporre strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione della clientela5. Stabilire standard di qualità e soddisfazione dei clienti6. Tradurre le informazioni emerse dalla customer satisfaction in azioni di miglioramento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Norme concernenti l'attività turistico-ricettiva, norme per la tutela della riservatezza dei dati personali per l'espletamento degli adempimenti connessi al soggiorno degli ospiti nella struttura ed il rispetto della loro privacy2. Organizzazione della struttura presso la quale si opera e caratteristiche e standard del servizio offerto3. Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati4. Tecniche di fidelizzazione della clientela5. Tecniche e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction6. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	147 - Operatore di agenzia di viaggi e turismo
Descrizione	Cura i rapporti con la clientela e gli operatori del settore (giornalisti, tour operator, e specialisti del settore), proponendo, consigliando ed assistendo il cliente nell'organizzazione di viaggi e soggiorni, dalla scelta degli itinerari, attrazioni e destinazione, all'organizzazione dell'itinerario, alla acquisizione dei titoli di viaggio e di tutta la documentazione necessaria.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera nelle agenzie di viaggio espletando in modo autonomo le attività connesse alla ricezione e prima relazione con la clientela. E' in relazione innanzitutto con i clienti, ma anche con il personale interno dell'agenzia di viaggi e con le organizzazioni turistiche (alberghi, compagnie di trasporti, ecc...)
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.1.4.0 - Agenti di viaggio
ATECO 2007	N-79.11.00 - Attività delle agenzie di viaggio N-79.12.00 - Attività dei tour operator N-79.90.11 - Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento N-79.90.19 - Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	394
Denominazione AdA	Vendita dei servizi/pacchetti turistici
Descrizione della performance	Prenotare e perfezionare la vendita dei servizi turistici scelti dal cliente, svolgendo le operazioni necessarie alla stipula dei contratti (emissione voucher, biglietti etc) e predisponendo la relativa documentazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	604
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la registrazione delle attività amministrativo-contabili applicando correttamente le procedure previste2. Emettere biglietti e voucher per le diverse tipologie di servizi acquistati dal cliente (alloggio, trasporto, noleggi) utilizzando la strumentazione informatica specifica, ed attivare le polizze assicurative secondo le condizioni scelte dal cliente3. Gestire le relazioni con i referenti delle aziende fornitrici (tour operator, agenzie di viaggio corrispondenti, compagnie di trasporto, strutture turistiche, centri servizi per prenotazioni etc.) al fine di definire gli aspetti tecnico-operativi della società4. Predisporre la documentazione attestante l'acquisto dei servizi da parte del cliente ed effettuarne la trasmissione ai fornitori che erogano tali servizi, verificandone il recepimento5. Utilizzare uno o più sistemi di prenotazioni (tele prenotazione, GDS, CRS, prenotazione telefonica, ecc) impiegati nel settore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità per la gestione delle principali attività di segreteria (emissione ricevute, riscossioni, pagamenti)2. Elementi di diritto commerciale per gestire il perfezionamento dei contratti di vendita dei servizi scelti dal cliente3. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale4. Normativa in materia di intermediazione di servizi turistici/di viaggio per la corretta gestione della vendita dei pacchetti5. Procedure, metodologie e strumenti di prenotazione di pacchetti e servizi turistici (GDS, CRS, prenotazione telefonica, ecc.)6. Strumenti e procedure per l'effettuazione delle prenotazioni alberghiere e per l'effettuazione delle prenotazioni ed emissione dei biglietti di viaggio7. Strumenti telematici per la comunicazione e la ricerca di informazioni8. Tecniche di rendicontazione e di registrazione delle operazioni per la gestione amministrativa delle pratiche dei clienti9. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	20023
Denominazione AdA	Accoglienza e assistenza desk al cliente
Descrizione della performance	Accogliere il cliente e comprenderne ed interpretarne correttamente esigenze ed aspettative, valutandone la fattibilità o le possibili alternative

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	626
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accogliere il cliente e stabilire un rapporto di ascolto attivo e di dialogo al fine di comprenderne ed interpretarne correttamente esigenze ed aspettative2. Fornire assistenza al cliente nella fruizione del servizio reso3. Registrare le richieste del cliente valutandone le priorità e presentando le possibili soluzioni od alternative4. Utilizzare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di marketing dei servizi turistici2. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale3. Organizzazione della struttura presso la quale si opera e caratteristiche e standard del servizio offerto4. Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati5. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonali6. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente7. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	20031
Denominazione AdA	Predisposizione dei documenti e titoli di viaggio
Descrizione della performance	Predisporre ed emettere i documenti e titoli di viaggio e consegnarli in maniera puntuale al cliente

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	634
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Fornire assistenza al cliente per la predisposizione dei documenti personali necessari per ingresso, soggiorno o transito in paesi essteri (passaporti, visti consolari, certificati medici)2. Verificare con il cliente la completezza e validità della documentazione necessaria per la richiesta dei documenti personali (carte di identità, passaporti, ecc.)3. Verificare la correttezza e validità dei documenti predisposti, rispetto alla normativa dei paesi di ingresso, soggiorno o transito inclusi nel percorso concordato
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e tipologie di documenti richiesti per ingresso, soggiorno o transito dai diversi paesi esteri2. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale3. Normativa relativa al settore turistico con particolare riguardo ai paesi esteri inclusi nell'itinerario prescelto4. Procedure di compilazione e documentazione necessaria alla richiesta di documenti turistici
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	25000
Denominazione AdA	Rilevazione della customer satisfaction
Descrizione della performance	Effettuare le rilevazione del livello di soddisfazione del cliente rispetto ai servizi acquistati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti di rilevazione strutturati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	639
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adoperare strumenti di rilevazione predisposti per l'analisi della customer satisfaction secondo le loro caratteristiche di utilizzo e finalità, eventualmente anche operando interventi minimi di adattamento alle caratteristiche della clientela2. Effettuare interviste anche telefoniche dei clienti che hanno fruito del pacchetto turistico al fine di rilevare il livello di gradimento in relazione alla soddisfazione delle aspettative che ne hanno determinato l'acquisto.3. Elaborare a partire dalle informazioni di feed back rilevate attraverso le interviste alla clientela report di sintesi della customer satisfaction da presentare ai responsabili dell'agenzia (direzione, marketing)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Tecniche di intervista anche telefonica per la rilevazione delle informazioni necessarie a comprendere il livello di soddisfazione del cliente rispetto al servizio2. Tecniche di reporting per predisporre documenti di sintesi del livello di soddisfazione rilevato3. Tecniche e strumenti per la rilevazione della customer satisfaction
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	10004 - Tecnico di cucina - Cuoco
Descrizione	Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione dello chef a cui si relaziona direttamente e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	20025
Denominazione AdA	Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente
Descrizione della performance	Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	628
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di problem solving e risoluzione dei conflitti2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Comunicare efficacemente con gli altri componenti della brigata di cucina4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Prefigurare l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Scegliere modalità e tecniche di decorazione, guarnizione e farciture per la presentazione del piatto8. Selezionare e preparare gli alimenti (pesare, tagliare, assemblare ecc.) in modo adeguato alle richieste e alle esigenze del cliente9. Utilizzare strumenti ed applicare tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e tecniche di sporzionatura e impiattamento degli alimenti2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Organizzazione della cucina e processi di lavoro6. Tecniche di comunicazione e relazione nell'ambito dei gruppi di lavoro7. Tecniche di problem solving;8. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento
Livello EQF	4

Area di attività n°2

Codice AdA	20034
Denominazione AdA	Realizzazione di piatti pronti per il consumo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
-------------------------------	--

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	637
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche di problem solving e risoluzione dei conflitti2. Applicare tecniche di pulitura, taglio e cottura dei cibi con l'uso della attrezzatura culinaria in condizioni di sicurezza3. Comunicare efficacemente con gli altri componenti della brigata di cucina4. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva5. Curare la scelta degli ingredienti, valutando la loro qualità e conservazione, e determinandone il dosaggio secondo ricette ed esperienza6. Implementare la preparazione di piatti pronti per il consumo applicando le tecniche specifiche per le diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni e dolci7. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Realizzare le preparazioni dolci e salate previste nel menù utilizzando le diverse tecniche di trasformazione e cottura (bollitura, frittura ecc.) e le attrezzature idonee e rispettando le procedure e gli standard di sicurezza ed igienico-sanitarie



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di enogastronomia e culinaria e processi di cottura degli alimenti e preparazione di piatti e ricette della cultura gastronomica locale, nazionale ed internazionale2. Elementi di merceologia alimentare e di scienze dell'alimentazione3. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Organizzazione della cucina, processi di lavoro e caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di cibi e per un loro utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza7. Principali vini italiani, europei ed extraeuropei e criteri di abbinamento cibo / vino8. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione, principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione e modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione9. Tecniche di problem solving, comunicazione e relazione nell'ambito dei gruppi di lavoro10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
Livello EQF	4

Area di attività n°3

Codice AdA	9999802
Denominazione AdA	Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
Descrizione della performance	Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione. Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1417
----------------------------	------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche2. Monitorare l'andamento dei costi nel rispetto del budget concordato3. Pianificare le modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche applicando tecniche di conservazione di alimenti e bevande4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP5. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime per la ristorazione selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative7. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare8. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute9. Selezionare i fornitori per affidabilità ed economicità, valutando le offerte e monitorando l'esecuzione degli ordini
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti2. Elementi di enogastronomia, scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Mercato della ristorazione5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande6. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro7. Normativa HACCP: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP, controlli, certificazione e rintracciabilità8. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	56164 - Tecnico dell'enogastronomia
Descrizione	Valorizza e promuove i prodotti tipici di un territorio, evidenziandone il legame con la cultura locale, gli aspetti nutrizionali, le filiere e le certificazioni di qualità e di eccellenza. Elabora menù articolati abbinando sapientemente i prodotti enogastronomici locali, organizza e realizza campagne promozionali dei singoli prodotti, tenendo conto dei budget e delle risorse a disposizione, garantendo il rispetto delle condizioni igienico sanitarie nella conservazione e degustazione dei prodotti.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera nel settore della ristorazione e del turismo, in diverse realtà, come ristoranti, aziende vitivinicole, cantine, fiere e/o percorsi enogastronomici di degustazione e, in casi particolari, aziende della GDO. Opera sia come libero professionista a sia sotto forma di lavoratore dipendente in aziende di settore, sia anche per le stesse aziende in forme di lavoro autonomo.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare 3.1.5.4.2 - Tecnici della produzione alimentare 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
ATECO 2007	G-47.29.90 - Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati nca I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I-56.10.42 - Ristorazione ambulante I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale

