



**CULINART:** Progettazione di una qualifica professionale  
comune in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione  
continua

*Convenzione di sovvenzione n° 2018-1739/001-001*

# QUALIFICA PROFESSIONALE COMUNE (VET)

---

## “CHEF”

---

PIANO DI STUDI

---

Project Ref. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Progettazione di una qualifica professionale comune (VET) in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione continua***

co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Il sostegno della Commissione europea per la produzione della presente pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflettono le sole opinioni degli autori. La Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso fatto delle informazioni in essa contenute.



## I. INTRODUZIONE

Il presente documento è sviluppato nell'ambito del progetto "CULINART: Progettazione di una qualifica professionale comune in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione continua", Convenzione di sovvenzione n° 2018-1739/001-001, attuato da un consorzio internazionale di 9 organizzazioni di Bulgaria, Spagna, Italia, Francia, Portogallo e Turchia e co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Il piano di studi della qualifica professionale comune per la professione di **"Chef"** fa parte della qualifica professionale comune sviluppata nell'ambito del progetto CULINART e si basa sui Risultati dell'apprendimento (LO) e sulle Unità di Risultati dell'apprendimento (ULO) identificati dai partner CULINART.

### Scopo del piano di studi

Scopo del piano di studi comune è trasformare i risultati dell'apprendimento attesi (definiti nel profilo di qualifica dettagliato per la professione di Chef) in moduli formativi e fornire così un quadro pratico e specifiche linee guida per l'organizzazione delle attività formative.

Il piano di studi è sviluppato in modo tale da permettere ai partecipanti di acquisire una combinazione di abilità teoriche e pratiche che li metta nelle condizioni di occupare ruoli specifici, ma che gli consenta anche di progredire e riprendere il percorso educativo e formativo per poter aggiornare e completare le proprie competenze. Si è posta particolare attenzione nel conferire una struttura modulare al piano di studi che lo rendesse adatto alla mobilità internazionale dei partecipanti.

## II. STRUTTURA E CONTENUTO DEL PIANO DI STUDI

Il piano di studi è sviluppato in moduli formativi sulla base delle Unità essenziali di Risultati dell'apprendimento (ULO) identificate come elementi chiave per l'esercizio della professione di Chef e maggiormente richiesti nel settore. Con questa struttura, ciascun modulo genera uno specifico risultato dell'apprendimento e permette così ai partecipanti di studiare diverse unità di apprendimento in diverse organizzazioni o paesi, a condizione che i risultati dell'apprendimento acquisiti durante il corso siano convalidati dalle istituzioni partner del progetto.



## TITOLO DELLA QUALIFICA: "CHEF"

### Breve descrizione:

Gli Chef sono professionisti della cucina con una predisposizione alla creatività e all'innovazione che applicano nell'elaborazione di un'esperienza gastronomica unica. Gestiscono la cucina e il personale per supervisionare l'acquisto, la conservazione, la preparazione, la cottura e il servizio delle pietanze.

### Profilo professionale<sup>1</sup>:

*Lo Chef progetta menu, crea piatti e supervisiona la pianificazione, l'organizzazione, la preparazione e la cottura di pasti in hotel, ristoranti e altri luoghi di ristorazione, a bordo di navi, treni passeggeri e in nuclei domestici privati.*

## DESCRIZIONE DELLA PROFESSIONE

Nel profilo di qualifica è contenuta una descrizione dettagliata della professione di Chef che include principali attività e compiti, ambiente di lavoro, requisiti, ecc., sarà quindi nostra cura rimarcare nel presente documento come l'ambito di applicazione dei compiti di uno Chef possa variare in base al tipo di luogo di ristorazione in cui lavora. In un ristorante di piccole dimensioni lo chef compie tutte le attività della cucina servendosi di personale di supporto, mentre nei grandi ristoranti, nei luoghi di ristorazione più prestigiosi o nei ristoranti specializzati, lo Chef, in base al ruolo che ricopre, può eseguire diverse mansioni e rivestire diversi ruoli (ad esempio: chef-de-partie, sous chef, chef de cuisine, executive chef che gestisce un paio di ristoranti, ecc). I ruoli variano in base alle competenze e all'esperienza dello Chef e solitamente dipendono dal background e dalle abilità comprovate del collaboratore e dalle competenze richieste per il lavoro in particolare.

Tuttavia, il piano di studi comune fornisce conoscenze, abilità e competenze in tutte le aree di lavoro di uno Chef e la struttura modulare permette inoltre a cuochi o chef già in attività di studiare specifiche unità/moduli al fine di conseguire la qualifica o completare le proprie esperienze pregresse.

## AMBIENTE E CONDIZIONI DI LAVORO

Uno chef lavora in luoghi in cui si preparano cibi, incluse le cucine delle aree ristorazione di aziende private e pubbliche, ristoranti, navi, treni e yacht.

Gli chef trascorrono lunghe ore in questi ambienti e vi è sempre la possibilità di dover trattenersi oltre l'orario di lavoro nei fine settimana, durante le festività o in occasioni speciali /spesso facendo turni o in modalità dinamica.

Gli chef indossano una speciale uniforme e indumenti di lavoro protettivi, calzature speciali, guanti, ecc., in base ai requisiti normativi.

Gli chef lavorano in team composti da personale di sala/responsabili della gestione alberghiera, personale di cucina e personale di altro tipo.

Lavorano con varie apparecchiature da cucina meccaniche, ad alte temperature e automatizzate, dispositivi elettrici e/o a gas, strumenti da cucina tra cui attrezzi affilati e

<sup>1</sup> <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>



agenti chimici forti per la pulizia e vi è quindi il rischio che si verifichino lesioni e infortuni professionali sul lavoro (ustioni, tagli, ecc.).

Gli chef lavorano in un ambiente estremamente dinamico, spesso molto stressante, in cui si verificano situazioni di conflitto la cui gestione e risoluzione richiedono competenze specifiche.

Solitamente sono necessari esami e certificazioni mediche per tutto il personale di cucina, inclusi gli chef, che devono sottoporsi a regolari visite mediche preventive e possedere un certificato valido che ne attesti lo stato di buona salute.

Inoltre, le **abilità interpersonali** indispensabili per svolgere questa professione sono le seguenti: grande abilità nel lavoro di squadra e spirito collaborativo, disciplina, precisione, responsabilità, abilità organizzative, abilità nel memorizzare, conservare e riprodurre ricette, destrezza, agilità, senso del gusto e dell'olfatto, abilità nel pianificare ed eseguire il lavoro anche con particolari scadenze. Per uno Chef è importante avere interesse per il cibo e la nutrizione e avere uno spirito creativo. Deve conoscere le tradizioni culinarie e tenersi aggiornato sulle nuove tendenze.

## DEFINIZIONE DEI MODULI DI APPRENDIMENTO

Avviene sulla base dei risultati dell'apprendimento (LO) predefiniti nel profilo di qualifica dettagliato per la professione di "Chef" – i LO sono raggruppati in unità (ULO) che fungono da base per la composizione dei moduli formativi. Rispettivamente i nomi dei moduli (insegnamento e apprendimento) sono in linea con le Unità essenziali di Risultati dell'apprendimento.

## STRUTTURA DEL PIANO DI STUDI

Il piano di studi è strutturato in 9 moduli formativi ricavati dalle ULO essenziali. Può essere integrato da moduli formativi aggiuntivi e/od opzionali che sono obbligatori nel contesto della formazione professionale (VET) e nella legislazione dei paesi partner o che sembrano essere richiesti nel settore. Ciascun modulo compreso nel piano di studi ha uno specifico peso relativo nel complesso della qualifica professionale VET, come riportato di seguito:

Codice modulo	Titolo modulo	Peso relativo del modulo nel piano di studi (%)
1	Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente	5
2	Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità	10
3	Gestione e amministrazione del personale di cucina	17,5
4	Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità nel settore culinario	15



5	Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità	15
6	Ricerca e sviluppo di menu. Creatività e innovazione in cucina	15
7	Tecnologie informatiche e di comunicazione nel settore culinario	7,5
8	Comunicazione e lingue straniere	10
9	Rapporti con gli ospiti e servizio al cliente	5
<b>TOTALE</b>		<b>100%</b>

Nelle tabelle che seguono la struttura del piano di studi è presentata come una distribuzione del programma di formazione in termini di carico di lavoro dei moduli (in ore), carico di lavoro degli argomenti principali e metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento per distribuzione di modulo, con speciale enfasi sulle forme di apprendimento sul luogo di lavoro ed e-learning.

Inoltre, il contenuto di ciascun modulo di formazione è descritto nel dettaglio attraverso tabelle di descrittori di moduli nelle quali sono riportati gli obiettivi/le finalità del modulo, i LO attesi, la valutazione



### Struttura del piano di studi (distribuzione del programma di formazione):

Codice e titolo modulo		Carico di lavoro modulo (ore)	Peso relativo del modulo nel piano di studi (%)	Punti ECVET	Lezioni	Seminari/esercitazioni	Attività di autoapprendimento	Formazione pratica (nell'istituto o di formazione professionale)	WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)	E-learning	Valutazione	Titolo argomenti principali	Carico di lavoro dell'argomento (ore)
1	Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente	65	5%	3,25	41	10	4	6	0	4	2	1.1 Salute e sicurezza sul lavoro (come da regolamento dello specifico paese)	6
												2.1 Normative e pratiche in ambito alimentare	7
												2.2 Igiene e sicurezza in cucina	10
												3.1 Principi di sostenibilità ed efficienza delle risorse	6
												3.2 Responsabilità sociale d'impresa	2
												3.3 Innovazioni e tendenze nel settore culinario verso un utilizzo efficiente delle risorse	6
												4.1 Prodotti alimentari e gestione della catena alimentare	10
												4.2 Gestione dei rifiuti	8