Altri Repertori di descrizione



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	Tecnico superiore della commercializzazione dei prodotti agricoli e agroindustriali Tecnico superiore per la ristorazione e/o la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	9999241
Denominazione AdA	Valorizzazione dell'offerta enogastronomica
Descrizione della performance	Valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio definendo gli abbinamenti dei prodotti locali (gastronomici ed enologici) sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, del valore nutritivo, al fine di proporli per la vendita ai clienti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	856
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare i principi della bioeconomia per proporre menù biologici a kilometro zero2. Effettuare un'analisi sensoriali dei prodotti alimentari ed enologici3. Effettuare una corretta analisi del vino, sapendone distinguere i caratteri organolettici che lo contraddistinguono4. identificare ed applicare le soluzioni e le strategie comunicative idonee a conseguire gli obiettivi aziendali e di marketing5. Individuare il prezzo del menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie6. Progettare la composizione dei menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di clienti7. Promuovere e valorizzare le tipicità storico-culturali del territorio8. Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti2. Caratteristiche storico-culturali del territorio e relative tradizioni enogastronomiche, ricette e tecniche di lavorazione/preparazione per valorizzarne le peculiarità nell'elaborazione del menù3. Caratteristiche, provenienza, lavorazione e deperibilità dei prodotti enogastronomici, al fine di programmare la proposta di menù garantendo la qualità degli ingredienti e il loro impiego ottimale.4. Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei menù proposti5. Elementi di enologia6. Elementi di inglese di settore7. Elementi di produzione biologica e di bioeconomia8. Principi nutritivi degli alimenti per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù9. Sistemi di produzione agroalimentare e di filiera certificati10. Tecniche di comunicazione, marketing, promozione commerciale e organizzazione eventi applicate al settore enogastronomico
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	10050
Denominazione AdA	Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata
Descrizione della performance	Programmare le attività di controllo delle filiere certificate DOP/IGP/STG per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	36
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adeguare i sistemi di produzione e valorizzazione delle risorse locali alle politiche, agli obiettivi produttivi e alle innovazioni in campo tecnologico2. Presidiare la programmazione delle macro-procedure nell'ottica di mantenimento e acquisizione della certificazione DOP/IGP/STG3. Progettare azioni di miglioramento per le buone prassi di controllo4. Progettare un piano per effettuare il controllo qualità sui prodotti stagionali su filiera specifica
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Costi delle materie prime per partecipare alla definizione delle politiche e degli obiettivi aziendali inerenti la qualità dei prodotti da lavorare e da produrre2. Economia della valorizzazione di risorse locali3. Normativa e procedure per la programmazione delle macro-procedure nell'ottica di mantenimento e acquisizione della certificazione DOP/IGP/STG4. Processi di lavorazione per progettare azioni di miglioramento alle buone prassi di controllo5. Tecniche di autoaggiornamento a fronte della rapida evoluzione delle tecnologie e del continuo mutamento del quadro normativo/regolamentare di riferimento
Livello EQF	4

Area di attività n°3

Codice AdA	325
Denominazione AdA	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti
Descrizione della performance	Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP ed alla normativa sulla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	181
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare regole e criteri di stivaggio ed immagazzinamento dei prodotti negli appositi locali rispettando le procedure per la conservazione dei prodotti;2. Contattare i fornitori indicando tipologia e quantità della merce da consegnare, definendo le modalità e i tempi di consegna delle merci con la predisposizione della documentazione relativa all'esecuzione dell'ordine;3. Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;4. Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP;5. Effettuare operazioni di scarico e trasferimento dei prodotti dai mezzi di trasporto alla struttura di vendita (magazzino, punto vendita) con la predisposizione della documentazione relativa alla ricezione e registrazione delle merci;6. Registrare i fabbisogni relativi ai prodotti mancanti nel banco libero servizio e per la vendita;
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale2. Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature di conservazione/refrigerazione impiegate e relativi sistemi di regolazione per favorire un corretto utilizzo nella fasi del processo di lavoro;3. Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori4. Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;5. Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione e trasmissione dati (tel, fax, etc.)6. Procedure aziendali di controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo, con l'utilizzo di tecniche anche di tipo esperienziale per il riconoscimento delle caratteristiche di qualità, freschezza e provenienza dei prodotti;7. Provenienza, tracciabilità dei prodotti e caratteristiche di deperibilità delle diverse tipologie di prodotti;8. Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio delle merci con l'utilizzo di attrezzature per lo scarico e il trasporto interno (carrelli, paranchi, ecc.);9. Tecniche di valutazione e gestione delle scorte di magazzino in funzione dell'andamento delle vendite e degli standard dei fabbisogni di breve periodo delle diverse tipologie di prodotti
Livello EQF	4

Area di attività n°4

Codice AdA	9999803
Denominazione AdA	Configurazione e ambientazione degli spazi
Descrizione della performance	Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1418
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti2. Allestire il banco vendita e quello a libero servizio secondo i principi di merchandising, marketing e le scelte promozionali dell'azienda, utilizzando tecniche decorative per guarnire i prodotti predisponendo basi ed alzate3. Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi4. Curare la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP5. Mantenere l'adeguato assortimento dei prodotti al fine di evitare rotture di stock, effettuando la corretta rotazione dei prodotti nel rispetto delle scadenze6. Mantenere l'ordine nei locali rispettando la collocazione dei prodotti nelle specifiche aree di lavoro, rendendo accogliente l'ambiente di vendita, aggiornando regolarmente la cartellonistica per la comunicazione al cliente7. Progettare l'organizzazione e l'allestimento degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente8. Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi9. Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente10. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Adempimenti in materia di igiene alimentare e HACCP, previsti dal quadro normativo di riferimento: pulizia degli ambienti di lavoro, buone prassi di lavorazione e igiene personale2. Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro3. Elementi di normative del commercio e della vendita di alimenti4. Nozioni di marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita5. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati6. Tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala7. Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento8. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999804
Denominazione AdA	Accoglienza del cliente
Descrizione della performance	Accogliere il cliente e proporre, adeguandola agli stili alimentari e ai bisogni della clientela, l'offerta di prodotti enogastronomici e servizi di ristorazione tipica, monitorando il grado di soddisfazione e proponendo interventi migliorativi

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1419
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri per l'abbinamento di pietanze e bevande2. Applicare tecniche di evasione degli ordini3. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)4. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio5. Proporre alla clientela un abbinamento corretto tra alimenti differenti e vini, tra quelli presenti nelle riserve6. Rilevare, anche attraverso strumenti strutturati e informatizzati, il grado di soddisfazione dei clienti anche per predisporre eventuali aggiustamenti e/o modifiche
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di gestione dei servizi di ristorazione2. Enogastronomia3. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale4. Tecniche di customer care5. Tecniche e strumenti di incasso e pagamento6. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente7. Utilizzare strumenti informatici per la gestione degli ordini
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	152 - Responsabile di cucina - Chef
Descrizione	Definisce l'offerta gastronomica sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, tenendo conto delle risorse a disposizione e rispettando il budget definito. Controlla la qualità organolettica dei cibi; gestisce il personale di cucina ed il processo di produzione delle pietanze, garantendo il rispetto dei tempi di consegna alla sala e monitorando il livello di efficienza nell'impiego delle risorse. Individua e seleziona i fornitori e le condizioni di fornitura delle materie prime alimentari e delle attrezzature di cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture della ristorazione commerciale, anche a bordo di navi da crociera, ed in strutture ricettive che svolgono anche attività di ristorazione. Programma e coordina le attività di produzione all'interno della cucina. sovrintendendo ed organizzando il lavoro dei cuochi e degli inservienti procurando di evitare errori e ritardi nel servizio di sala. Organizza e gestisce con autonomia il proprio lavoro ed è responsabile dei risultati di fronte alla proprietà.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale

Altri Repertori di descrizione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	10072
Denominazione AdA	Predisposizione del menù
Descrizione della performance	Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	620
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Decidere la composizione del menù, garantendo equilibrio tra diversi cibi ed effettuando periodiche modifiche dello stesso al fine di diversificare l'offerta nell'ambito dello "stile" aziendale e delle caratteristiche del/dei target di client2. Individuare il prezzo dei singoli piatti proposti nel menù, tenendo conto del costo delle materie prime e delle attività di preparazione necessarie, al fine di consentire la definizione del listino al pubblico3. Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile4. Verificare la dotazione della dispensa per garantire la massima ottimizzazione nell'impiego delle materie prime presenti, sulla base delle caratteristiche nutrizionali e di deperibilità delle stesse
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti al fine di apportare variazioni ed adeguare l'offerta di pietanze2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime per programmare l'offerta dei piatti garantendo la qualità degli ingredienti e l'impiego ottimale delle riserve presenti in dispensa3. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu4. Elementi di contabilità aziendale per calcolare il costo dei piatti proposti5. Elementi di scienze dell'alimentazione6. Principi nutritivi degli alimenti per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù7. Regimi alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. dieta gluten-free, vegana, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)8. Tradizioni enogastronomiche del territorio per valorizzarne le peculiarità nell'elaborazione del menù
Livello EQF	5

Area di attività n°2

Codice AdA	10074
Denominazione AdA	Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione
-------------------------------	--

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	622
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con il personale di sala per tenere sotto controllo il flusso degli ordini ed i tempi di evasione degli stessi e garantire la corrispondenza tra la disponibilità di piatti offerta e quella effettiva2. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva3. Coordinare i gruppi di lavoro utilizzando tecniche di gestione e leadership4. Definire e monitorare il bisogno quali - quantitativo di personale5. Gestire il personale di cucina valorizzando le caratteristiche e le competenze professionali di ciascuno al fine di garantire l'impiego ottimale delle risorse a disposizione6. Monitorare l'andamento delle attività di cucina in relazione alle richieste provenienti dalla sala, al fine di effettuare i necessari interventi correttivi in caso di disguidi e/o per rispondere a richieste aggiuntive/non previste da parte del cliente7. Organizzare il piano di attività della cucina assegnando incarichi e compiti, in relazione ai carichi di lavoro previsti ed alla disponibilità effettiva di personale8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Supervisionare l'esecuzione delle pre-lavorazioni e delle rifiniture al fine di garantire il corretto svolgimento dell'intero processo di preparazione dei cibi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di organizzazione del lavoro per gestire in maniera flessibile la programmazione delle attività2. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro per gestire in maniera flessibile la programmazione delle attività3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Normativa relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro per programmare le attività di prevenzione e gestione del rischio e definire il sistema dei ruoli e dei compiti ad esse associato5. Normativa sui contratti di settore6. Processi di erogazione del servizio: fasi, ruoli, modalità organizzative7. Struttura organizzativa del comparto cucina8. Tecniche di comunicazione, relazione interpersonale, negoziazione e gestione dei conflitti9. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership e per l'attribuzione di compiti e responsabilità
Livello EQF	5

Area di attività n°3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Codice AdA	20029
Denominazione AdA	Ideazione, sviluppo e realizzazione di ricette
Descrizione della performance	Ideare e realizzare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali, organolettici ed estetici appropriati tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	632
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Ideare nuove combinazioni culinarie bilanciate tra i prodotti alimentari in base alle loro caratteristiche organolettiche e morfologiche per la composizione di menu innovativi ed esclusivi2. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP3. Realizzare piatti semplici e complessi curandone la sporzionatura, l'impiattamento, la guarnizione, la decorazione e la farcitura soddisfacendo le esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela con senso estetico e creatività e nel rispetto della normativa vigente in relazione alla manipolazione degli alimenti ed alla tutela del consumatore4. Soddisfare esigenze dietologiche e stili alimentari della clientela5. Sperimentare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche e riproporle in modo personalizzato6. Verificare la disponibilità delle materie presenti sul mercato ed il relativo costo in relazione al budget disponibile
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità aziendale e tecniche di budgeting per calcolare il costo dei piatti proposti2. Elementi di scienze dell'alimentazione3. Gastronomia, culinaria ed enologia4. Modalità di sporzionatura, impiattamento, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati5. Normativa comunitaria, nazionale e regionale a tutela del consumatore e della sicurezza alimentare e dei lavoratori6. Proprietà e caratteristiche (chimiche, fisiche, merceologiche, nutrizionali e organolettiche) degli ingredienti e delle materie prime dei prodotti alimentari e delle bevande per elaborare abbinamenti equilibrati nella predisposizione del menù7. Regimi alimentari e loro caratteristiche nutrizionali (es. dieta gluten-free, vegana, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica)8. Tecniche e strumenti per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate9. Tecnologie moderne di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità10. Tradizioni enogastronomiche del territorio, abitudini e nuove tendenze nei comportamenti alimentari del/dei target di clienti
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	25003
Denominazione AdA	Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina
Descrizione della performance	Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	641
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare criteri di selezione fornitori e valutazione delle offerte in relazione alle esigenze della struttura e la disponibilità finanziaria2. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze3. Gestire le relazioni con i fornitori per quanto attiene il processo di acquisto anche in lingua straniera4. Individuare i fornitori di beni e di servizi necessari al funzionamento della struttura ricettiva, attraverso la valutazione delle offerte esistenti e la selezione di quelle che meglio rispondono al rapporto qualità - prezzo5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative7. Stabilire e pianificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature in accordo con la proprietà o la direzione generale8. Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzature e modalità di conservazione dei prodotti alimentari2. Caratteristiche del mercato delle attrezzature da cucina e dei relativi fornitori3. Elementi e tecniche di comunicazione, negoziazione commerciale, problem setting e problem solving4. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Tecniche e strumenti per l'analisi del fabbisogno e l'approvvigionamento di materie prime e attrezzature (con analisi costi-benefici)7. Terminologia di settore in lingua straniera8. Valutare il fabbisogno di materie prime ed attrezzature in relazione alle caratteristiche delle stesse, alla tempistica di consegna, alle disponibilità di budget, alle disponibilità presenti in dispensa
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	150 - Addetto alle attività di cucina
Descrizione	Supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente - talvolta a carattere stagionale - sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione
-------------------	---