													5.1 Principi e pratiche in ambito ambientale	6
													5.2 Ecoetichettatura e pratiche	4
2	<b>Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità</b>	<b>130</b>	10%	6,50	48	24	24	12	6	16	11	1.1 Normative nell'ambito turistico e dell'ospitalità	12	
												1.2 Economia	12	
												1.3 Fondamentali di gestione aziendale	14	
												2.1 Imprenditorialità	10	
												2.2 Business planning	16	
												2.3 L'ambiente del settore culinario	12	
												3.1 Gestione	16	
												3.2 Marketing	14	
												4.1 La gastronomia come fenomeno culturale	12	
												4.2 Le proprietà sensoriali degli alimenti	12	
3	<b>Gestione e amministrazione del personale di cucina</b>	<b>228</b>	17,5%	11,40	48	64	40	40	20	16	3	1.1 Leggi e procedure in materia di lavoro	24	
												1.2 Gestione delle risorse umane	24	
												2.1 Gestione e amministrazione del personale	36	
												2.2 Operazioni e procedure nell'ambito delle risorse umane nel settore culinario	54	
												3.1 Lavorare in gruppo	24	
												3.2 Leadership	24	
												4.1 Il ciclo di formazione	24	
												4.2 Tipi di formazione in cucina	18	



4	<b>Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità</b>	<b>195</b>	15%	9,75	36	24	29	60	30	16	4	1.1 Costo degli alimenti	20												
												1.2 Profitti e perdite – concetti e principi	12												
												2.1 Pianificazione finanziaria	24												
												2.2 Esecuzione del bilancio	24												
												3.1 Contabilità	35												
												3.2 Contabilità e finanze nel settore culinario	36												
												4.1 Sistemi di approvvigionamento e consegna	20												
												4.2 Gestione delle scorte	24												
												5	<b>Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità</b>	<b>195</b>	15%	9,75	39	36	10	62	40	8	4	1.1 Tecniche di cottura	40
																								1.2 Gestione dei processi in cucina – concetti e principi	20
2.1 Controllo qualità nella produzione culinaria	10																								
2.2 Standard qualitativi interni	10																								
3.1 Cucine del mondo	30																								
3.2 Tecniche di cottura specifiche e comuni delle varie cucine del mondo	24																								
4.1 Menu e diete speciali	10																								
4.2 Allergie e intolleranze	6																								
5.1 Storia e sviluppo della presentazione e della decorazione degli alimenti	8																								
5.2 Armonia nel piatto	8																								
6.1 Attrezzature da cucina	11																								





													6.2 Coltelli e altri utensili da cucina	6
													7.1 Gestione del tempo	6
													7.2 Efficienza produttiva	6
6	<b>Ricerca e sviluppo di menu. Creatività e innovazioni in cucina</b>	<b>195</b>	15%	9,75	44	49	10	60	24	8	8		1.1 Metodi di ricerca e sviluppo	11
													1.2 Progettazione di ricette e menu	40
													2.1 Chimica degli alimenti	40
													2.2 Abbinamenti tra alimenti e bevande	20
													3.1 Creatività	16
													3.2 Arte e sensazioni	16
													3.3 Innovazioni e tendenze in cucina	16
													4.1 Turismo gastronomico e cultura culinaria	24
													4.2 Gastronomia interculturale e moderna	12
7	<b>Tecnologie informatiche e di comunicazione nel settore culinario</b>	<b>97</b>	7,5%	4,85	18	36	0	19	12	12	4		1.1 Tecnologie informatiche e di comunicazione nel settore culinario	12
													1.2 Sicurezza digitale	5
													2.1 Tecnologie informatiche e di comunicazione - concetti base, vantaggi e utilizzo	14
													2.2 Sistemi operativi, prodotti e reti	16
													3.1 Social media marketing	12
													3.2 Promozione online	10
													4.1 Software di gestione delle risorse umane	16



												4.2 Utilizzo dei software GRU per le operazioni nell'ambito delle risorse umane nel settore culinario	12
8	<b>Comunicazione e lingue straniere</b>	<b>130</b>	10%	6,50	40	48	6	18	18	0	6	1.1 Fondamentali di comunicazione	18
												1.2 Tecniche di comunicazione	20
												2.1 Abilità interpersonali	12
												2.1 Etica professionale	12
												3.1 Come parlare in pubblico - elementi e principi	6
												3.2 Come preparare un discorso/una presentazione	6
												4.1 Lingua straniera	36
												4.2 Terminologia professionale del settore culinario	20
9	<b>Rapporti con gli ospiti e servizio clienti</b>	<b>65</b>	5%	3,25	19	14	0	20	12	0	3	1.1 Rapporti con gli ospiti	10
												1.2 Criteri guida nei rapporti con i clienti	8
												2.1 Regole di mise en place	5
												2.2 Tipi di mise en place	10
												3.1 Servizio alla clientela	8
												3.2 Comportamento dei clienti	8
												4.1 Assistenza alla clientela	9
												4.2 Standard professionali di servizio	7
<b>Total</b>		<b>1300</b>	<b>100%</b>	<b>65</b>	<b>333</b>	<b>305</b>	<b>123</b>	<b>297</b>	<b>162</b>	<b>80</b>	<b>45</b>		



### III. DESCRIZIONE DEI CONTENUTI

#### Descrittore modulo

Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>SALUTE E SICUREZZA, IGIENE E TUTELA DELL'AMBIENTE</b>		<b>1</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
65 ore		Istruzione secondaria		3,25 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>		<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prova scritta / questionario online</i>		<i>1 ora</i>	<i>60%</i>	<i>In classe / online</i>
<i>Caso studio e presentazione</i>		<i>1 ora</i>	<i>40%</i>	<i>Lavoro individuale o di gruppo (caso studio/presentazione)</i>
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di controllare il processo di applicazione di misure di salute e sicurezza, igiene e tutela ambientale in una struttura di ristorazione, nella progettazione e attuazione di attività atte ad assicurare un ambiente di lavoro sicuro, conformemente alla normativa e alle procedure applicabili.				
<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>				
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>				



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osservare le misure, le precauzioni e le norme di salute e sicurezza relative alla produzione alimentare</li> <li>2. Controllare l'igiene e i processi di sanificazione di una cucina</li> <li>3. Introdurre e mantenere pratiche sostenibili in cucina - acquisti locali</li> <li>4. Gestire il riciclo in cucina per garantire il corretto utilizzo di ingredienti e avanzi</li> <li>5. Attuare misure di tutela ambientale proponendo pratiche ecosostenibili</li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		41 ore
Seminari/esercitazioni		10 ore
Attività di autoapprendimento		4 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		6 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		0 ore
e-learning		4 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Osservare le misure e le norme di salute e sicurezza relative alla produzione alimentare</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> 1. Conosce i principi comuni e gli aspetti di attuazione delle norme esistenti relative alla salute e alla sicurezza sul lavoro 2. Conosce i rischi e i pericoli per la salute e la sicurezza dei lavoratori di una cucina 3. Conosce la cultura della sicurezza e la percezione dei rischi: norme e metodi di comportamento 4. Conosce il sistema di gestione della sicurezza di una cucina  <b>Abilità:</b> 1. È in grado di collaborare con il datore di lavoro, nel rispetto degli obblighi di tutela della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro	<b>Argomento principale:</b> 1.1 Salute e sicurezza sul lavoro (come da regolamento dello specifico paese)  <b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Termini e norme di base per la salute e la sicurezza sul lavoro. Requisiti e regole per la salute e la sicurezza sul lavoro. 2) Concetti in materia di rischi - danno, prevenzione, tutela, organizzazione della prevenzione in azienda, ambienti di lavoro. Incidenti sul lavoro - rischi di incidenti in cucina; rischi meccanici ed elettrici; rischi biologici e chimici; rischi fisici, rumore, microclima e illuminazione	<b>6</b>



<p>2. È in grado di usare correttamente attrezzature e macchinari di lavoro, sostanze tossiche, mezzi di trasporto e dispositivi di sicurezza</p> <p>3. È in grado di rispettare e condividere le istruzioni del datore di lavoro relative alla sicurezza</p> <p>4. È in grado di segnalare immediatamente condizioni pericolose al datore di lavoro, impegnandosi a eliminare o ridurre situazioni di grave o imminente pericolo</p>	<p>3) Nozioni di primo soccorso sul luogo di lavoro.</p> <p>4) Procedure di emergenza - misure e piano d'azione per disastri naturali, incidenti, incendi.</p> <p>5) Sviluppo di un piano / una strategia per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>6) Indumenti da lavoro specifici e dispositivi di protezione individuale</p>	
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. È in grado di assumersi il controllo della sicurezza in azienda, del rispetto dei metodi di lavoro e delle regole sulla prevenzione e la sicurezza. Ha un ruolo attivo nell'azienda e s'impegna costantemente per proteggere la salute e la sicurezza proprie e di tutti i lavoratori dell'azienda</p> <p>2. È responsabile del coordinamento e della sorveglianza dell'attività lavorativa e della verifica dell'attuazione delle direttive ricevute, controllando la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un potere funzionale d'iniziativa</p>		
<p><b>2. Controllo dell'igiene e dei processi di sanificazione di una cucina</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Conosce i fattori che causano lo sviluppo di microrganismi e le tecniche principali di conservazione degli alimenti</p> <p>2. Conosce le leggi e normative relative all'igiene personale, alle attrezzature e agli ambienti di lavoro</p> <p>3. Conosce le procedure di pulizia e sanificazione</p> <p>4. Conosce le leggi e normative relative alla gestione degli alimenti</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>2.1 Normative e pratiche in ambito alimentare</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Regolamenti (europei e nazionali) relativi alla sicurezza alimentare (es. Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio; "Pacchetto igiene" (Regolamenti (CE) N. 852/2004, (CE) N. 853/2004, (CE)</p>	<p><b>7</b></p>



<p>5. Conosce le moderne tecnologie per la manipolazione e la conservazione degli alimenti e i relativi standard qualitativi</p>	<p>N. 854/2004); Regolamento (CE) N. 882/2004; Regolamento (CE) N. 2073/2005, ecc.)</p>	
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di controllare e conservare le materie prime</li> <li>2. È in grado di applicare le procedure di autocontrollo previste dal Manuale per la sicurezza alimentare HACCP.</li> <li>3. È in grado di controllare le condizioni e la manutenzione delle attrezzature di una cucina</li> <li>4. È in grado di prendersi cura dell'igiene personale, dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e dei macchinari operativi</li> <li>5. È in grado di applicare le procedure per la pulizia e la sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Principi e misure del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Point, analisi dei rischi e punti di controllo critico)</li> <li>3) Contabilità in ambito di sicurezza alimentare</li> <li>4) Specifiche misure di controllo dei rischi</li> </ol> <p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Igiene e sicurezza in cucina</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Principi essenziali di sicurezza alimentare</li> <li>2) Manipolazione degli alimenti e procedure di sicurezza</li> <li>3) Manipolazione di prodotti chimici e sostanze pericolose</li> <li>4) Conservazione ed etichettatura dei prodotti</li> <li>5) Buone pratiche di conservazione degli alimenti</li> <li>6) Igiene personale e del personale</li> <li>7) Sanificazione</li> <li>8) Disturbi alimentari</li> </ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È responsabile della gestione dei flussi di approvvigionamento, secondo i fabbisogni, stabilendo i metodi di conservazione e preservazione delle materie prime</li> <li>2. È in grado di preparare le materie prime, rispettando i tempi assegnati e sulla base dei piani di lavoro ricevuti, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, laddove necessario, alla loro conservazione</li> <li>3. È responsabile dell'attuazione delle operazioni di cura dei macchinari di imballaggio e sanificazione dei luoghi e dei materiali operativi in accordo con le indicazioni ricevute, applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>4. È in grado di mantenere la catena del freddo dei prodotti freschi e cotti da conservare</li> </ol>		
<p><b>3. Introduzione e mantenimento di pratiche sostenibili in cucina</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p>	<p><b>Argomento principale:</b></p>	<p><b>6</b></p>



<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce i sistemi di produzione e di vendita dei prodotti alimentari: i vantaggi della filiera corta</li><li>2. Conosce le caratteristiche dei prodotti stagionali</li><li>3. Conosce il valore della biodiversità</li><li>4. Conosce le coltivazioni sostenibili (biologico, biodinamico, permacultura, commercio equo e solidale)</li><li>5. Conosce il metodo di gestione aziendale della responsabilità sociale d'impresa (CSR)</li></ol>	<p>3.1 Principi di sostenibilità ed efficienza delle risorse</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Definizione e governance</li><li>2) Approvvigionamento alimentare</li><li>3) Pratiche di sostenibilità</li><li>4) Principi di tutela ambientale</li><li>5) Le 3 R: Riduci, Riusa e Ricicla</li><li>6) Prodotti non OGM</li></ol>	
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. È in grado di identificare gli stili e le esigenze alimentari dei clienti dando priorità a menu basati su prodotti sostenibili</li><li>2. È in grado di assemblare prodotti stagionali e provenienti da coltivazioni sostenibili sulla base delle loro caratteristiche agronomiche, organolettiche e morfologiche</li><li>3. È in grado di identificare le tendenze e i segnali del mercato sulla gestione aziendale della responsabilità sociale d'impresa</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.2 Responsabilità sociale d'impresa</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Definizione di responsabilità sociale d'impresa (CSR)</li><li>2) La teoria del Triplice approccio</li></ol> <p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.3 Innovazioni e tendenze nel settore culinario verso un utilizzo efficiente delle risorse</p>	<p>2</p> <p>6</p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. È responsabile della progettazione e dello sviluppo di ricette che possano comunicare non solo il valore intrinseco dei prodotti, ma anche il valore della sostenibilità sociale e ambientale</li><li>2. È responsabile della facilitazione, stimolazione e dell'accompagnamento di cambiamenti e innovazioni nella progettazione e produzione culinaria, ma anche in generale nella società e nel proprio paese</li></ol>	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Acquistare localmente</li><li>2) Cucina circolare</li><li>3) Agricoltura biologica</li><li>4) Compostaggio e pianificazione delle materie prime</li><li>5) Forniture riciclate</li><li>6) Donazioni alimentari</li><li>7) Cucine a zero emissioni di CO2</li></ol>	



<p>3. È responsabile dell'anticipazione delle avanguardie, del riconoscimento dei segnali indicatori di fenomeni, applicando i valori della sostenibilità nella sua attività</p> <p>4. È responsabile dell'organizzazione di eventi promozionali basati su una logica progettuale e su linee guida precedentemente tracciate, gestendo la narrazione dei luoghi in cui si coltivano e producono le materie prime usate, per divulgare la conoscenza dei prodotti e delle caratteristiche del territorio</p>		
<p><b>4. Gestione del riciclo in cucina per garantire il corretto utilizzo di ingredienti e avanzi</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce il ciclo di vita dei prodotti alimentari</li> <li>2. Conosce il concetto di scarti di cucina e la loro corretta gestione</li> <li>3. Possiede conoscenze sull'igiene e la sicurezza degli scarti in cucina</li> <li>4. Conosce la cucina circolare</li> <li>5. Conosce ricette di cucina circolare</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Prodotti alimentari e gestione della catena alimentare</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'approccio basato sul ciclo di vita nel settore della ristorazione</li> <li>2) Catena di approvvigionamento alimentare</li> <li>3) Trasformare gli alimenti rispettando l'ambiente</li> <li>4) Diversità e stagionalità</li> </ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di valutare i costi e il recupero dei costi nella cucina circolare</li> <li>2. È in grado di ridurre la quantità degli scarti generati in cucina</li> <li>3. È in grado di sviluppare ricette "innovative" usando gli scarti di cucina</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Gestione dei rifiuti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Prevenzione e gestione dei rifiuti nel settore culinario</li> <li>2) Il riciclo nel settore culinario</li> <li>3) Trattamento alternativo dei rifiuti - disidratazione, fermentazione, conservazione, ecc.</li> </ol>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È responsabile della concezione di menu e della realizzazione di ricette che tengano conto della circolarità della produzione come "ciclo chiuso" che coinvolge la produzione, il consumo e il riuso</li> </ol>		





<p>2. È responsabile della concezione e creazione di nuovi modelli di business per la valorizzazione degli scarti in cucina</p> <p>3. È responsabile dell'adattamento e della personalizzazione delle scelte gastronomiche intervenendo sul ciclo produttivo, per processi di gestione sostenibili</p> <p>4. È responsabile della concezione di prodotti/piatti basandosi sul concetto del ciclo di vita</p>		
<p><b>5. Attuare misure di tutela ambientale proponendo pratiche ecosostenibili</b></p>		<p>Numero di ore</p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Conosce i principi comuni e gli aspetti attuativi delle norme ambientali esistenti</p> <p>2. Conosce l'approccio ecologico e la sostenibilità ambientale</p> <p>3. Conosce la corretta gestione degli scarti di cucina</p> <p>4. Conosce l'analisi degli inquinanti nell'ambiente della cucina</p> <p>5. Conosce i sistemi volontari di gestione ambientale (EMAS e ISO 14000)</p> <p>6. Conosce le etichette ecologiche: etichette ambientali ed energetiche</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>5.1 Principi e pratiche in ambito ambientale</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Normative ambientali</p> <p>2) Impatto climatico dell'agricoltura e delle industrie turistiche</p> <p>3) Fonti di inquinamento ambientale nel processo di lavoro</p> <p>4) Elettrodomestici ad alta efficienza energetica; ridotto consumo energetico</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di trasferire valore e significato di una responsabilità "comune" nella strategia di azione ambientale</p> <p>2. È in grado di pianificare possibili azioni per la salvaguardia o il mantenimento dell'ambiente e degli ecosistemi, coerentemente con la situazione analizzata</p> <p>3. È in grado di applicare il sistema di gestione ambientale integrato rilevando le variabili critiche e fornendo misure preventive per ristabilire i livelli di qualità attesi</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>5.2 Ecoetichettatura e pratiche</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Menu sostenibili</p> <p>2) Pratiche ecologiche</p> <p>3) Ristoranti e cucine biologici</p> <p>4) Cucina vegana</p> <p>5) Cucina equo-solidale</p> <p>6) Processi per la certificazione di sostenibilità</p>	<p><b>4</b></p>



<p>4. È in grado di usare prodotti non alimentari ecologici 5. È in grado di ridurre e/o riusare gli imballi, ove possibile 6. È in grado di scegliere attrezzature e utensili da cucina che abbiano un'etichetta ambientale e/o energetica</p>		
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. È responsabile dell'applicazione di politiche di sostenibilità ambientale: risparmio energetico, risparmio idrico, priorità ai prodotti alimentari biologici, locali e provenienti da commercio equo e solidale; priorità a prodotti non alimentari ecologici 2. È responsabile della definizione del comportamento ambientale dell'azienda in cui lavora 3. È responsabile dell'attuazione di un sistema di gestione ambientale 4. È responsabile della socializzazione di una responsabilità ambientale condivisa, coinvolgendo i clienti nelle buone pratiche ambientali</p>		
<b>Luoghi e strumenti di insegnamento</b>		
Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer e software (di presentazione) (per esercitazioni e prove), Internet (per ricerca di casi studio, componenti di e-learning e autoapprendimento)		
<p><b>Lecture obbligatorie:</b></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&amp;from=IT</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&amp;from=it">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&amp;from=it</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&amp;from=IT</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:f84003&amp;from=IT</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&amp;from=IT</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&amp;from=IT</a></p>		



[https://ec.europa.eu/environment/emas/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/gpp/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/environment/sustainable-development/index_en.htm)

<https://www.fairtrade.net/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=IT>

<http://www.fao.org/food-safety/en/>

<http://www.fao.org/sustainability/en/>

[https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp\\_sustainable\\_europe\\_30-01\\_en\\_web.pdf](https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/rp_sustainable_europe_30-01_en_web.pdf)

*Sustainable Diets: Food for Healthy People and a Healthy Planet*

<https://www.nap.edu/read/18578/chapter/1#xiii>

*Seasonal Foods: A New Menu for Public Health*

[https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal\\_Foods.pdf](https://noharm-uscanada.org/sites/default/files/documents-files/896/Seasonal_Foods.pdf)

<https://osha.europa.eu/en/publications>

<https://osha.europa.eu/it/publications/reports/management-of-occupational-safety-and-health-analysis-of-data-from-the-esener>

**Letture consigliate:**

<https://www.barillacfn.com/en/publications/>

<https://www.expo2020dubai.com>



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità</b>		<b>2</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: Sì</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
130 ore		Istruzione secondaria		6,5 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>		<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prova scritta</i>		<i>1 ora</i>	<i>20%</i>	<i>Classe, computer, strumenti per la presentazione, Cucina laboratorio e attrezzature da cucina (per la prova pratica)</i>
<i>Osservazione diretta e partecipazione in classe</i>		<i>Attualmente</i>	<i>20%</i>	
<i>Prova pratica (preparazione di un piatto culturale e presentazione)</i>		<i>2 ore</i>	<i>20%</i>	
<i>Preparazione di un business plan e presentazione orale (lavoro individuale / di gruppo)</i>		<i>8 ore</i>	<i>40%</i>	
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di creare prodotti alimentari, attività al dettaglio nel settore della ristorazione/alimentare e altre imprese varie legate agli alimenti, partendo da un'idea iniziale attraverso le prime fasi di crescita e nel rispetto dei requisiti di legge. Il modulo include una profonda riflessione sulle attività al dettaglio nel settore della ristorazione/alimentare, tra cui sviluppo del concept, branding e operazioni. Il modulo sottolinea inoltre l'importanza della gastronomia nella cultura e nella globalizzazione e il suo impatto sul settore alimentare.				