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ATECO 2007	C-10.85.01 - Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame C-10.85.02 - Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips C-10.85.03 - Produzione di piatti pronti a base di ortaggi C-10.85.04 - Produzione di pizza confezionata C-10.85.05 - Produzione di piatti pronti a base di pasta C-10.85.09 - Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I-56.10.42 - Ristorazione ambulante I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
------------	---

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	1424
Denominazione AdA	Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
Descrizione della performance	Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	615
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati3. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per un utilizzo in condizioni di sicurezza2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire efficaci operazioni di pulizia e per effettuare le verifiche periodiche di funzionamento3. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)4. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza6. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza7. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1425
Denominazione AdA	Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base
Descrizione della performance	Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	616
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato6. Predisporre le materie prime per la cottura7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Organizzazione della cucina e processi di lavoro6. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni7. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza8. Tecniche di working group e gestione dei conflitti
Livello EQF	3

Area di attività n°3

Codice AdA	9999805
------------	---------



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Denominazione AdA	Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime
Descrizione della performance	Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	1420
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati5. Individuare eventuali prodotti scaduti o comunque non conformi agli standard di qualità e quantità definiti nell'ordinativo ed effettuare la segnalazione per l'attivazione delle procedure previste (reso, richiesta di ulteriore consegna ecc.)6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative9. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime3. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime4. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina5. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni6. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità7. Normativa nazionale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, per adottare comportamenti che non espongano se stesso e gli altri lavoratori a situazioni di rischio8. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti9. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999806
Denominazione AdA	Preparazione e decorazione di piatti semplici
Descrizione della performance	Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1421
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare modalità, strumenti e tecniche di sporzionatura e di disposizione dei cibi nel piatto2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala3. Guarnire e decorare i piatti valorizzandone l'aspetto estetico4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), e preparati di base per dolci, impasti e salse, seguendo i dosaggi previsti dalle ricette6. Preparare i cibi freddi e caldi nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori7. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)8. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP9. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche2. Modalità di gestione e smaltimento degli scarti di lavorazione3. Modalità e strumenti di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati4. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Organizzazione della cucina e processi di lavoro7. Processi, strumenti e tecniche di cottura degli alimenti8. Processi, strumenti e tecniche di preparazione di piatti
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	149 - Addetto ai servizi di sala
Descrizione	L'addetto ai servizi di sala (Cameriere) si occupa del servizio alla clientela negli esercizi pubblici del settore ristorativo. Le sue mansioni attengono l'accoglienza dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, il servizio al tavolo e la consegna del conto occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto. Si occupa, inoltre, di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli secondo le scelte e le direttive della direzione e, normalmente, nelle sale di maggiore dimensione, la sua responsabilità ricade su un certo numero di tavoli da servire. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con il Maître e con lo Chef. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dalla L.R. 5/2006 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.
Settore	Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera in team, si relaziona e raccorda con il personale degli altri reparti eseguendo le indicazioni del maître o del caposala. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza e assistenza. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico ricettive e agenzie di catering come lavoratore dipendente, anche di tipo stagionale, o "a chiamata".
Livello EQF	3
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
ATECO 2007	I-55.10.00 - Alberghi I-55.20.10 - Villaggi turistici I-55.20.20 - Ostelli della gioventù I-55.20.30 - Rifugi di montagna I-55.20.40 - Colonie marine e montane I-55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence I-56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I-56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I-56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I-56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I-56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I-56.29.10 - Mense I-56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale I-56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	1427
Denominazione AdA	Preparazione di snack e piatti semplici
Descrizione della performance	Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	617
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria4. Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati5. Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo7. Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione8. Tecniche e procedure per la rigenerazione e preparazione di cibi precotti e preconfezionati
Livello EQF	3

Area di attività n°2

Codice AdA	1428
Denominazione AdA	Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente
Descrizione della performance	Effettuare, , in raccordo con la cucina, il servizio al banco e/o ai tavoli, raccogliendo le ordinazioni dai clienti e servendo loro i piatti e le bevande

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	618
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta di piatti e bevande disponibili, fornendo informazioni circa le caratteristiche degli stessi e le modalità di preparazione2. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva3. Controllare lo stato di avanzamento della preparazione dei piatti tenendo conto delle esigenze manifestate dal cliente al fine di raccordare i tempi della cucina con quelli della sala4. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)5. Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disguidi in fase di preparazione dei piatti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP7. Rilevare, anche attraverso strumenti strutturati e informatizzati, il grado di soddisfazione dei clienti anche per predisporre eventuali aggiustamenti e/o modifiche8. Servire al tavolo o al banco le pietanze e le bevande, adottando le misure previste dalla normativa igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e svolgendo le eventuali operazioni di rifinitura e presentazione dei piatti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Composizione del menù e caratteristiche specifiche dei piatti e delle bevande servite e dei relativi ingredienti, per fornire al cliente informazioni e suggerimenti ed effettuare il controllo finale di qualità prima della presentazione al cliente2. Funzionamento del processo di lavoro per la preparazione dei cibi (cucina) ed organizzazione della sala per garantire la gestione dei tempi di evasione degli ordini e di attesa del cliente3. Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)5. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro6. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
Livello EQF	3

Area di attività n°3

Codice AdA	1429
Denominazione AdA	Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Descrizione della performance	Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
-------------------------------	---

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	619
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria2. Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP4. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative6. Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza2. Caratteristiche e proprietà dei principali liquori e distillati per effettuare le preparazioni previste, anche introducendo variazioni che non alterino l'equilibrio complessivo della bevanda3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto4. Ingredienti, tecniche e procedure per la preparazione e presentazione di cocktail, secondo le usanze locali ed internazionali5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)6. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo8. Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione9. Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	25001
Denominazione AdA	Allestimento e pulizia della sala
Descrizione della performance	Allestire la sala secondo le indicazioni ricevute dalla direzione o dal proprio responsabile di sala rispetto alla disposizione dei tavoli, al tovagliame, alla posateria, agli utensili ecc., ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	640
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Eseguire le operazioni di riassetto dei tavoli e del banco al termine delle consumazioni, al fine di garantire il rapido ripristino della disponibilità delle postazioni, nel rispetto degli standard igienico-sanitari previsti2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati3. Organizzare secondo le indicazioni ricevute la disposizione degli arredi di sala e di banco, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed aperti al pubblico4. Verificare la disponibilità, l'efficienza e la funzionalità degli utensili, della posateria, del tovagliame ecc., segnalando eventuali malfunzionamenti che richiedono interventi di manutenzione/riparazione/sostituzione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia per un utilizzo in condizioni di sicurezza2. Componenti, materiali e attrezzature per l'allestimento della sala3. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.), per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza4. Tecniche di allestimento di ambienti conviviali (apparecchiatura tavoli, disposizione arredi ed ornamenti ecc.) secondo le diverse tipologie di layout degli spazi per tipologia di servizio5. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999807
Denominazione AdA	Accoglienza e assistenza al cliente
Descrizione della performance	Accogliere il cliente e rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1422
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta dei prodotti e dei servizi offerti, fornendo informazioni sulle caratteristiche e le modalità di preparazione2. Cogliere ed interpretare le aspettative, le preferenze e le richieste della clientela3. Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente e trasferirle eventualmente agli altri reparti4. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento (bancomat, carte di credito)5. Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disguidi in fase di preparazione dei prodotti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo6. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio7. Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti8. Utilizzare strumenti informatizzati a supporto dell'operatività del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi, tecniche e strumenti di annotazione e gestione delle ordinazioni2. Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera, caratteristiche e standard del servizio offerto3. Principali sistemi operativi ed applicazioni per la gestione ed elaborazione di dati4. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente5. Tecniche e strumenti di incasso e pagamento6. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento7. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente8. Terminologia specifica in lingua straniera
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	9999808
Denominazione AdA	Servizio in sala
Descrizione della performance	Effettuare il servizio ai tavoli in raccordo con la cucina ed il bar

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	1423
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva2. Controllare lo stato di avanzamento della preparazione dei piatti tenendo conto delle esigenze manifestate dal cliente al fine di raccordare i tempi della cucina con quelli della sala3. Servire al tavolo o al banco le pietanze e le bevande, adottando le misure previste dalla normativa igienico-sanitaria in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e svolgendo le eventuali operazioni di rifinitura e presentazione dei piatti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionamento del processo e del ciclo di lavoro per la preparazione dei cibi (cucina) ed organizzazione della sala per garantire la gestione dei tempi di evasione degli ordini e di attesa del cliente2. Tecniche di servizio in sala3. Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese4. Tecniche di somministrazione delle bevande5. Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento6. Terminologia specifica in lingua straniera
Livello EQF	3



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	153 - Tecnico della regia (regista)
Descrizione	Si occupa della realizzazione di film, spettacoli teatrali e programmi televisivi, rivestendo un ruolo di guida tecnico-artistica e organizzativa del processo di produzione. Suo compito è di raccontare una storia o rappresentare un evento per immagini, utilizzando l'apparato tecnico, cinematografico, teatrale o televisivo, secondo le proprie esigenze espressive. Analizza il copione / sceneggiatura traducendolo in linguaggio teatrale o audiovisivo.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	L'attività si svolge sia nelle grandi che nelle medio-piccole realtà produttive, pubbliche e private: associazioni, fondazioni, compagnie teatrali, emittenti e studi televisivi e cinematografici ecc. Opera in stretto contatto con la produzione, con spazi d'autonomia variabili, generalmente attraverso incarichi o contratti professionali legati a singole produzioni o a collaborazioni più ampie, sia nel pubblico che nel privato. Può essere talvolta anche l'autore dei testi per gli spettacoli di cui realizza la regia; la sua attività rientra pertanto nel regime di tutela del diritto d'autore. Può inoltre essere chiamato a rivestire il ruolo di direttore artistico per teatri stabili, per rassegne teatrali o cinematografiche.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.5.2.1 - Registi
ATECO 2007	J-59.11.00 - Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi J-59.12.00 - Attività di post-produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi J-59.14.00 - Attività di proiezione cinematografica J-59.20.30 - Studi di registrazione sonora R-90.01.01 - Attività nel campo della recitazione R-90.01.09 - Altre rappresentazioni artistiche R-90.02.02 - Attività nel campo della regia R-90.02.09 - Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	11
Denominazione AdA	Ideazione della rappresentazione teatrale/del film/dello spettacolo televisivo
Descrizione della performance	Ideare un'interpretazione registica del testo/soggetto da rappresentare in modo da suscitare l'interesse del pubblico potenziale e della produzione che dovrà finanziare il lavoro

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	549
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il copione (genere, ambientazione, contesto storico, ecc.)2. Definire le diverse componenti della rappresentazione di un soggetto (scene, dialoghi, immagini ecc)3. Formulare la propria proposta artistica presso la committenza4. Interpretare un testo letterario, teatrale, poetico secondo i propri canoni culturali e stilistici
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Cultura umanistica di base (storica, letteraria, musicale, teatrale, cinematografica, ecc...) per utilizzare linguaggi e codici comunicativi del mondo artistico-culturale di riferimento2. Tecniche espressive cinematografiche, teatrali e televisive per realizzare l'allestimento adeguato alla produzione3. Tecniche espressive e comunicative per accrescere l'efficacia delle proprie proposte4. Tecnologie informatiche per l'elaborazione delle immagini come supporto all'ideazione registica
Livello EQF	5



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	748
Denominazione AdA	Coordinamento della pre-produzione teatrale/del film/dello spettacolo
Descrizione della performance	Coordinare la pre-produzione del film o dello spettacolo tenendo conto del copione e della sceneggiatura

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	557
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare in maniera chiara ed efficace le proprie scelte artistiche in merito al prodotto finale2. Coordinare i collaboratori nelle diverse mansioni armonizzando idee e contributi3. Individuare tra le diverse ipotesi di allestimento dello spettacolo la soluzione più efficace a restituire la propria idea interpretativa del soggetto4. Motivare il gruppo di collaboratori per ottenere la loro partecipazione attiva5. Selezionare gli interpreti principali in relazione alle caratteristiche e capacità interpretative ed alle caratteristiche della rappresentazione6. Trasformare l'ideazione in una rappresentazione per immagini/scene/dialoghi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Strumentazione tecnica e tecnologica (luci, audio, cinepresa, pellicola, nastro magnetico, carrelli, gru, moviola apparecchiature digitali ecc.) per coordinarne l'impiego2. Tecniche di conduzione dei gruppi di lavoro per organizzare e condurre il lavoro del cast, della troupe o della compagnia teatrale3. Tecniche di recitazione e studio del personaggio per selezionare attori e comparse4. Tecniche espressive cinematografiche, teatrali e televisive per realizzare l'allestimento adeguato alla produzione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	749
Denominazione AdA	Direzione tecnico-artistica dell'opera (spettacolo/film/programma tv ecc.)
Descrizione della performance	Dirigere gli attori e i collaboratori sulla base del copione e della sceneggiatura guidando le prove degli artisti e coordinando i tecnici

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	558
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare l'andamento del lavoro sotto il profilo del risultato artistico2. Definire i tempi e i metodi della produzione ottimizzando l'impiego delle risorse umane e strumentali3. Dirigere gli attori e i collaboratori riuscendo a mediare e negoziare in caso di divergenze
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionamento delle macchine da ripresa e della strumentazione tecnica e tecnologica (luci, audio, cinepresa, pellicola, nastro magnetico, carrelli, gru, moviola, telecamere digitali ecc.) per dirigere il lavoro dei tecnici2. Organizzazione del lavoro teatrale, televisivo e cinematografico per garantire il coordinamento degli interventi3. Tecniche di comunicazione per trasmettere decisioni e punti di vista sul lavoro da realizzare4. Tecniche di recitazione per guidare gli attori nell'interpretazione dei personaggi
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	750
Denominazione AdA	Supervisione e presidio del montaggio della pellicola o delle riprese in digitale (post produzione cinema e tv)
Descrizione della performance	Controllare la fase di post produzione seguendo il montaggio della pellicola o delle riprese digitali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	559
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Curare il rapporto tra visivo e sonoro in tutti gli aspetti che determinano la resa finale (fotografia, luci, effetti, voci, dialoghi, doppiaggio, musiche, rumori ecc.)2. Individuare le soluzioni di montaggio più efficaci in termini di espressività nell'ambito delle diverse ipotesi di lavoro percorribili3. Strutturare le informazioni in modo funzionale alle scelte di montaggio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Strumentazione tecnica e tecnologica della post produzione per garantire il raggiungimento degli obiettivi di comunicazione2. Tecniche e organizzazione del lavoro nella post produzione cinematografica e televisiva per interagire coi tecnici di studio3. Tecniche per la gestione delle colonne audio, del doppiaggio, delle musiche, degli effetti sonori, luminosi e degli effetti speciali per orientare le fasi di lavorazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	154 - Tecnico della sceneggiatura (sceneggiatore)
Descrizione	Scrive il copione o la sceneggiatura di un'opera da rappresentare (film, telefilm, commedie teatrali o radiofoniche), formulando una descrizione dettagliata delle scene e dei dialoghi che guiderà la regia, gli attori e i tecnici nella realizzazione del lavoro. Elabora testi originali e/o riduce, revisiona e adatta opere esistenti (es. romanzi), utilizzando tecniche narrative e lessico adeguato all'ambientazione. Assicura la "continuità" della narrazione per catturare e mantenere l'attenzione del pubblico.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	L'attività si svolge prevalentemente in maniera autonoma, come libero professionista, per organizzazioni medie e grandi del settore pubblico o privato (associazioni, fondazioni, enti teatrali pubblici società di produzione cinematografica e televisiva, studi pubblicitari). Non è soggetto a vincoli nell'attività creativa. Il livello di autonomia sul lavoro è particolarmente ampio: eventuali vincoli sono relativi alla rispondenza o meno ai gusti e alle esigenze del regista e della produzione.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.5.5.2.5 - Scenografi
ATECO 2007	J-59.11.00 - Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi R-90.01.01 - Attività nel campo della recitazione R-90.02.02 - Attività nel campo della regia R-90.02.09 - Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	763
Denominazione AdA	Definizione del soggetto (spettacolo, cinema, tv)
Descrizione della performance	Scrivere un breve testo in forma di racconto da far circolare tra gli addetti ai lavori (produttori, funzionari televisivi, registi, sceneggiatori) per consentire loro di valutare la spendibilità della proposta

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	563
Abilità	1. Intrattenere pubbliche relazioni per presentare e promuovere i propri lavori nel settore dello spettacolo 2. Padroneggiare in modo sistematico e rigoroso le strutture narrative della sceneggiatura 3. Tradurre in racconto i soggetti ideati esaltandone l'originalità e le caratteristiche più accattivanti
Conoscenze	1. Codici e parametri formali del linguaggio teatrale e cinematografico per aderire alle convenzioni linguistiche e stilistiche del settore 2. Cultura umanistica di base (storica, letteraria, musicale, teatrale, cinematografica, ecc...) per utilizzare linguaggi e codici comunicativi del mondo artistico-culturale di riferimento 3. Tecniche espressive e comunicative interpersonali per illustrare e argomentare le proprie proposte
Livello EQF	5

Area di attività n°2

Codice AdA	764
Denominazione AdA	Elaborazione della scaletta
Descrizione della performance	Elaborare la successione delle scene che costituiscono l'ossatura della storia secondo un elenco puntuale degli avvenimenti esposti in ordine sequenziale

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	564
Abilità	1. Articolare i contenuti del soggetto narrativo in modo puntuale, bilanciato, logico e consequenziale 2. Dosare fatti salienti ed intrecci per valorizzare la storia 3. Strutturare la scaletta rispettando i vincoli ed i canoni ad essa attinenti
Conoscenze	1. Tecniche e procedure della sceneggiatura per rispettare i parametri di riferimento nella stesura della scaletta 2. Tecniche narrative e descrittive proprie della sceneggiatura per costruire una narrazione senza lacune 3. Tempi e ritmi narrativi per calibrare le sequenze della rappresentazione
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	766
Denominazione AdA	Stesura del copione (spettacolo) o della sceneggiatura (cinema tv)
Descrizione della performance	Scrivere dettagliatamente i dialoghi, i monologhi, la descrizione di ogni scena dell'opera, col corredo di annotazioni tecniche eguendo una "grammatica" convenzionale

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	565
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Descrivere analiticamente lo sviluppo della storia costruendo il continuum della narrazione2. Dosare dialoghi, pause, scene e sequenze per valorizzare la storia3. Redigere annotazioni tecniche di supporto alla realizzazione del lavoro4. Trasporre/ridurre il testo originario nella versione definitiva della sceneggiatura, conservando le caratteristiche e il senso della storia
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Funzionamento delle apparecchiature e loro impiego (inquadrature, campi, piani, movimenti di macchina, tipo di illuminazione ecc.) per compilare le note tecniche2. Lessico caratteristico per genere, periodo storico e ambientazione per scrivere i dialoghi3. Tecniche narrative e descrittive proprie della sceneggiatura per costruire una narrazione senza lacune
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	20046
Denominazione AdA	Adattamento di un soggetto per la creazione di un copione o di una sceneggiatura
Descrizione della performance	Trasporre i contenuti di un testo in una sceneggiatura per teatro, cinema o tv, rispettando il mezzo comunicativo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	585
Abilità	1. Applicare metodologie di ideazione e adattamento di soggetti (storici, letterari, di fantasia...) per il cinema, il teatro, la televisione 2. Ricercare dati per storicizzare la narrazione 3. Ricercare informazioni per storicizzare la narrazione
Conoscenze	1. Codici e parametri formali del linguaggio teatrale e cinematografico per aderire alle convenzioni linguistiche e stilistiche del settore 2. Discipline dello spettacolo 3. Elementi di storia della letteratura 4. Grammatica e sintassi della lingua italiana 5. Processi teatrali, televisivi e cinematografici 6. Tecniche narrative e descrittive proprie della sceneggiatura per costruire una narrazione senza lacune
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	157 - Operatore dell'allestimento scenico
Descrizione	E' in grado di costruire elementi scenografici per uno spettacolo e di montare, smontare, movimentare e cambiare una scenografia, individuando le soluzioni tecniche per la realizzazione delle idee dello scenografo. Svolge le attività interamente dietro le quinte dello spettacolo. Nei casi in cui utilizza mezzi speciali per la movimentazione dei carichi pesanti, deve aver conseguito la prescritta abilitazione.
Settore	Servizi culturali e di spettacolo
Ambito di attività	manutenzione e riparazione
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera per enti teatrali, associazioni culturali, enti pubblici. Fa generalmente parte di una squadra composta da diversi addetti e diretta dal capo macchinista che ha la responsabilità del risultato. Lavora fianco a fianco con lo scenografo ed in coordinamento con il direttore di scena, con i quali ha un rapporto di stretta collaborazione. L'attività è di tipo esecutivo ed svolta generalmente in maniera subordinata, oppure in modo autonomo attraverso incarichi legati a singoli spettacoli o eventi.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.4.1.2 - Allestitori di scena
ATECO 2007	J-59.11.00 - Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi R-90.01.01 - Attività nel campo della recitazione R-90.02.02 - Attività nel campo della regia R-90.02.09 - Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	799
Denominazione AdA	Stesura delle schede tecniche della scenografia, e di bozzetti, schizzi, animazioni in 3d, ecc.
Descrizione della performance	Declinare il progetto scenografico in schede tecniche di dettaglio per l'esecuzione del lavoro, realizzando tavole in pianta e in prospettiva che riproducano le scene in scala