<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>		
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Controllare l'attuazione delle norme relative al settore turistico, all'ospitalità e all'attività culinaria</i></li> <li>2. <i>Applicare i concetti di base dell'imprenditorialità e dei principi di pianificazione aziendale nell'industria della ristorazione al fine di proporre nuove iniziative commerciali e ottimizzazioni nel proprio settore</i></li> <li>3. <i>Applicare i principi economici, di marketing e di vendita per la soddisfazione del cliente</i></li> <li>4. <i>Esplorare e impiegare le specifiche e il significato della gastronomia come fenomeno culturale</i></li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		48 ore
Seminari/esercitazioni		24 ore
Attività di autoapprendimento		24 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		12 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		6 ore
e-learning		16 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Controllo dell'attuazione delle norme relative al settore turistico, all'ospitalità e all'attività culinaria</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce le specifiche dell'attività culinaria</li> <li>2. Conosce le leggi nazionali e internazionali applicate ai settori del turismo, dell'ospitalità e dell'attività culinaria.</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.1 Normative nell'ambito turistico e dell'ospitalità  <b>Sottoargomento proposto:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Contesto europeo, nazionale e internazionale</li> <li>2) Rapporto tra impresa e contesto politico e giuridico</li> <li>3) Tutela del consumatore e dei lavoratori</li> <li>4) Regolamenti e leggi nazionali/internazionali</li> <li>5) Discriminazione della disabilità</li> </ol>	<b>12</b>
<b>Abilità:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di interpretare le specifiche dell'attività culinaria in termini di concorrenza e tendenze</li> <li>2. È in grado di applicare le normative internazionali e nazionali in ciascun settore del proprio lavoro</li> </ol>		
<b>Competenza:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È responsabile della gestione e supervisione delle norme da attuare e le adatta a ciascun contesto e settore autonomamente e responsabilmente.</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.2 Economia	<b>12</b>



	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Teoria generale dell'economia di mercato</li><li>2) Concetti base di economia</li><li>3) Principali soggetti economici del settore</li><li>4) Principali problemi economici - scarsità, risorse, scelta</li></ol> <p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.3 Fondamentali di gestione aziendale</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Gestire iniziative imprenditoriali nel settore della ristorazione</li><li>2) Concorrenza</li><li>3) Ruoli, posizioni, valutazione del rendimento</li><li>4) Pubblicità e tendenze</li><li>5) Monitoraggio dei flussi di cassa</li><li>6) Espansione delle vendite</li><li>7) Taglio dei costi</li></ol>	<b>14</b>
<b>2. Applica i concetti di base dell'imprenditorialità e dei principi di pianificazione aziendale nell'industria della ristorazione al fine di proporre nuove iniziative commerciali e ottimizzazioni nel proprio settore</b>		Numero di ore
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce le pratiche e tecniche avanzate di gestione imprenditoriale, le dinamiche di leadership e sviluppo personale, gli strumenti e i mezzi concreti per creare, gestire e far crescere società e aziende nei settori di catering, ospitalità e turismo</li><li>2. Ha familiarità con gli strumenti necessari per la creazione di un ambiente caratterizzato dalla retizzazione e dallo scambio di esperienze che potenzi le opportunità commerciali in un ambiente internazionale</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>2.1 Imprenditorialità</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) L'essenza dell'imprenditorialità</li><li>2) Tipi di abilità imprenditoriali</li><li>3) Tipi di comportamento imprenditoriale e caratteristiche</li><li>4) Azioni e abilità necessarie per un imprenditore della ristorazione</li></ol>	<b>10</b>



<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di creare un progetto imprenditoriale per l'azienda in cui lavora</li> <li>2. È in grado di creare un progetto imprenditoriale ad alto impatto che allinei gli obiettivi personali alle opportunità di mercato</li> <li>3. È in grado di sviluppare una visione sistemica e innovativa sui modelli di gestione imprenditoriale</li> <li>4. È in grado di fare una diagnosi strategica precisa sulle potenzialità e le limitazioni interne ed esterne</li> <li>5. È in grado di applicare le tecniche di gestione strategica e operativa dell'azienda per favorirne il lancio e la crescita sostenibile in un mondo globalizzato</li> <li>6. È in grado di pensare e agire fuori dagli schemi, trovando soluzioni creative per ottenere i risultati desiderati</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Business planning</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Concetti base di business planning</li> <li>2) Sviluppo di un business plan</li> <li>3) Analisi di mercato</li> <li>4) Pianificazione delle vendite e del marketing</li> <li>5) Pianificazione finanziaria</li> <li>6) Business planning strategico</li> </ol> <p><b>Argomento principale:</b> 2.2 L'ambiente del settore culinario</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Comprendere mission, obiettivi e finalità</li> <li>2) Valutare i cambiamenti nell'ambiente del settore culinario</li> <li>3) Rapporto tra impresa e contesto sociale</li> <li>4) Rapporto tra impresa e contesto tecnologico</li> <li>5) Competitività e collaborazione nel settore culinario</li> </ol>	<p><b>16</b></p> <p><b>12</b></p>
<p><b>3. Applica i principi economici, di marketing e di vendita per la soddisfazione del cliente</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce specifici strumenti e principi di marketing</li> <li>2. Conosce i concetti di base della psicologia della vendita e i fattori che influenzano i comportamenti d'acquisto dei consumatori</li> <li>3. Conosce i metodi principali delle ricerche di marketing</li> <li>4. Conosce il Communication mix e le relazioni tra gli elementi che lo compongono</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.1 Gestione</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Concetti base di gestione aziendale</li> <li>2) Elementi di gestione aziendale – pianificazione, organizzazione, gestione del personale, leadership, controllo</li> <li>3) Formazione e motivazione</li> <li>4) Cultura aziendale</li> </ol>	<p><b>16</b></p>



<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. È in grado di sorvegliare quotidianamente le operazioni e la gestione strategica delle unità, rispettando le migliori prassi nazionali e internazionali</li><li>2. È in grado di gestire con efficacia ed efficienza le varie aree dell'azienda (quali marketing, persone, processi, finanze, ecc.)</li><li>3. È in grado di sviluppare un Business Plan e proporlo a potenziali partner o investitori</li><li>4. È in grado di sviluppare prodotti di marketing, stringere rapporti con i clienti e aumentare i livelli di fidelizzazione del cliente</li><li>5. È in grado di sviluppare misure per pianificare, valutare e migliorare i servizi al cliente coerentemente con gli obiettivi, le priorità e i valori aziendali</li></ol>	<p>5) Modelli di business e applicazioni</p> <p><b>Argomento principale:</b> 3.2 Marketing</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Processo di marketing</li><li>2) Marketing mix</li><li>3) Comportamento dei clienti</li><li>4) Canali marketing</li><li>5) Tecniche di marketing</li></ol>	<p><b>14</b></p>
<p><b>4. Esplora e impiega le specifiche e il significato della gastronomia come fenomeno culturale</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce e comprende la cultura, le risorse materiali e immateriali di ciascun paese</li><li>2. Conosce le caratteristiche dei nuovi clienti, le loro motivazioni e le tendenze del turismo mondiale;</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 4.1 La gastronomia come fenomeno culturale</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) La cultura gastronomica nel mondo</li></ol>	<p><b>12</b></p>





<p>3. Sviluppa la consapevolezza dell'esigenza di creare un'offerta differenziata, tenendo conto delle idiosincrasie e dell'identità di ciascun paese</p>	<p>2) Cultura enogastronomica. 3) Internazionalizzazione della "località" 4) Sistemi alimentari e tendenze della gastronomia</p>	
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di sviluppare la consapevolezza dell'esigenza di creare un'offerta differenziata, tenendo conto delle idiosincrasie e dell'identità di ciascun paese</p> <p>2. È in grado di creare e sviluppare prodotti culinari in diversi tipi di contesti</p> <p>3. È in grado di esplorare diversi approcci culinari tenendo conto della storia e della cultura come potenzialità per il turismo gastronomico</p> <p>4. È in grado di creare, progettare e adattare l'offerta gastronomica al profilo del consumatore</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 4.2 Le proprietà sensoriali degli alimenti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Aspetto, consistenza e aroma degli alimenti 2) Gusti e preferenze culturali 3) Gruppi etnici e similitudini alimentari 4) Cucine del mondo</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. Mettere in pratica la padronanza tecnica, storica e innovativa delle arti culinarie.</p>		
<p><b>Luoghi di insegnamento</b></p>		
<p>Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer e software (di presentazione) (per esercitazioni e prove), Internet (per preparazione di business plan e presentazioni, componenti di e-learning e autoapprendimento)</p>		
<p><b>Letture obbligatorie:</b> <i>Fornite dai partner CULINART</i></p> <p><b>Letture consigliate:</b> <a href="https://www.entrepreneur.com/video">https://www.entrepreneur.com/video</a> - sezione con videoarticoli e lezioni (in inglese) Ariely, D. (2008), <i>Predictably Irrational: The Hidden Forces that Shape Our Decisions</i>, Londra: Harper Collins. The Culinary Institute Of America. (2011) <i>The Professional Chef</i>(9° ed) America: John Wiley&amp;Sons Inc.-Education Book</p>		