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	581
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Compilare schede tecniche con specifiche progettuali relative ai manufatti da realizzare, a mano o al computer2. Rappresentare le scene in scala, in pianta e in prospettiva, riportando le misure reali sul progetto dello scenografo3. Selezionare i materiali e le attrezzature più idonee alla costruzione delle scene
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche strutturali e funzionali delle diverse tipologie di materiali per impiegarli secondo le specifiche esigenze costruttive2. Elementi di disegno tecnico (proiezioni, teoria del chiaro scuro, planimetrie in scale metriche) per realizzare le tavole esecutive3. Informatica di base e applicata per usare software dedicati al disegno tecnico4. Simbologie grafiche convenzionali per compilare le schede tecniche
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	801
Denominazione AdA	Costruzione degli elementi scenografici
Descrizione della performance	Costruire i diversi elementi che comporranno la scenografia utilizzando materiali ed elementi scenografici già realizzati, nel rispetto delle specifiche progettuali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	582
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare tecniche specifiche di costruzione e di assemblaggio delle scene2. Calcolare l'ingombro dell'impianto scenografico in relazione all'organizzazione degli spazi3. Realizzare adeguamenti di strutture esistenti per adattare alle caratteristiche degli spazi scenici4. Reperire oggettistica e arredo secondo le indicazioni dello scenografo5. Riutilizzare e riadattare i materiali scenici6. Utilizzare in modo appropriato i diversi materiali (legno, ferro, carta, polistirolo ecc.) nella realizzazione degli elementi scenici7. Utilizzare secondo le prescrizioni le attrezzature specifiche per movimentazione carichi elencate nella normativa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche strutturali e funzionali delle diverse tipologie di materiali per impiegarli secondo le specifiche esigenze costruttive2. Costruzione di elementi scenici attraverso l'uso di materiali di riciclo e recupero3. Elementi di idraulica, statica e dinamica per predisporre i congegni di movimentazione degli elementi scenici4. Metodologie di organizzazione del lavoro per coordinarsi con assistenti e collaboratori5. Tecniche di montaggio e assemblaggio dei manufatti, per realizzare oggetti funzionali all'utilizzo in scena6. Tipologia, caratteristiche e normativa di utilizzo delle attrezzature specifiche per movimentazione carichi e modalità di utilizzo in sicurezza
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	803
Denominazione AdA	Allestimento della scenografia (montaggio e smontaggio)
Descrizione della performance	Allestire la scenografia procedendo al montaggio, all'adattamento e allo smontaggio della stessa nel rispetto degli standard di sicurezza

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	583
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire modalità adeguate e sequenze per lo stoccaggio e stivaggio del materiale di scena2. Impostare i parametri di regolazione dei macchinari per la movimentazione delle scene3. Realizzare eventuali variazioni della scenografia per consentirne l'allestimento in palcoscenici diversi o in luoghi non deputati (parchi, piazze, palazzi, ecc...)4. Selezionare e utilizzare gli strumenti e gli attrezzi per il montaggio e lo smontaggio delle scene5. Utilizzare secondo le prescrizioni le attrezzature specifiche per movimentazione carichi elencate nella normativa
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Attrezzatura e strumenti di falegnameria per il montaggio e l'allestimento2. Elementi di fisica, meccanica e tecniche di costruzione per operare su congegni meccanici e manufatti realizzati ad hoc3. Tecniche di logistica per organizzare il montaggio, lo smontaggio, lo stoccaggio, lo stivaggio e il trasporto del materiale di scena4. Tipologia, caratteristiche e normativa di utilizzo delle attrezzature specifiche per movimentazione carichi e modalità di utilizzo in sicurezza
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	805
Denominazione AdA	Movimentazione della scenografia durante lo spettacolo
Descrizione della performance	Movimentare gli elementi della scenografia, eseguendo i cambi di scena in maniera sincronica con lo svolgimento dello spettacolo, secondo le indicazioni del direttore di scena e di regia

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	584
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare e regolare costantemente il funzionamento della macchina scenografica2. Gestire il funzionamento della macchina teatrale nel suo complesso, rispettando il piano di lavorazione e le condizioni proprie dello spettacolo dal vivo (silenzio, assenza o scarsità di illuminazione)3. Intervenire tempestivamente in caso di malfunzionamenti imprevisti per consentire la prosecuzione dello spettacolo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi per il controllo e la regolazione dei congegni spettacolari2. Tecniche di intervento di urgenza su macchinari ed altri elementi di scena per risolvere tempestivamente problemi ed avarie3. Tecniche e codici di comunicazione per l'organizzazione del lavoro dietro le quinte
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	43 - Tecnico responsabile dell'orientamento
Descrizione	Svolge - d'intesa con l'interessato - servizi di ricostruzione ed analisi delle competenze, rilevando le attitudini e le aspettative della persona e valorizzandone le capacità di auto orientamento. Sulla base della ricostruzione effettuata e della tipologia di utenza (giovani, adulti disoccupati, adulti inoccupati, ecc.), individua e propone possibili percorsi di ulteriore sviluppo delle competenze attraverso la formazione formale, percorsi di inserimento lavorativo, di riqualificazione, di sviluppo professionale e di carriera, conoscendo l'offerta formativa e professionale del territorio e tenendo conto delle specifiche esigenze dell'interessato.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello B

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera all'interno di strutture pubbliche (centri per l'impiego, enti locali, università, scuole, ecc.) e private (agenzie formative, associazioni, ecc.). Nell'espletamento delle proprie funzioni si relaziona con diversi attori del sistema scolastico e formativo (docenti, responsabili della formazione, educatori professionali, ecc.) a cui può richiedere collaborazione per l'individuazione del percorso più adatto all'utente. Opera altresì con imprese e operatori dei centri per l'impiego/servizio per il lavoro per favorire percorsi di inserimento lavorativo e di riqualificazione professionale. Nell'espletamento dell'attività opera con autonomia e responsabilità dell'esito. Il rapporto di lavoro può essere di tipo subordinato o di prestazione professionale.
Livello EQF	5
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.4.0 - Consiglieri dell'orientamento
ATECO 2007	N-78.10.00 - Servizi di ricerca, selezione, collocamento e supporto per il ricollocamento di personale N-78.20.00 - Attività delle agenzie di fornitura di lavoro temporaneo (interinale) N-78.30.00 - Altre attività di fornitura e gestione di risorse umane (staff leasing) P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.60.01 - Consulenza scolastica e servizi di orientamento scolastico



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	1443
Denominazione AdA	Individuazione di strumenti e risorse per la realizzazione di interventi di orientamento
Descrizione della performance	Analizzare le normative, gli indirizzi e le caratteristiche dei sistemi dell'istruzione, della formazione professionale e del lavoro per identificare le risorse attivabili per la persona

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	540
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Elaborare griglie e report di analisi dell'offerta di formazione e di istruzione e delle opportunità offerte dal mercato del lavoro per individuare i percorsi individuali più idonei alle esigenze degli utenti del servizio di orientamento2. Individuare ed utilizzare banche dati, archivi informatizzati ed altri materiali attinenti ed idonei a supportare le attività di orientamento3. Raccogliere dati aggiornati sull'offerta formativa e sulle opportunità di inserimento lavorativo del territorio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del contesto socio-economico e del sistema territoriale delle imprese2. Caratteristiche specifiche dell'offerta del sistema scolastico e della formazione professionale presente sul territorio3. Caratteristiche, attori e relativi ruoli della rete territoriale dei servizi per il lavoro4. Elementi di statistica per analizzare ed interpretare i dati relativi ai sistemi dell'istruzione, della formazione professionale, del mercato del lavoro e del contesto socio-produttivo locale5. Principali caratteristiche del sistema di istruzione, formazione e dei servizi per il lavoro in ambito comunitario, nazionale, regionale e provinciale
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1444
Denominazione AdA	Diagnosi della situazione di transizione per la ricostruzione degli apprendimenti e delle competenze maturati dalla persona
Descrizione della performance	Analizzare la situazione della persona dal punto di vista formativo e professionale, identificandone gli specifici bisogni e coinvolgendo anche gli altri soggetti implicati nella sua situazione socio-professionale.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	541
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire un colloquio orientativo in un clima di fiducia e di collaborazione, per individuare aspettative, bisogni e risorse della persona2. Guidare la persona nella raccolta e nell'organizzazione delle informazioni necessarie alla soluzione del bisogno presentato3. Valutare i principali problemi presenti nella situazione di transizione della persona per definire percorsi personalizzati di orientamento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei processi cognitivi ed emozionali coinvolti nei processi di scelta e decisione2. Caratteristiche psico-socio-pedagogiche della tipologia di utenti di riferimento (giovani, adulti disoccupati, inoccupati, soggetti svantaggiati, ecc.) e delle problematiche di orientamento di cui sono portatori3. Differenze tra orientamento scolastico/formativo e orientamento professionale in termini di principali presupposti teorici e modalità operative4. Principali dimensioni e caratteristiche strutturali delle transizioni psico-sociali, riferite alle diverse tipologie di utenti5. Strumenti di analisi delle esperienze formative e professionali, delle competenze e risorse personali e professionali degli individui6. Tecniche di ascolto attivo per facilitare l'esplicitazione da parte della persona delle proprie esigenze di sviluppo scolastico-formativo e/o occupazionale7. Tecniche e metodologie di conduzione dei colloqui orientativi8. Teorie e tecniche di gestione della relazione di aiuto per facilitare la persona nella comunicazione dei propri bisogni orientativi e formativi
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	1445
Denominazione AdA	Costruzione del progetto di sviluppo e del patto di orientamento
Descrizione della performance	Definire e condividere con la persona il progetto di sviluppo formativo e professionale precisandone le fasi e gli impegni reciproci per la realizzazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	542
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coinvolgere la persona nella definizione dei risultati attesi, dei tempi e dei modi per raggiungerli e degli impegni reciproci per la realizzazione del progetto2. Costruire una mappa delle risorse/opportunità presenti sul territorio potenzialmente utili alla definizione del progetto orientativo (scuole, enti di formazione, aziende del tessuto economico locale, altri servizi)3. Individuare e condividere con la persona opportunità e caratteristiche del sistema di offerta formativa e/o lavorativa nella realtà economico produttiva locale4. Valutare l'efficacia di un progetto orientativo dal punto di vista della sua fattibilità nello specifico territorio di riferimento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dei soggetti operanti (istituzionali e non) sul territorio al fine di individuare quelli da coinvolgere nella realizzazione del progetto attraverso le modalità più appropriate2. Procedure per stabilire contatti e relazioni con soggetti diversi operanti sul territorio (istituzionali e non) al fine di coinvolgerli nel progetto individuale (attraverso convenzioni, accordi, ecc.)3. Tecniche di comunicazione e di negoziazione funzionali al coinvolgimento attivo della persona nella realizzazione del progetto di sviluppo4. Tecniche di riformulazione e di feedback per valutare il livello di comprensione delle informazioni trasferite5. Teorie e tecniche di gestione della relazione di aiuto per facilitare la persona nella comunicazione dei propri bisogni orientativi e formativi
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1446
Denominazione AdA	Realizzazione e monitoraggio dell'intervento orientativo
Descrizione della performance	Sviluppare l'intervento di orientamento, supportando la persona nel perseguimento dei propri obiettivi e monitorando costantemente l'andamento dell'intervento

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	543
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coadiuvare la persona nel riconoscere e descrivere le caratteristiche ed il livello di competenze acquisite2. Identificare eventuali situazioni problematiche vissute dalla persona nell'ambito del percorso di sviluppo concordato3. Lavorare in un'ottica di rete con gli altri operatori e soggetti sociali e istituzionali coinvolti nella realizzazione del progetto di sviluppo orientativo della persona4. Sostenere la persona nell'individuazione delle principali azioni da mettere in atto e della tempistica necessaria per realizzare il progetto orientativo5. Valutare la coerenza tra il percorso orientativo attuato e gli obiettivi definiti in sede progettuale6. Valutare le azioni (ricerca di informazioni, contatti, ecc.) che la persona è in grado di svolgere in autonomia distinguendole da quelle per cui è necessario un supporto diretto dell'operatore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Strumenti e tecniche di osservazione del percorso utili a fini di un monitoraggio costante dell'intervento orientativo attuato2. Strumenti e tecniche di ricerca attiva del lavoro3. Strumenti per la valutazione complessiva dell'intervento in relazione al raggiungimento degli obiettivi definiti.4. Tecniche e metodologie di conduzione dei colloqui orientativi5. Tecniche narrative e di ascolto attivo6. Teorie e tecniche di gestione della relazione di aiuto per comprendere le eventuali criticità che la persona vive nel corso della realizzazione del progetto orientativo
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	1447
Denominazione AdA	Automonitoraggio, valutazione e documentazione dell'attività orientativa.
Descrizione della performance	Monitorare, documentare e valutare la propria azione professionale al fine di rispondere in modo sempre più efficace ai bisogni orientativi delle persone.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	544
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare il proprio bagaglio di competenze in relazione ad attività, metodi e tecniche dell'orientamento scolastico e professionale2. Comunicare e relazionarsi in maniera efficace con i diversi soggetti coinvolti nell'attività orientativa3. Documentare le attività più significative messe in atto al fine di avviare un processo di riflessione, trasferimento e disseminazione delle buone pratiche orientative
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodi e tecniche dell'orientamento scolastico e professionale2. Strumenti e tecniche di costruzione del portfolio delle competenze3. Strumenti e tecniche per documentare le attività realizzate in una prospettiva di disseminazione di buone pratiche orientative4. Tecniche di comunicazione e di lavoro in rete
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°6

Codice AdA	257582
Denominazione AdA	Individuazione e validazione delle competenze
Descrizione della performance	Progettare ed erogare servizi di individuazione e validazione delle competenze, garantendo dal punto di vista metodologico il rispetto delle procedure regionali e dei principi nazionali

Unità di competenza (associata alla area di attività n°6)

Codice unità di competenza	548
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Erogare servizi di individuazione delle competenze a partire dalla ricostruzione delle esperienze maturate in contesti formali, non formali e informali2. Erogare servizi di validazione delle competenze a partire da quelle individuate, rapportando le competenze maturate dalla persona alle UC del Repertorio regionale e valutando il livello di sovrapposizione3. Progettare percorsi di individuazione delle competenze e di validazione, completi di strumenti per la realizzazione ed il monitoraggio4. Realizzare colloqui individuali, attraverso tecniche e metodi per la ricostruzione dell'esperienza: ascolto attivo e approccio narrativo5. Supportare il cittadino alla ricostruzione delle esperienze e delle competenze attraverso la stesura del dossier individuale di validazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche dell'approccio per competenze: dispositivi per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze2. Caratteristiche tecniche e normative del dispositivo di individuazione e validazione in Regione Sardegna come definite dalle Linee Guida regionali3. Metodi per il calcolo delle percentuali di sovrapposizione tra competenze maturate dall'utente e competenze standardizzate nel RRFP4. Metodologie per l'individuazione e la validazione e strumenti a disposizione in Regione Sardegna: modalità di raffronto tra competenze maturate dall'utente e competenze standardizzate nel Repertorio regionale5. Tecniche di ascolto attivo per facilitare l'esplicitazione da parte della persona delle proprie esigenze di sviluppo scolastico-formativo e/o occupazionale
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	39 - Responsabile della direzione di agenzia di servizi formativi e/o per il lavoro
Descrizione	Gestisce le risorse umane ed opera un controllo sulla gestione delle risorse strutturali e finanziarie dell'Agenzia, monitorando le fasi di avanzamento dei processi, valutando i risultati ottenuti ed apportando le necessarie misure correttive. Opera altresì per il reperimento delle risorse necessarie e l'analisi delle fonti di finanziamento per i diversi tipi di interventi.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	amministrazione e gestione
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Si colloca al vertice delle strutture di servizio di formazione/orientamento con il compito di coordinare i processi nell'ambito dell'organizzazione. Risponde direttamente del proprio operato al consiglio di amministrazione o ai livelli più alti. Opera generalmente con rapporti di lavoro di tipo libero professionale, anche se in strutture di una certa complessità e dimensione può avere un inquadramento dirigenziale o anche di lavoro dipendente. Nell'espletamento delle sue mansioni gode di autonomia nella formulazione di obiettivi nell'ambito delle linee strategiche definite al livello superiore – e nelle modalità di gestione.
Livello EQF	8
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.3.2 - Esperti della progettazione formativa e curricolare
ATECO 2007	N-82.11.01 - Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio O-84.12.20 - Regolamentazione dell'attività degli organismi preposti all'istruzione P-85.32.01 - Scuole di vela e navigazione che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.02 - Scuole di volo che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.03 - Scuole di guida professionale per autisti, ad esempio di autocarri, di autobus e di pullman P-85.52.09 - Altra formazione culturale P-85.53.00 - Autoscuole, scuole di pilotaggio e nautiche P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.59.30 - Scuole e corsi di lingua

Altri Repertori di descrizione



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-

Area di attività n°1

Codice AdA	219
Denominazione AdA	Gestione delle relazioni locali con le imprese, le istituzioni e gli attori locali
Descrizione della performance	Gestire le relazioni con le imprese, le istituzioni e gli attori locali al fine di sviluppare attività e offrire servizi rispondenti ai bisogni ed alle richieste del territorio.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	521
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire strategie organizzative e commerciali per garantire lo sviluppo delle attività della struttura, raccordandosi con i principali portatori di interesse2. Gestire la promozione e la commercializzazione sul territorio dell'offerta di servizi della struttura3. Lavorare in un'ottica di rete con gli altri operatori e soggetti sociali e istituzionali coinvolti nella realizzazione delle finalità del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Lingua straniera (preferibilmente inglese) per la definizione di relazioni ed accordi con enti ed agenzie europee2. Tecniche di comunicazione, e di relazione e negoziazione per la gestione dei colloqui, delle riunioni e per la promozione di accordi con imprese, enti ed istituzioni3. Tecniche di marketing per la definizione di strategie di promozione delle attività e dei servizi della struttura
Livello EQF	8



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	221
Denominazione AdA	Reperimento, gestione e sviluppo delle risorse umane della struttura
Descrizione della performance	Gestire le risorse umane della struttura presidiando i processi di selezione, formazione, organizzazione e sviluppo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	522
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Fornire al personale la necessaria informazione/formazione in relazione alle vigenti normative riguardanti la privacy, la sicurezza ed il sistema di qualità adottato dalla struttura2. Individuare e selezionare le professionalità idonee allo svolgimento dei ruoli e delle funzioni previsti dalle attività e dai servizi erogati dalla struttura3. Organizzare e programmare la formazione continua delle risorse umane della struttura al fine di garantirne il costante sviluppo delle competenze e della professionalità4. Organizzare le risorse umane della struttura al fine di garantire la valorizzazione della loro professionalità unitamente all'efficacia ed efficienza dei servizi erogati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di diritto del lavoro e sindacale per la gestione delle risorse umane della struttura2. Elementi di psicologia per la selezione del personale3. Organizzazione del lavoro e gestione aziendale per la gestione delle risorse umane della struttura4. Tecniche di comunicazione e di relazione per la gestione e la formazione delle risorse umane della struttura5. Tecniche di problem solving per gestire le problematiche emergenti nell'ambito della gestione delle risorse umane della struttura
Livello EQF	8



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	224
Denominazione AdA	Reperimento e gestione risorse tecnologiche, finanziarie ed organizzative della struttura, anche individuando vincoli e caratteristiche dei canali di finanziamento
Descrizione della performance	Gestire le risorse tecnologiche, finanziarie ed organizzative della struttura, definendo i costi e realizzando un esame di fattibilità per le singole iniziative

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	523
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Assicurare il mantenimento di standard adeguati di risorse strutturali e tecnologiche per lo svolgimento delle attività di formazione e di orientamento2. Gestire gli aspetti finanziari della struttura nell'ottica dell'ottimizzazione del bilanciamento tra costi e benefici anche sviluppando i contatti con i fornitori e con gli attori del territorio3. Sviluppare la ricerca delle fonti di finanziamento necessarie (fundraising) sulla base del fabbisogno per garantire lo sviluppo delle attività e delle infrastrutture formative (locali, laboratori, ecc.)
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di organizzazione aziendale per la gestione di strutture di erogazione di servizi2. Tecniche di comunicazione e di relazione per sviluppare i contatti con i fornitori e con gli attori del territorio3. Tecniche per il reperimento di fondi (found raising) al fine di sostenere finanziariamente i progetti e lo sviluppo delle attività
Livello EQF	8



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	225
Denominazione AdA	Monitoraggio e valutazione delle attività e dei servizi erogati dalla struttura
Descrizione della performance	Monitorare le attività ed i servizi (formativi, di orientamento, di placement etc.) al fine di verificarne l'andamento e migliorarne le strategie complessive di gestione.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	524
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare i dati di monitoraggio dell'attività/servizio al fine di individuare e correggere eventuali scostamenti, promuovendo azioni di miglioramento continuo dei livelli di efficacia e di efficienza del servizio erogato2. Definire strategie organizzative e commerciali per garantire lo sviluppo delle attività della struttura, raccordandosi con i principali attori territoriali3. Raccogliere i dati relativi ai principali indicatori previsti per il monitoraggio delle attività per permettere l'analisi di efficienza ed efficacia del servizio
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Tecniche di comunicazione e di relazione per condividere con i collaboratori ed il personale obiettivi e strategie di sviluppo2. Tecniche di lettura e interpretazione di report di monitoraggio/valutazione al fine di verificare ed eventualmente ridefinire attività/strategie3. Tecniche di problem solving per fronteggiare le problematiche emergenti nell'ambito della gestione delle attività e dei servizi erogati4. Tecniche statistiche per la raccolta e l'analisi dei dati e per la formulazione di ipotesi previsionali
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	42111 - Tutor formativo d'aula
Descrizione	Provvede, partendo dal contesto nel quale si trova ad operare e dagli obiettivi in esso definiti, ad organizzare e gestire le relazioni con i docenti ed i partecipanti ai processi formativi in presenza; può svolgere attività didattica; può inoltre seguire individualmente il partecipante e sostenerlo durante il percorso formativo. Gestisce le strumentazioni e i materiali per la didattica. Supervisiona l'attività e cura le relazioni con le risorse umane coinvolte a vario titolo nel progetto o nell'area di attività.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Opera, come dipendente o collaboratore, all'interno di strutture pubbliche (amministrazioni provinciali, enti locali, università, scuole, enti di ricerca) e private (agenzie formative, associazioni ecc.). Nell'espletamento del proprio ruolo lavorativo di tutor si relaziona con i docenti, i discenti, i responsabili degli organismi e delle strutture formative e di orientamento. E' autonomo e responsabile del risultato della propria attività, nei limiti degli obiettivi ricevuti.
Livello EQF	4
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	3.4.2.2.0 - Insegnanti nella formazione professionale
ATECO 2007	P-85.41.00 - Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.60.09 - Altre attività di supporto all'istruzione