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Gestione e amministrazione del personale di cucina</b>		<b>3</b>	<b>17,5%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>	<b>Tipo di modulo</b>	
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale	Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>	
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>	<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>	
228 ore		Istruzione secondaria	11,40 crediti ECVET	
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>	<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>	
<i>Prove scritte (almeno 3 durante il modulo)</i>	<i>3 ore</i>	<i>40%</i>	<i>In classe / online</i>	
<i>Prove pratiche (almeno 3 durante il modulo, es. sviluppo di un orario di lavoro, redazione della descrizione di una posizione di lavoro, simulazione/gioco di ruolo di un colloquio di lavoro, etc.)</i>	<i>3 ore</i>	<i>30%</i>	<i>Prove pratiche</i>	
<i>Caso studio, relazione ponderativa, presentazione e discussione</i>	<i>3 ore</i>	<i>40%</i>	<i>Lavoro individuale o di gruppo (caso studio/presentazione)</i>	
			<i>Attrezzatura per la presentazione, Internet</i>	
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di pianificare, organizzare, gestire e supervisionare il personale di cucina e del ristorante nel rispetto degli standard più elevati in termini di produzione e qualità. Il modulo sviluppa inoltre le abilità di team building e leadership necessarie affinché il partecipante possa comporre e gestire un team efficiente, impartendo le competenze necessarie per sviluppare le abilità del personale e guidarne i membri nella loro crescita professionale.				
<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>				
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>				



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pianificare e organizzare il personale di cucina</li> <li>2. Gestire il personale in una struttura di ristorazione</li> <li>3. Dimostrare capacità di leadership, team building e gestione delle carriere</li> <li>4. Formare gli altri (personale)</li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		48 ore
Seminari/esercitazioni		64 ore
Attività di autoapprendimento		40 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		40 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		20 ore
e-learning		16 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Pianificazione e organizzazione del personale di cucina</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ha familiarità con il diritto del lavoro e le relative procedure di ciascun paese.</li> <li>2. Comprende i requisiti relativi alla gestione del rendimento e alla disciplina in termini giuridici.</li> <li>3. Conosce e comprende i requisiti di valutazione del rendimento previsti dai principi di gestione delle risorse umane e dalle linee guida/politiche aziendali</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.1 Leggi e procedure in materia di lavoro</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Contesto europeo, nazionale e internazionale</li> <li>2) Ricerca di personale sul mercato del lavoro e online</li> <li>3) Condurre i colloqui dei candidati</li> <li>4) Gestione del rendimento</li> <li>5) Analisi finale</li> </ol>	<b>24</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di applicare il diritto del lavoro di riferimento nel proprio campo.</li> <li>2. È in grado di pianificare, sviluppare e controllare gli orari di lavoro.</li> <li>3. È in grado di organizzare e coordinare il personale di cucina.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.2 Gestione delle risorse umane</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fondamentali di gestione delle risorse umane</li> </ol>	<b>24</b>



4. È in grado di organizzare e condurre attività per colloqui, assunzioni e licenziamenti.	2) Principi di gestione delle risorse umane 3) Metodi e strumenti di gestione delle risorse umane	
<b>Competenza:</b> 1. Pianifica, struttura, organizza e sorveglia autonomamente il personale necessario per i fabbisogni operativi quotidiani/settimanali dell'azienda al fine di garantire il rispetto degli standard in termini di obiettivi di produzione e qualità del cibo prodotto.		
<b>2. Gestire il personale in una struttura di ristorazione</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> 1. Sa come descrivere correttamente le posizioni di lavoro e tutti i requisiti specifici di ciascun reparto della cucina. 2. Conosce e applica i necessari metodi di gestione delle risorse umane sul personale di cucina.	<b>Argomento principale:</b> 2.1 Gestione e amministrazione del personale  <b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Controllo dei documenti dei candidati alle posizioni, dei dipendenti, dei collaboratori in pensione 2) Valutazione della qualità produttiva e correzioni. 3) Gestione dei problemi personali tra i dipendenti (culturali, religiosi, basati sull'orientamento sessuale, sociali) 4) Linee guida e procedure 5) Descrizioni funzionali 6) Posizioni lavorative	<b>36</b>
<b>Abilità:</b> 1. È in grado di lavorare con precisione con documenti di natura amministrativa riguardanti 2. È in grado di gestire i problemi che insorgono quotidianamente durante la produzione, in base alle varie specifiche culturali che caratterizzano il team. 2. Giustifica e spiega i risultati di produzione come richiesto dalla direzione dell'azienda.	<b>Argomento principale:</b> 2.2 Operazioni e procedure nell'ambito delle risorse umane nel settore culinario  <b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Selezione 2) Pianificazione del lavoro 3) Formazione	<b>54</b>
<b>Competenza:</b> 1. Il partecipante è in grado di pianificare e organizzare i carichi di lavoro previsti nei vari reparti di cui è responsabile e ottenere risultati di alto livello selezionando e assumendo il personale necessario.		



	<ul style="list-style-type: none"><li>4) Valutazione del rendimento</li><li>5) Gestione dei talenti</li><li>6) Motivazione</li></ul>	
<b>3. Dimostrare capacità di leadership, team building e gestione delle carriere</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Conosce e comprende le varie capacità di leadership necessarie nella quotidianità di una cucina o nella gestione di una struttura di ristorazione</li><li>2. Conosce e comprende le varie azioni necessarie per formare un team efficiente</li><li>3. Conosce e comprende le azioni giuste, e le relative conseguenze, necessarie per la corretta crescita di un team efficiente e professionale</li><li>4. Necessità e importanza dell'istruzione e crescita continua a livello professionale (crescere autonomamente in termini professionali e personali nella propria carriera di chef)</li></ul>	<b>Argomento principale:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1 Lavorare in gruppo</li></ul> <b>Sottoargomento proposto:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Concetti base</li><li>2) Team building. Creare un gruppo di nuovi dipendenti</li><li>3) Corretto coinvolgimento dei nuovi dipendenti in un gruppo già consolidato.</li><li>4) Valutazione di punti di forza e debolezze di ciascun dipendente.</li><li>5) Delega efficace dei compiti</li><li>6) Creazione di sottogruppi efficienti conoscendo i punti di forza e le debolezze dei dipendenti</li></ul>	<b>24</b>
<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. è in grado di applicare la capacità di leadership necessaria</li><li>2. Guida e sostiene i cuochi della sua unità nelle sfide e nei problemi di ogni giorno</li><li>3. Analizza e guida le varie personalità del team per ottenere un team più efficiente, produttivo e solidale, costruendo fiducia, pazienza e capacità di problem-solving</li></ul>	<b>Argomento principale:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>3.2 Leadership</li></ul> <b>Sottoargomento proposto:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Concetti di leadership</li><li>2) Abilità necessarie per guidare un team</li><li>3) Fornire un esempio quotidiano di lavoro positivo e approccio sociale</li><li>4) Promuovere l'aiuto reciproco nel team</li><li>5) Stili di leadership</li><li>6) Autovalutazione</li><li>7) Utilizzo dei feedback dei dipendenti</li></ul>	<b>24</b>
<b>Competenza:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. È in grado di guidare un team in diverse condizioni di stress verso specifici obiettivi, come richiesto dalla direzione dell'azienda.</li></ul>		



<p>2. Applica tecniche di gestione adeguate in base al numero di persone che compongono il team gestito.</p> <p>2. È in grado di scegliere il giusto percorso per la propria crescita professionale e per quella del personale di cui è responsabile e di dare consigli in merito.</p>		
<p><b>4. Formare gli altri (personale)</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Conosce il ciclo di formazione – valutazione delle esigenze, progetto, consegna, valutazione.</p> <p>2. Conosce e comprende le esigenze e i requisiti del programma di formazione per i partecipanti ad esso</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Il ciclo di formazione</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Valutazione delle esigenze formative 2) Progettazione e sviluppo di un piano di studi formativo 3) Dispensazione della formazione – metodi 4) Metodi di valutazione 5) Pianificazione adeguata delle sessioni formative 6) Documenti relativi alle attività di formazione svolte 7) Frequenza delle attività di formazione 8) Periodo di ricertificazione 9) Formazione dei formatori</p>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di creare piani di studi o programmi di formazione e sceglie i metodi educativi adatti da sottoporre ai partecipanti dei corsi di formazione, sulla base delle loro esigenze.</p> <p>3. Possiede buone abilità comunicative, abilità pratiche (sa mostrare in maniera pratica come va fatto);</p> <p>4. È in grado di coinvolgere attivamente i partecipanti ai corsi di formazione nel processo educativo</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Tipi di formazione in cucina</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Formazione sulla sicurezza 2) Formazione sulle abilità 3) Formazione sul servizio alla clientela 4) Lavoro di gruppo 5) Formazione trasversale 6) Formazione sulla promozione</p>	<p><b>18</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. Il partecipante è in grado di spiegare e trasmettere le esigenze della professione con esempi del quotidiano, esperienze passate e insegnamenti tratti.</p> <p>2. È in grado di spiegare e promuovere i concetti dell'apprendimento permanente e del programma di formazione continua.</p>		



### **Luoghi di insegnamento**

Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer e software (per gestione e amministrazione risorse umane), Internet (per casi studio, preparazione di relazioni e presentazioni, componenti di e-learning e autoapprendimento), attrezzatura per la presentazione

### **Lecture obbligatorie:**

*Fornite dai partner CULINART*

### **Lecture consigliate**

*The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9° ed.) America: John Wiley&Sons Inc.-Education Book*



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità</b>		<b>4</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
195 ore		Istruzione secondaria		9,75 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>		<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prova scritta</i>		<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	<i>Classe, computer e software per calcolo/ristorante/cucina, Internet</i>
<i>Prova pratica (costi)</i>		<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	
<i>Prova pratica legata alla pianificazione e gestione degli indicatori finanziari in una struttura di ristorazione</i>		<i>2 ore</i>	<i>40%</i>	
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di organizzare e coordinare gli aspetti e i documenti finanziari e contabili di una cucina operativa – essere in grado di controllare le varie attività, i prodotti e le risorse necessari; garantire una gestione agile della contabilità, monitorare e garantire l'efficienza del controllo dei costi, in termini di rendimento, straordinari e personale, valutare gli eccessi e puntare alla massima efficienza e produttività.				
<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>				
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>				
1. <i>Attuare le corrette soluzioni inerenti il costo degli alimenti</i>				