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	658
Denominazione AdA	Pianificazione del lavoro e delle lezioni/attività, gestione della modulistica, predisposizione dei materiali e delle strumentazioni necessarie.
Descrizione della performance	Pianificare le lezioni e le attività in raccordo con il coordinatore, predisponendo i materiali e gli strumenti necessari alla didattica in funzione degli obiettivi previsti e gestendo la modulistica e la documentazione.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	530
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare e relazionarsi in maniera efficace con i diversi soggetti coinvolti nell'attività formativa2. Gestire i registri di classe/stage/accesso on line al fine di seguire l'andamento delle presenze3. Identificare le attività da svolgere in relazione alle priorità definite dal planning per ottimizzare tempi e risorse4. Verificare i materiali e gli strumenti per le attività, la correttezza, il funzionamento in relazione al programma previsto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Pacchetti di office automation per la redazione di documenti di testo e la redazione di fogli di calcolo2. Tecniche di gestione e archiviazione della documentazione3. Tecniche di organizzazione e pianificazione del lavoro4. Teorie e tecniche della comunicazione per relazionarsi con i diversi ruoli ed operatori coinvolti nell'intervento
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	659
Denominazione AdA	Rilevazione delle esigenze dei partecipanti e dei docenti, e di eventuali problematiche nell'apprendimento
Descrizione della performance	Ascoltare e rilevare le esigenze di docenti e partecipanti al fine di migliorare le dinamiche all'interno del setting formativo e l'efficacia dell'attività

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	531
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare ai responsabili le esigenze rilevate nell'ambito dello svolgimento delle attività formative, fornendo le informazioni utili per l'individuazione delle risposte più idonee2. Gestire eventuali conflitti e problematiche emerse contribuendo alla loro soluzione al fine di preservare un setting formativo adeguato allo svolgimento delle attività3. Informare tempestivamente partecipanti e docenti su eventuali cambiamenti (di tipo logistico, organizzativo etc.) inerenti le attività4. Monitorare l'andamento dell'attività al fine di cogliere eventuali modifiche da apportare5. Rilevare tempestivamente le esigenze di docenti e partecipanti coinvolti nelle attività e attivarsi per la risoluzione dei problemi informando il coordinatore
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Tecniche di monitoraggio al fine di valutare in maniera costante l'azione formativa ed orientativa svolta2. Teorie e metodi delle relazioni educative e formative per attivare relazioni empatiche e funzionali al raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi3. Teorie e tecniche della comunicazione per relazionarsi con i diversi ruoli ed operatori coinvolti nell'intervento
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	660
Denominazione AdA	Organizzazione e gestione logistica delle sedi/ambienti di svolgimento delle lezioni o dello stage
Descrizione della performance	Verificare e gestire gli spazi per lo svolgimento dell'attività formativa o di stage, garantendo il funzionamento delle strumentazioni e la presenza dei materiali utili per lo svolgimento delle attività.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	532
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Comunicare a partecipanti, docenti e referenti dell'ente di stage le informazioni logistiche necessarie allo svolgimento delle attività secondo la programmazione definita2. Mantenere informati i responsabili delle scelte operative relative alla organizzazione e gestione logistica degli spazi e degli ambienti3. Organizzare spazi e tempi di svolgimento delle attività in modo da rendere il setting formativo efficace ed adeguato al perseguimento degli obiettivi definiti4. Pianificare le attività in relazione agli spazi e alle strutture a disposizione al fine di organizzare il setting formativo5. Preparare le strumentazioni necessarie per la didattica e verificarne il funzionamento in relazione alle attività didattiche programmate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di didattica al fine di predisporre i materiali e le attrezzature più idonee per la realizzazione delle attività formative2. Elementi di organizzazione aziendale al fine di individuare le modalità più efficaci per la realizzazione degli stage3. Pacchetti di office automation e di gestione della posta elettronica, di navigazione e comunicazione in Internet per la gestione delle relazioni e la realizzazione di attività didattiche4. Teoria e tecniche della comunicazione per relazionarsi efficacemente con i diversi ruoli ed operatori coinvolti
Livello EQF	4



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	1442
Denominazione AdA	Monitoraggio e automonitoraggio dell'intervento, dell'attività formativa e del servizio
Descrizione della performance	Verificare e monitorare l'intervento, l'attività didattica e il servizio al fine di migliorare costantemente il rapporto tra obiettivi e risultati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	539
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare costantemente le proprie conoscenze sulle metodologie didattiche e le dinamiche relazionali che si sviluppano nella gestione dell'attività/dei servizi2. Comunicare e relazionarsi in maniera efficace con i diversi soggetti coinvolti nell'attività formativa3. Somministrare strumenti per la valutazione della didattica ed analizzarne i risultati, e per promuovere azioni di miglioramento continuo dei livelli di efficacia e di efficienza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie della ricerca al fine di promuovere un rinnovamento continuo dei saperi disciplinari in un'ottica di crescita della conoscenza2. Tecniche di monitoraggio e autovalutazione al fine di controllare costantemente l'azione formativa/i servizi nell'ottica del miglioramento continuo3. Tecniche di relazione e comunicazione per gestire le relazioni con tutti gli attori coinvolti nella realizzazione dell'intervento
Livello EQF	6



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	40 - Responsabile della progettazione di servizi formativi e per il lavoro
Descrizione	Si occupa della progettazione di programmi e percorsi formativi finalizzati all'acquisizione di competenze, all'inserimento/reinserimento lavorativo e sociale, a valere su fondi pubblici e privati, accertando la validità tecnica e l'economicità. Sovrintende alla redazione dell'elaborato anche monitorando i tempi e verifica la coerenza dell'analisi del contesto operativo e dei fabbisogni, rispetto agli obiettivi formativi, le metodologie e gli oggetti di apprendimento. Garantisce il supporto nella gestione dei progetti, controllandone la regolare esecuzione ed i risultati conseguiti.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	progettazione, ricerca e sviluppo
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Trova collocazione nel mercato del lavoro sia come libero professionista sia come lavoratore dipendente in agenzie formative di medie e grandi dimensioni. Risponde dei risultati del proprio lavoro alla direzione della struttura formativa dalla quale viene incaricato, è spesso coadiuvato da altri collaboratori. Si relaziona quindi con il responsabile interno, ma spesso anche con il committente esterno. Svolge la propria attività con autonomia ed è responsabile del risultato.
Livello EQF	7
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.3.2 - Esperti della progettazione formativa e curricolare
ATECO 2007	P-85.32.01 - Scuole di vela e navigazione che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.02 - Scuole di volo che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.03 - Scuole di guida professionale per autisti, ad esempio di autocarri, di autobus e di pullman P-85.53.00 - Autoscuole, scuole di pilotaggio e nautiche P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.59.30 - Scuole e corsi di lingua

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	200
Denominazione AdA	Acquisizione di dati di contesto per l'analisi dei fabbisogni formativi
Descrizione della performance	Analizzare i fabbisogni formativi del sistema socio-economico locale al fine di definire una proposta coerente con le esigenze del territorio.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	517
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare l'offerta formativa esistente al fine di verificare elementi di replicabilità e di trasferibilità2. Consultare data base telematici e repertori al fine di avere una visione in tempo reale della realtà esistente3. Elaborare report sul fabbisogno occupazionale, formativo e sull'offerta formativa esistente per sottoporlo agli organismi decisionali competenti4. Esaminare i dati anche di tipo statistico riguardanti il sistema socio-economico locale al fine di definire le competenze necessarie per lo sviluppo e l'occupazione del territorio5. Raccogliere attraverso le reti informative istituzionali e non istituzionali le informazioni necessarie relativamente alle diverse fonti di finanziamento per i diversi tipi di interventi formativi
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche, struttura, ruoli ed attori del sistema socio economico locale per sviluppare un'analisi funzionale alla progettazione dell'intervento2. Elementi di informatica per la consultazione di data base telematici e di repertori on line3. Lingue straniere (preferibilmente inglese) al fine di analizzare i documenti di programmazione emessi da organismi internazionali4. Strumenti e tecniche per la produzione di reportistica al fine di predisporre relazioni sugli esiti delle analisi effettuate5. Tecniche statistiche per la raccolta e l'analisi dei dati e per la formulazione di ipotesi previsionali
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	202
Denominazione AdA	Definizione di procedure di revisione della progettazione
Descrizione della performance	Definire procedure di revisione in itinere della progettazione per garantire la tempistica e la coerenza del piano di lavoro rispetto alle agli obiettivi di professionalità fissati e quelli presi in carico dal progetto.

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	519
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Modificare in itinere il piano di spesa anche intervenendo sul bilanciamento del rapporto tra costi e benefici in relazione a specifiche esigenze/criticità rilevate2. Predisporre strumenti di valutazione del processo formativo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza in relazione alle esigenze dei partecipanti3. Predisporre strumenti per intervenire in itinere sulla progettazione effettuando revisioni ed adeguamenti in relazione a specifiche esigenze/criticità rilevate
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità al fine di adeguare in itinere il piano di spesa iniziale in relazione a specifiche esigenze/criticità rilevate2. Pacchetti di office automation per la redazione di documenti di testo e la redazione di fogli di calcolo3. Strumenti e metodologie di monitoraggio e valutazione per rilevare l'andamento del processo di apprendimento
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°3

Codice AdA	203
Denominazione AdA	Predisposizione di misure di accompagnamento al lavoro
Descrizione della performance	Progettare azioni di accompagnamento e di inserimento nel mondo del lavoro (placement) coerenti con gli obiettivi complessivi del progetto

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	520
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Monitorare il raggiungimento degli obiettivi occupazionali e formativi raggiunti al fine di verificare l'efficacia dell'azione formativa2. Predisporre strumenti per la definizione e regolamentazione delle attività e delle relazioni tra i diversi attori coinvolti3. Progettare azioni di accompagnamento al lavoro per i partecipanti a percorsi formativi finalizzati all'inserimento/re-inserimento nel mercato del lavoro, prevedendo anche occasioni di incontro tra domanda di lavoro (imprese/enti) e offerta (partecipanti formati)4. Valutare in termini di rapporto costi/benefici l'attività prevista al fine di stimare la coerenza dell'azione all'interno del progetto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità al fine di valutare il bilanciamento tra costi e benefici dell'attività prevista rispetto a quanto preventivato2. Elementi di economia e statistica al fine di analizzare l'andamento del mercato del lavoro e i principali indici socio-economici3. Strumenti e tecniche di documentazione al fine di presentare in maniera efficace gli obiettivi del percorso l' di accompagnamento dei partecipanti4. Tecniche di monitoraggio e valutazione per monitorare il raggiungimento degli obiettivi occupazionali e formativi
Livello EQF	7

Area di attività n°4

Codice AdA	1475
Denominazione AdA	Valutazione e certificazione delle competenze acquisite
Descrizione della performance	Formulare, somministrare e valutare prove di valutazione delle competenze a partire dall'identificazione di standard professionali e tenendo conto delle caratteristiche delle prestazioni professionali oggetto di valutazione e certificazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	546
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinarsi con esperti settoriali al fine di definire prove e indicatori efficaci rispetto alla performance oggetto di osservazione2. Definire gli indicatori oggetto di osservazione e gli standard minimi di prestazione per il superamento positivo della prova a partire dallo standard professionale di riferimento3. Formulare il proprio giudizio di valutazione tenendo conto delle condizioni complessive di somministrazione della prova, delle prestazioni effettuate e delle informazioni di contesto relativa alla biografia formativa e professionale dei candidati4. Garantire uguali condizioni di somministrazione delle prove (tempi, modalità , etc.) e di valutazione dei risultati per tutti i soggetti valutati5. Predisporre il sistema di attribuzione dei punteggi relativo alle diverse prove e ai diversi elementi oggetto di valutazione6. Progettare e utilizzare griglie e strumenti per l'osservazione delle prestazioni dei candidati7. Progettare le prove necessarie per la verifica del possesso delle competenze richieste da parte dei candidati, definendo tempi, modalità di svolgimento e sistema di attribuzione dei punteggi per ciascuna prova
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Criticità tipiche dei diversi tipi di prove in relazione ai principi di equità (di ordine tecnico, logistico-ambientale, relazionale, temporale, etc)2. Logiche e caratteristiche dei processi di apprendimento in contesti formali, non formali ed informali e dei relativi dispositivi di descrizione, validazione e certificazione3. Metodologie di reporting delle attività inerenti il processo di certificazione4. Normativa di riferimento relativa agli standard professionali, di progettazione formativa e di certificazione5. Principali approcci, metodi e strumenti per la valutazione e certificazione degli apprendimenti e delle competenze6. Principi di riferimento relativi al dibattito tecnico-scientifico sulle competenze e al rapporto fra competenza, apprendimento e performance/prestazione lavorativa7. Tipologie di attestati e certificati rilasciabili in esito al processo di certificazione8. Tipologie di prove di verifica degli apprendimenti e delle competenze
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°5