2. <i>Sviluppare ed eseguire bilanci di previsione nel settore della ristorazione</i>		
3. <i>Rispettare le procedure di contabilità vigenti nel ristorante</i>		
4. <i>Gestire la catena di approvvigionamento e il sistema di gestione scorte del ristorante</i>		
Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento		
Lezioni		36 ore
Seminari/esercitazioni		24 ore
Attività di autoapprendimento		29 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		60 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		30 ore
e-learning		16 ore
Contenuto indicativo del modulo formativo:		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
1. <b>Attua le corrette soluzioni inerenti il costo degli alimenti</b>		Numero di ore
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce e comprende il concetto di costo degli alimenti</li> <li>2. Conosce e comprende i principi e i calcoli matematici di base</li> <li>3. Conosce e comprende la variabile di costo degli alimenti (stagioni, prodotti, importazioni, imballi),</li> <li>4. Sa come applicare il concetto di costo degli alimenti a ricette e menu</li> <li>5. Comprende i processi di controllo, acquisto e consegna delle scorte, i principi della corretta selezione dei fornitori e degli ingredienti, il principio alla base della corretta selezione degli ingredienti</li> <li>6. Conosce e comprende il concetto di profitti e perdite nel settore dei servizi, i valori di una corretta e adeguata contabilità.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.1 Costo degli alimenti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Selezione dei fornitori</li> <li>2) Selezione degli ingredienti</li> <li>3) Scomposizione dei prezzi degli alimenti, conoscenza delle imposte</li> <li>4) Sostituzione degli ingredienti (prezzo, stagionalità, qualità)</li> <li>5) Parti edibili e decorazioni</li> <li>6) Identificazione di costo reale di acquisto e quantità reale di acquisto</li> <li>7) Gestione dei rifiuti</li> <li>8) Distribuzione equilibrata del costo degli alimenti nell'intero menu</li> </ol>	<b>20</b>
<b>Abilità:</b>		



<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applica il concetto di costo degli alimenti a una ricetta, un menu, un ordine di acquisto;</li><li>2. Utilizza e applica le corrette funzioni matematiche di base legate alle questioni riguardanti i costi nello specifico settore della ristorazione;</li><li>3. Pianifica ed esegue stime dei costi in base alla stagionalità, disponibilità, all'approvvigionamento dei prodotti necessari o richiesti dalla struttura produttiva;</li><li>4. Crea e adatta il concetto di costo degli alimenti alle ricette, ai menu e alla pianificazione degli eventi;</li><li>5. È in grado di eseguire correttamente un inventario, pianificare adeguatamente e ordinare prodotti in base ai fabbisogni correnti,</li><li>6. È in grado di riconoscere e analizzare la qualità dei prodotti acquistati,</li><li>7. È in grado di distinguere e selezionare i fornitori in base alle esigenze,</li><li>8. È in grado di analizzare il conto profitti e perdite e adottare le misure necessarie;</li><li>9. È in grado di creare, aggiornare e tenere un adeguato sistema di contabilità in base alle esigenze dell'azienda;</li><li>10. È in grado di creare formule su Excel, laddove necessario</li></ol>	<p>9) Documenti e tracciabilità</p> <p><b>Argomento principale:</b> 1.2 Profitti e perdite – concetti e principi</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Concetti di entrate e utile</li><li>2) Conoscenza dei costi degli alimenti</li><li>3) Costo auspicabile degli alimenti nei vari tipi di strutture</li><li>4) Progettazione di menu in base al costo</li><li>5) Controllo delle spese</li><li>6) Controllo delle scorte e adeguata conservazione</li></ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Attua le funzioni gestionali necessarie per gestire una struttura di ristorazione redditizia, tra cui processi di controllo e gestione di entrate e spese; crea sistemi e soluzioni intelligenti per la gestione dei costi operativi; mette in pratica un preciso sistema di controllo dei costi; è in grado di collaborare con gli uffici contabilità e acquisti, con dirigenti e titolari.</li></ol>		



<p>2. Applica i concetti di gestione finanziaria nel contesto della cucina di un ristorante mediante l'uso di efficaci misure e tecniche di controllo dei costi per ottenere risultati proficui.</p>		
<p><b>2. Sviluppa ed esegue bilanci di previsione nel settore della ristorazione</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce e comprende la necessità di creare un bilancio di previsione e la relativa complessità</li> <li>2. Conosce e comprende la necessità di creare un bilancio di previsione equilibrato e realistico</li> <li>3. Rispetta i limiti di budget</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.1 Pianificazione finanziaria</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Identificazione del bilancio</li> <li>2) Identificazione di tutte le spese della struttura</li> <li>3) Identificazione delle esigenze della struttura</li> <li>4) Sviluppo di un piano finanziario equilibrato</li> <li>5) Autorizzazione del piano proposto da parte dell'amministrazione e degli altri reparti</li> <li>6) Controllo e valutazione del bilancio</li> <li>7) Pianificazione finanziaria futura</li> </ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di analizzare le possibilità e i fabbisogni della struttura di ristorazione</li> <li>2. È in grado di sviluppare una proposta di budget per un'unità o azienda di produzione alimentare</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Esecuzione del bilancio</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Esecuzione – elementi</li> <li>2) Controllo delle spese</li> <li>3) Documenti</li> <li>4) Preparazione di rapporti di bilancio</li> <li>5) Audit e valutazione</li> </ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>3. Rispetta le procedure di contabilità vigenti nel ristorante</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>



<b>Conoscenze:</b> 1. Conosce e comprende la differenza tra costo degli alimenti e bilancio profitti e perdite; 2. Riconosce e analizza i vari documenti usati in contabilità quali fatture, bonifici, protocolli	<b>Argomento principale:</b> 3.1 Contabilità	<b>35</b>
<b>Abilità:</b> 1. È in grado di gestire i vari documenti richiesti dagli uffici contabilità, acquisti, ordini e produzione, sui movimenti delle scorte, ecc.	<b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Documenti relativi al personale (elenco, orari, stipendi, documenti medici, ecc.) 2) Documenti relativi agli alimenti (fatture, certificati di qualità, scorte, etichettatura, elenco dei fornitori) 3) Documenti relativi alle attrezzature (inventario, certificati di garanzia, norme di sicurezza, registri di formazione del personale) 4) Documenti relativi alle sostanze chimiche (inventario, schede di dati di sicurezza, documenti di acquisto, registri di formazione del personale)	
<b>Competenza:</b> 1. È in grado di analizzare, gestire e monitorare i documenti relativi alla contabilità; 2. Verifica che i registri contabili del ristorante siano tenuti correttamente	<b>Argomento principale:</b> 3.2 Contabilità e finanze nel settore culinario	<b>36</b>
<b>4. Gestisce la catena di approvvigionamento e il sistema di gestione scorte del ristorante</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> 1. Comprende i sistemi di approvvigionamento del settore alimentare	<b>Argomento principale:</b> 4.1 Sistemi di approvvigionamento e consegna	<b>20</b>



<p>2. Conosce e comprende come progettare e usare un sistema di gestione scorte;</p> <p>3. Conosce e comprende le regole alla base dei sistemi di gestione scorte - first in-first out, rotazione, idonei tempi di consegna, corretta conservazione, corretta gestione del magazzino scorte, ecc.;</p> <p>4. Conosce la normativa applicabile alla catena di approvvigionamento e alle scorte</p>	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sistemi di approvvigionamento alimentare</li> <li>2) Gestione delle consegne</li> <li>3) Gestione degli ordini di produzione</li> <li>4) Logistica</li> <li>5) Corretta conservazione e rotazione delle scorte</li> </ol>	
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di lavorare con un software specializzato per la gestione delle scorte e forniture nel settore della ristorazione;</li> <li>2. È in grado di gestire le scorte in maniera organizzata</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Gestione delle scorte</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Motivi per tenere un inventario</li> <li>2) Organizzazione di un inventario</li> <li>3) Registrazione dei risultati</li> <li>4) Confronto con gli inventari precedenti</li> <li>5) Come trarre le giuste conclusioni</li> <li>6) Tipi di inventari (cartaceo o digitale)</li> </ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di gestire le scorte in maniera organizzata e corretta</li> <li>2. È in grado di gestire le forniture del ristorante</li> </ol>		
<p><b>Luoghi di insegnamento</b></p> <p>Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer e software (per le lezioni pratiche/le attività pratiche legate al calcolo, all'amministrazione e ai costi), Internet</p>		
<p><b>Letture obbligatorie</b></p> <p><i>Kotas, R., Jayawardena, C. (2010), Profitable Food and Management, Hodder&amp;Stoughton</i></p> <p><i>Dopson, L. R., &amp; Hayes, D. K. (2015). Food and beverage cost control. John Wiley &amp; Sons.</i></p> <p><b>Letture consigliate</b></p> <p><i>Davis, B., Lockwood, A. (2012), Food and Beverage Management, BH, 5° edizione</i></p> <p><i>Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., &amp; Alcott, P. (2013). Food and beverage management. Routledge.</i></p> <p><i>Foskett, D. et al (2011), Food and Beverage Management, Goodfellow Publishers, 3° edizione</i></p>		



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



*Kotas, R. (2014). Management accounting for hotels and restaurants. Routledge.*  
*Ninemeier, J. (2010), Management of Food and Beverage Operations, Educational Institute of the American Hotel Motel Associ., 5° edizione*  
*Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). Food and beverage cost control. John Wiley & Sons.*



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità</b>		<b>5</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
195 ore		Istruzione secondaria		9,75 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>	<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>		<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prove scritte</i>	<i>2 ore</i>	<i>30%</i>		<i>Classe, dispositivi informatici e per la presentazione, Internet, cucina laboratorio</i>
<i>Caso studio, presentazione, spiegazione di una specifica ricetta, delle sue origini e del metodo di preparazione</i>	<i>1 ora</i>	<i>10%</i>		
<i>Esame pratico - compiti legati alla dimostrazione di tecniche avanzate nella preparazione di diversi tipi di piatti, oltre che alla presentazione del piatto finale</i>	<i>1 ora</i>	<i>60%</i>		
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di preparare e presentare cibi di alta qualità, usando tecniche classiche e moderne. Il modulo include un esame approfondito delle cucine del mondo, di varie tecniche di preparazione e presentazione degli alimenti. Una parte importante del modulo è costituita dal controllo qualità e dalla gestione del tempo nel processo di preparazione degli alimenti.				
<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>				
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>				



1. *Gestire il processo produttivo di una cucina mediante tecniche di preparazione tradizionali e moderne*
2. *Gestire e controllare il rispetto degli standard qualitativi*
3. *Implementazione di cucine e culture gastronomiche di tutto il mondo (incluse cucine e culture europee, americane, mediterranee, asiatiche, ecc.)*
4. *Preparare menu per bambini e menu specifici per particolari regimi alimentari (stile di vita sano, vegani, vegetariani, diete speciali per allergie, ecc.)*
5. *Presentazione, impiattamento e decorazione dei prodotti alimentari*
6. *Attuare la gestione delle attrezzature per la produzione degli alimenti*
7. *Gestire il tempo in maniera efficace durante la produzione*