Codice AdA	9999850
Denominazione AdA	Progettazione di interventi formativi e servizi in termini di obiettivi, contenuti, metodologie, risorse
Descrizione della performance	Ideare e redigere elaborati per la realizzazione di progetti anche complessi attraverso l'identificazione di obiettivi generali e specifici rispondenti ai fabbisogni rilevati e/o alle indicazioni della committenza

Unità di competenza (associata alla area di attività n°5)

Codice unità di competenza	1465
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare le richieste della committenza al fine di predisporre l'elaborato relativo all'intervento formativo, attività e/o servizio2. Articolare il percorso formativo in moduli/unità, con i relativi contenuti, al fine di garantire coerenza e flessibilità di svolgimento, e metodologie formative coerenti con la tipologia di percorso e con i bisogni dell'utenza3. Definire gli strumenti di monitoraggio e valutazione del processo formativo per monitorare l'efficacia del percorso realizzato4. Definire un piano di spesa delle attività e dei servizi in un'ottica di bilanciamento tra costi e benefici5. Formulare ed articolare progetti di intervento anche tenendo conto degli standard di diversa natura (finanziari, organizzativi etc.) previsti dalla normativa di riferimento in caso di finanziamento pubblico dell'intervento
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità per definire il piano di spesa complessivo del progetto formativo in un'ottica di analisi e bilanciamento tra costi e benefici2. Il quadro normativo europeo, nazionale e locale relativo alla progettazione di interventi formativi, attività e di servizi3. Metodologie e tecniche didattiche (per giovani, adulti etc.) al fine di fornire le necessarie indicazioni relative ai materiali didattici, le metodologie, i contenuti formativi, in coerenza alla tipologia di percorso e alle caratteristiche dell'utenza4. Pacchetti di office automation per la redazione di documenti di testo e la redazione di fogli di calcolo5. Strumenti e metodologie di monitoraggio e valutazione per costruire un impianto di valutazione coerente con i contenuti formativi, le attività/servizi e con le caratteristiche dell'utenza dell'impianto progettuale6. Tecniche di progettazione, argomentazione e scrittura per garantire la qualità e la coerenza complessiva dell'elaborato
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Profilo di Qualificazione

Profilo	41 - Coordinatore di attività formative e/o di servizi per il lavoro
Descrizione	Ha il compito di coordinare le attività relative alla realizzazione di percorsi per l'apprendimento di conoscenze ed abilità finalizzate all'inserimento lavorativo, alla riqualificazione professionale, alla formazione continua e contribuisce altresì alla gestione di percorsi formativi integrati tra i sistemi di istruzione e formazione permanente in una prospettiva di lifelong learning.
Settore	Servizi di formazione e lavoro
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello C

Contesto di esercizio

Contesto di esercizio	Può operare come libero professionista, in maniera del tutto autonoma oppure in qualità di collaboratore o dipendente di strutture private (società di consulenza, organismo di formazione, aziende) o pubbliche (istituti scolastici, formativi). Si relaziona con gli altri operatori della formazione ed in particolare con il progettista, i docenti e il tutor che, in alcuni casi, possono essere reclutati anche dalla figura stessa.
Livello EQF	7
Raccordo Quadro Nazionale	-

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISTAT Professioni	2.6.5.3.2 - Esperti della progettazione formativa e curricolare
ATECO 2007	P-85.32.01 - Scuole di vela e navigazione che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.02 - Scuole di volo che rilasciano brevetti o patenti commerciali P-85.32.03 - Scuole di guida professionale per autisti, ad esempio di autocarri, di autobus e di pullman P-85.52.09 - Altra formazione culturale P-85.53.00 - Autoscuole, scuole di pilotaggio e nautiche P-85.59.20 - Corsi di formazione e corsi di aggiornamento professionale P-85.59.30 - Scuole e corsi di lingua

Altri Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	-
Repertorio IFP	-



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°1

Codice AdA	1441
Denominazione AdA	Pianificazione e realizzazione di azioni di accompagnamento in supporto all'attività d'aula
Descrizione della performance	Pianificare e realizzare azioni di formazione tramite stage/tirocini/outdoor in relazione ai percorsi formativi e/o di inserimento lavorativo

Unità di competenza (associata alla area di attività n°1)

Codice unità di competenza	538
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Formulare e sviluppare piani di tirocinio, stage o attività di outdoor training2. Gestire le relazioni con le aziende, l'utenza ed il gruppo di lavoro3. Identificare i settori economici e le aziende idonee ad accogliere l'utenza e attuare le attività formative extra aula4. Identificare le strategie e le tecniche formative idonee in relazione alle diverse esigenze ed ai diversi stili di apprendimento dei partecipanti
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di economia e statistica per individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e la sua evoluzione in funzione dell'attuazione dei percorsi extra-aula2. Normativa e regolamentazione delle attività di stage, tirocini, alternanza scuola-lavoro, etc al fine di individuare le soluzioni adeguate all'utenza e alla tipologia di intervento3. Tecniche di comunicazione e relazione per la gestione del gruppo di lavoro, dell'utenza e dei contatti con le aziende, gli enti, etc4. Teorie psico-pedagogiche e dell'apprendimento informale e non formale per individuare e risolvere le difficoltà di apprendimento e d'inserimento degli utenti/allievi e per valorizzare gli apprendimenti che hanno luogo fuori dall'aula
Livello EQF	7



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°2

Codice AdA	1442
Denominazione AdA	Monitoraggio e automonitoraggio dell'intervento, dell'attività formativa e del servizio
Descrizione della performance	Verificare e monitorare l'intervento, l'attività didattica e il servizio al fine di migliorare costantemente il rapporto tra obiettivi e risultati

Unità di competenza (associata alla area di attività n°2)

Codice unità di competenza	539
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Aggiornare costantemente le proprie conoscenze sulle metodologie didattiche e le dinamiche relazionali che si sviluppano nella gestione dell'attività/dei servizi2. Comunicare e relazionarsi in maniera efficace con i diversi soggetti coinvolti nell'attività formativa3. Somministrare strumenti per la valutazione della didattica ed analizzarne i risultati, e per promuovere azioni di miglioramento continuo dei livelli di efficacia e di efficienza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie della ricerca al fine di promuovere un rinnovamento continuo dei saperi disciplinari in un'ottica di crescita della conoscenza2. Tecniche di monitoraggio e autovalutazione al fine di controllare costantemente l'azione formativa/i servizi nell'ottica del miglioramento continuo3. Tecniche di relazione e comunicazione per gestire le relazioni con tutti gli attori coinvolti nella realizzazione dell'intervento
Livello EQF	6

Area di attività n°3

Codice AdA	1475
Denominazione AdA	Valutazione e certificazione delle competenze acquisite
Descrizione della performance	Formulare, somministrare e valutare prove di valutazione delle competenze a partire dall'identificazione di standard professionali e tenendo conto delle caratteristiche delle prestazioni professionali oggetto di valutazione e certificazione

Unità di competenza (associata alla area di attività n°3)

Codice unità di competenza	546
----------------------------	-----



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Coordinarsi con esperti settoriali al fine di definire prove e indicatori efficaci rispetto alla performance oggetto di osservazione2. Definire gli indicatori oggetto di osservazione e gli standard minimi di prestazione per il superamento positivo della prova a partire dallo standard professionale di riferimento3. Formulare il proprio giudizio di valutazione tenendo conto delle condizioni complessive di somministrazione della prova, delle prestazioni effettuate e delle informazioni di contesto relativa alla biografia formativa e professionale dei candidati4. Garantire uguali condizioni di somministrazione delle prove (tempi, modalità , etc.) e di valutazione dei risultati per tutti i soggetti valutati5. Predisporre il sistema di attribuzione dei punteggi relativo alle diverse prove e ai diversi elementi oggetto di valutazione6. Progettare e utilizzare griglie e strumenti per l'osservazione delle prestazioni dei candidati7. Progettare le prove necessarie per la verifica del possesso delle competenze richieste da parte dei candidati, definendo tempi, modalità di svolgimento e sistema di attribuzione dei punteggi per ciascuna prova
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Criticità tipiche dei diversi tipi di prove in relazione ai principi di equità (di ordine tecnico, logistico-ambientale, relazionale, temporale, etc)2. Logiche e caratteristiche dei processi di apprendimento in contesti formali, non formali ed informali e dei relativi dispositivi di descrizione, validazione e certificazione3. Metodologie di reporting delle attività inerenti il processo di certificazione4. Normativa di riferimento relativa agli standard professionali, di progettazione formativa e di certificazione5. Principali approcci, metodi e strumenti per la valutazione e certificazione degli apprendimenti e delle competenze6. Principi di riferimento relativi al dibattito tecnico-scientifico sulle competenze e al rapporto fra competenza, apprendimento e performance/prestazione lavorativa7. Tipologie di attestati e certificati rilasciabili in esito al processo di certificazione8. Tipologie di prove di verifica degli apprendimenti e delle competenze
Livello EQF	5



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area di attività n°4

Codice AdA	9999851
Denominazione AdA	Progettazione esecutiva di interventi formativi e servizi in funzione di obiettivi, contenuti, metodologie, risorse
Descrizione della performance	Pianificare interventi e servizi in relazione agli obiettivi presi in carico dal progetto tenendo conto dei fabbisogni rilevati nell'utenza

Unità di competenza (associata alla area di attività n°4)

Codice unità di competenza	1466
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il progetto formativo e/o di servizio al fine di pianificare i tempi e le modalità attuative delle attività formative e/o dei servizi2. Analizzare le condizioni organizzative e strutturali al fine di avviare le attività formative e/o i servizi3. Definire le modalità di svolgimento e le metodologie formative coerenti con la tipologia di percorso e con i bisogni dell'utenza4. Formulare ed articolare il piano delle attività e delle spese anche tenendo conto degli standard di diversa natura (finanziari, organizzativi etc.) previsti nell'intervento5. Utilizzare tecniche e strumenti di valutazione per monitorare l'efficacia del progetto e/o dei servizi realizzati
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Elementi di contabilità per definire il piano di spesa complessivo del progetto formativo in un'ottica di analisi e bilanciamento tra costi e benefici2. Fasi e caratteristiche del progetto formativo e/o del servizio3. Metodologie di didattica (per giovani, adulti etc.) al fine di dare indicazioni circa la predisposizione di materiali didattici4. Pacchetti di office automation per la redazione di documenti di testo e la redazione di fogli di calcolo5. Tecniche di pianificazione e monitoraggio per garantire l'attuazione dell'impianto progettuale e il raggiungimento degli obiettivi presi in carico
Livello EQF	7