#### **Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento**

Lezioni	39 ore
Seminari/esercitazioni	36 ore
Attività di autoapprendimento	10 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)	62 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)	40 ore
e-learning	8 ore

#### **Contenuto indicativo del modulo formativo:**

Obiettivi dell'apprendimento attesi

<b>1. Gestione del processo produttivo di una cucina mediante tecniche di preparazione tradizionali e moderne</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce e comprende le varie tecniche e i metodi usati quotidianamente nella preparazione e nel funzionamento dei servizi di ristorazione</li> <li>2. Conosce e comprende le differenze tra le tecniche applicate nella cucina tradizionale e quelle impiegate nella cucina moderna</li> <li>3. Conosce e comprende cosa è necessario includere nel processo produttivo per il corretto funzionamento di una cucina</li> </ol> <p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di usare e attuare le tecniche giuste nella cucina tradizionale e moderna previste da ciascuna ricetta;</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.1 Tecniche di cottura</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tecniche di cottura di base</li> <li>2) Tecniche di cottura avanzate</li> <li>3) Metodi di cottura classici</li> <li>4) Concetti di cucina moderna</li> <li>5) Pesi e misure</li> <li>6) Ricette standardizzate</li> <li>7) Controllo delle porzioni</li> </ol>	<b>40</b>





<ol style="list-style-type: none"> <li>2. È in grado di applicare le tecniche giuste e necessarie per un servizio funzionale</li> <li>3. È in grado di sorvegliare i sottoposti nell'attuazione delle tecniche giuste necessarie nel processo produttivo</li> <li>4. È in grado di cucinare correttamente usando tecniche tradizionali e moderne, nel rispetto degli standard previsti</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 1.2 Gestione dei processi in cucina – concetti e principi</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il flusso di lavoro della cucina in generale</li> <li>2) Brigata di cucina e applicazione nella cucina moderna</li> <li>3) Organizzazione e gestione del flusso di lavoro in cucina</li> <li>4) Controllo dei processi di cucina</li> <li>5) Correzione dei processi di cucina</li> </ol>	<b>20</b>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di realizzare/produrre in maniera efficiente il lavoro richiesto usando le tecniche giuste;</li> <li>2. È in grado di dare istruzioni e controllare il processo produttivo per ottenere i risultati attesi.</li> </ol>		
<b>2. Gestione e controllo del rispetto degli standard qualitativi</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce gli standard qualitativi richiesti dall'azienda e le rispettive norme;</li> <li>2. Conosce i requisiti di ciascuno standard previsto dalla produzione degli alimenti;</li> <li>3. Sa come sviluppare standard qualitativi;</li> <li>4. Sa come applicare gli standard qualitativi in tutti i processi - dall'acquisto allo scarto</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.1 Controllo qualità nella produzione culinaria</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Standard qualitativi dal punto di vista normativo</li> <li>2) Aspettative dei clienti in termini di qualità</li> <li>3) Differenze e aspetti comuni negli standard qualitativi</li> <li>4) Identificazione degli standard qualitativi per la struttura</li> <li>5) Creazione di standard qualitativi</li> <li>6) Applicazione degli standard qualitativi a tutti i livelli di produzione</li> <li>7) Modi di controllare e correggere gli standard stabiliti</li> <li>8) Documenti richiesti</li> </ol>	<b>10</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di creare, stabilire, seguire e correggere, se necessario, al fine di rispettare gli standard qualitativi precedentemente fissati;</li> <li>2. È in grado di analizzare, sorvegliare e rispondere se necessario al fine di mantenere gli standard qualitativi</li> </ol>		
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantisce l'alta qualità di quanto prodotto in cucina mediante l'applicazione degli standard qualitativi fissati;</li> </ol>		



<p>2. È in grado di distinguere e risolvere problemi sul momento adottando azioni correttive come da istruzioni</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Standard qualitativi interni</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Specifiche degli ingredienti</li> <li>2) Elenco dei fornitori approvati</li> <li>3) Ricette approvate</li> <li>4) Standard di prodotto</li> <li>5) Standard di processo</li> <li>6) Standard di imballaggio/etichettatura</li> <li>7) Sanificazione</li> </ol>	<p><b>10</b></p>
<p><b>3. Implementazione di cucine e culture gastronomiche di tutto il mondo (incluse cucine e culture europee, americane, mediterranee, asiatiche, ecc.)</b></p>		<p>Numero di ore</p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica gli ingredienti e i profili gustativi principali tipici di ciascuna cucina del mondo;</li> <li>2. Conosce e comprende le tecniche e sa come applicare quelle giuste per ciascun ingrediente di ogni specifica cultura</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.1 Cucine del mondo</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cucina mediterranea. Ingredienti chiave e profili gustativi. Dieta mediterranea.</li> <li>2) Cucine europee. Ingredienti chiave e profili gustativi</li> <li>3) Cucine americane (nord, centro, sud). Ingredienti chiave e profili gustativi</li> <li>4) Cucine mediorientali. Ingredienti chiave e profili gustativi</li> <li>5) Cucine asiatiche. Ingredienti chiave e profili gustativi</li> </ol> <p><b>Argomento principale:</b></p>	<p><b>30</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di preparare vari piatti specifici per diverse cucine usando le giuste tecniche di cottura e i gesti più adatti</li> </ol>		
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di applicare le giuste tecniche di cottura per ciascuna specifica cucina e gli ingredienti necessari.</li> </ol>		



	<p>3.2 Tecniche di cottura specifiche e comuni delle varie cucine del mondo</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tecniche di cottura comuni nel mondo</li><li>2) Tecniche di cottura speciali e attrezzature da cucina di diversi paesi e regioni.</li><li>3) Alternative possibili/accettabili per attrezzature e ingredienti speciali</li><li>4) Alimenti e tecnologie artigianali</li></ol>	<b>24</b>
<b>4. Preparare menu per bambini e menu specifici per particolari regimi alimentari (stile di vita sano, vegani, vegetariani, diete speciali per allergie, ecc.)</b>		Numero di ore
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce i rischi associati e le possibili soluzioni di ciascuno specifico regime alimentare in caso di mancato rispetto;</li><li>2. Conosce l'elenco degli allergeni e le varie allergie, intolleranze; conosce le esigenze nutrizionali di base di ciascuna dieta o regime alimentare</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Menu e diete speciali</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Diete religiose comuni. Restrizioni e sostituzioni</li><li>2) Diete etiche comuni. Restrizioni e sostituzioni</li><li>3) Diete comuni legate allo stato di salute</li><li>4) Restrizioni e sostituzioni</li><li>5) Creazione di menu, diete e piatti per bambini</li></ol>	<b>10</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. È in grado di preparare piatti in base a specifiche esigenze alimentari;</li><li>2. È in grado di essere estremamente preciso e dettagliato nel suo lavoro quotidiano</li></ol>		
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sviluppa e prepara menu speciali per bambini o menu specifici per particolari regimi alimentari ponendo massima attenzione ai dettagli e rispettando specifiche esigenze</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Allergie e intolleranze</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Allergie comuni</li><li>2) Intolleranze comuni</li><li>3) Rischi e possibili sostituzioni</li></ol>	<b>6</b>



	4) Assistenza medica di base	
<b>5. Presentazione, impiattamento e decorazione dei prodotti alimentari</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce e comprende la storia e l'evoluzione degli stili di impiattamento</li> <li>2. Conosce i concetti di architettura, composizione e armonia cromatica; distingue tra grandi porzioni, cucina raffinata e cucine da campo</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>5.1 Storia e sviluppo della presentazione e della decorazione degli alimenti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Stili classici di impiattamento e decorazione dei piatti.</li> <li>2) La nouvelle cuisine e i cambiamenti nello stile di impiattamento</li> <li>3) Le tendenze della cucina fusion e molecolare e i cambiamenti nello stile di impiattamento</li> <li>4) Concetti di impiattamento moderno ed evoluzione degli stili</li> <li>5) Cucina raffinata, informale e fast food</li> </ol>	<b>8</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di creare armonia nel piatto in termini di colori e consistenze;</li> <li>2. È in grado di rispettare le regole di impiattamento imposte dagli standard qualitativi e di ricreare perfettamente lo stile e la visione di impiattamento richiesti;</li> <li>3. È in grado di risolvere problemi di impiattamento dell'ultimo minuto.</li> </ol>		
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di presentare un piatto e valutarne i vari componenti per garantire che vi sia armonia ed elevata qualità; è efficiente ed economico nei gesti di impiattamento; mette precisione nei gesti e nei dettagli di impiattamento di ciascun piatto.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>5.2 Armonia nel piatto</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Colori</li> <li>2) Consistenze</li> <li>3) Sapori</li> <li>4) Aromi</li> <li>5) Altezza</li> <li>6) Quantità e design</li> </ol> <p>Equilibrio</p>	<b>8</b>
<b>6. Attuare la gestione delle attrezzature per la produzione degli alimenti</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b>	<b>Argomento principale:</b>	



<p>2. Conosce e comprende le caratteristiche di ciascuna macchina e apparecchio usati in cucina;</p> <p>3. Conosce e comprende l'uso corretto delle macchine</p> <p>4. Conosce e comprende le norme di sicurezza da rispettare durante l'uso delle attrezzature</p> <p>5. Conosce e comprende le norme di conservazione e pulizia delle attrezzature di una cucina</p> <p>6. Conosce e comprende le nuove tecnologie non appena fanno il loro ingresso nel lavoro quotidiano</p>	<p>6.1 Attrezzature da cucina</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Conoscenza delle attrezzature da cucina. Classiche e moderne.</li><li>2) Requisiti e norme di sicurezza.</li><li>3) Corretta pulizia.</li><li>4) Corretta conservazione.</li><li>5) Uso corretto.</li><li>6) Scelta tra piccole e grandi attrezzature di produzione.</li><li>7) Uso di attrezzature straniere.</li></ol> <p><b>Argomento principale:</b></p> <p>6.2 Coltelli e altri utensili da cucina</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Coltelli da cucina. Tipi. Acciai.</li><li>2) Un coltello per ogni utilizzo</li><li>3) Affilatura dei coltelli</li><li>4) Corretta manipolazione dei coltelli</li><li>5) Utensili da cucina classici Gadget da cucina moderni</li></ol>	<p><b>11</b></p> <p><b>6</b></p>
<p><b>7. Gestire il tempo in maniera efficace durante la produzione</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conosce e comprende le giuste tecniche che possono alleggerire il lavoro quotidiano;</li><li>2. Conosce e comprende come sintetizzare una scheda di produzione;</li></ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>7.1 Gestione del tempo</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p>	<p><b>6</b></p>



<p>3. Conosce e comprende il principio alla base della produzione di massa e della gestione del tempo;</p> <p>4. Conosce e comprende il concetto di pianificazione e delega all'occorrenza</p>	<p>1) Organizzazione del programma di lavoro (annuale, mensile, settimanale, giornaliero)</p> <p>2) Gestione equilibrata del personale (spostamento dei membri del personale per creare gruppi e turni equilibrati, validi ed efficienti)</p> <p>3) Importanza di riunioni e relazioni finali</p> <p>4) Creazione di orari</p> <p>5) Tipi di pianificazione in base alle dimensioni dei gruppi e alle esigenze dell'azienda</p>	
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di comprendere rapidamente e sistematizzare/coordinare, ripristinare e sorvegliare la produzione e le scadenze;</p> <p>2. Sa essere flessibile durante la produzione quando i tempi sono ridotti e sa trovare soluzioni rapidamente;</p> <p>3. È in grado di eseguire più compiti contemporaneamente</p>		
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. Gestisce in maniera efficace il tempo del team e i processi della cucina dimostrando flessibilità e capacità di problem-solving.</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 7.2 Efficienza produttiva</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) L'importanza di conoscere le scadenze</p> <p>2) Il multi-tasking</p> <p>3) L'importanza di delegare</p> <p>4) Flessibilità e problem solving</p>	<b>6</b>
<b>Luoghi di insegnamento</b>		
<p>Classe (per la dispensazione di lezioni e seminari teorici); cucina / ristorante laboratorio – locali per la formazione pratica con strutture specializzate di insegnamento delle tecniche di cottura, dotate di postazioni di lavoro separate per ciascun partecipante e di una postazione di lavoro per l'educatore, attrezzatura da cucina minima necessaria per la formazione al fine di ottenere le competenze attese (es. lavelli, piani di lavoro, attrezzature da cucina – fornelli, forni a convezione, piani cottura, ecc., frigoriferi, ventilazione, bilance e altri strumenti di misurazione, pensili da cucina e spazi di riponimento, stoviglie e utensili da cucina, posateria e utensili, attrezzature per la ristorazione e altre attrezzature e macchinari specializzati; dispositivi di protezione individuale; computer e Internet (per il lavoro di pianificazione).</p>		
<p><b>Lecture obbligatorie:</b> <i>Fornite dai partner CULINART</i></p>		
<p><b>Lecture consigliate</b></p>		



*Walker, John R. (2014) The restaurant form concept to operations, John Wiley and Sons, 7° edizione*  
*Philip Pauli, P. (1999). Classical cooking the modern way (3° ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*  
*The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2° ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*

<b>Titolo modulo</b>	<b>Codice modulo</b>	<b>% della qualifica professionale VET</b>	<b>Livello EQF</b>
<b>Ricerca e sviluppo di menu. Creatività e innovazione in cucina</b>	<b>6</b>	<b>15%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>	<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>	<b>Tipo di modulo</b>	
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>	Essenziale	Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>	
<b>Carico di lavoro modulo</b>	<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>	<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>	
195 ore	Istruzione secondaria	9,75 crediti ECVET	
<b>Metodi di valutazione</b>			
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>	<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prove scritte</i>	<i>2 ore</i>	<i>20%</i>	<i>Classe e cucina/ristorante laboratorio, attrezzature e materiali per gli esami pratici</i>
<i>Prova pratica / esame pratico (sviluppo e presentazione di un menu/una ricetta)</i>	<i>4 ore</i>	<i>40%</i>	
<i>Prova pratica / esame pratico (sfida della black box)</i>	<i>2 ore</i>	<i>10%</i>	
<i>Osservazione diretta durante le lezioni</i>	<i>Attualmente</i>	<i>30%</i>	



<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>		
<p>Scopo di questo modulo è sviluppare e promuovere le abilità creative, il pensiero innovativo e la creatività dei partecipanti in condizioni di budget e tempo limitati. È inoltre incentrato principalmente su tempi e budget, proponendo soluzioni non comuni e più efficaci.</p> <p>Particolare enfasi è posta sullo sviluppo dell'abilità dei partecipanti di proporre tecniche non tradizionali lavorando con prodotti tradizionali, nonché di portare idee innovative nella preparazione, presentazione e nel servizio di prodotti culinari. Pertanto il modulo si concentra sullo sviluppo di opzioni di menu che riflettano le conoscenze in materia di nutrizione e ingredienti, promuovano in generale la salute e il benessere, rispondano a una vasta gamma di esigenze e preferenze nutrizionali e possano essere modificati nel rispetto di regimi dietetici speciali, allergie e intolleranze alimentari, all'occorrenza. Sviluppa inoltre la creatività dei partecipanti e fornisce un quadro esaustivo delle attuali innovazioni nel settore.</p>		
<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>		
<p><b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Pianificare e sviluppare ricette e menu</i></li> <li>2. <i>Ricercare nuove ricette, tecnologie e nuovi prodotti per rendere i menu sempre accattivanti</i></li> <li>3. <i>Creare nuovi piatti con un tocco artistico</i></li> <li>4. <i>Analizzare l'impatto sociale, storico e culturale sugli e degli alimenti e applicare le informazioni ottenute in un processo creativo</i></li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		44 ore
Seminari/esercitazioni		49 ore
Attività di autoapprendimento		10 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		60 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		24 ore
e-learning		8 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Pianificare e sviluppare ricette e menu</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce i prodotti alimentari, gli ingredienti, le tecnologie esistenti e la loro storia (famiglie, stagionalità, etichette, standard d'uso, peso, resa...);</li> <li>2. Conosce i metodi di ricerca di base e le fonti di informazione;</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.1 Metodi di ricerca e sviluppo</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Raccolta delle informazioni</li> <li>2) Elaborazione delle informazioni</li> </ol>	<b>11</b>





<p>3. Conosce i prezzi di vendita sulla base del costo dei prodotti, il coefficiente moltiplicatore, il prezzo medio, i concorrenti, il posizionamento di marketing, la psicologia del prezzo, la strategia dell'azienda, ecc.</p> <p>4. Conosce il contesto giuridico degli obblighi sulle informazioni dei clienti e di comunicazione (rischi allergenici, origine dei prodotti, ecc.)</p> <p>5. Conosce i concetti di equilibrio alimentare e coerenza delle proposte</p> <p>6. Conosce le attrezzature e i materiali legati alla produzione e conservazione</p> <p>7. Conosce gli abbinamenti tra alimenti e bevande</p>	<p>3) Analisi delle informazioni</p> <p><b>Argomento principale:</b> 1.2 Progettazione di ricette e menu</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Market research</li><li>2) Importanza della posizione</li><li>3) Prezzo degli alimenti</li><li>4) Composizione di menu</li><li>5) Equilibrio tra prezzo del menu e scelte dietetiche</li><li>6) Equilibrio nel menu tra alimenti e bevande</li><li>7) Stagionalità dei prodotti</li><li>8) Abilità del personale</li><li>9) Spazio disponibile</li><li>10) Posizione</li><li>11) Leggi e restrizioni</li><li>12) Codice sanitario / HACCP locale</li><li>13) Cultura locale</li></ol>	<p style="text-align: center;"><b>40</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ha padronanza delle tecniche culinarie associate a ciascun piatto</li><li>2. Rappresenta graficamente il piatto</li><li>3. Valuta le quantità e calcola la resa</li><li>4. Elabora le schede tecniche</li><li>5. Fissa il prezzo di vendita</li><li>6. Organizza spazi e tempi (creazione di planogrammi / tabelle di programmazione dei compiti)</li><li>7. Identifica fabbisogni di materiali e personale</li><li>8. È in grado di esaminare e analizzare prodotti, tecniche, ricette</li><li>9. È in grado di condurre correttamente una ricerca su nuovi ingredienti, nuove tecniche, nuove culture alimentari</li></ol>		
<p><b>Competenza:</b></p>		



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di eseguire autonomamente ricerche per nuove ricette, nuovi alimenti e nuovi piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro</li> <li>2. È in grado di progettare un servizio di cucina in base a un dato contesto</li> <li>3. Adatta i servizi di cucina sulla base dei feedback dei clienti</li> </ol>		
<b>2. Ricerchare nuove ricette, tecnologie e nuovi prodotti per rendere i menu sempre accattivanti</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce le basi della chimica degli alimenti</li> <li>2. Conosce diverse tecniche di cottura</li> <li>3. Conosce le cucine di tutto il mondo (prodotti, spezie, preparazioni, abbinamenti...)</li> <li>4. Conosce diverse culture culinarie</li> <li>5. Sa come abbinare i sapori</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>2.1 Chimica degli alimenti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Processi di cottura chimici e fisici</li> <li>2) Miti e fatti nel mondo della cucina</li> <li>3) Identificazione di diversi ingredienti della cucina molecolare</li> <li>4) Nuove tecnologie e attrezzature in cucina</li> <li>5) Ricerca di alimenti modificati. Vantaggi e svantaggi</li> <li>6) Evoluzione di un piatto classico</li> </ol>	<b>40</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supervisiona in cucina</li> <li>2. Ha padronanza di nuove tecnologie in campo alimentare</li> <li>3. Analizza un piatto per svilupparlo</li> <li>4. Sperimenta abbinamenti di prodotti e apporta eventuali modifiche</li> <li>5. Elabora e analizza una scheda degustazione</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>2.2 Abbinamenti tra alimenti e bevande</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Enologia. Elementi di base sull'abbinamento tra cibo e vino</li> <li>2) Distillazione di bevande alcoliche. Elementi di base sull'abbinamento tra cibi e bevande alcoliche</li> <li>3) Miscelazione. Elementi di base sull'abbinamento tra cibi e cocktail</li> </ol>	<b>20</b>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crea ricette per elaborare nuovi piatti e menu</li> </ol>		



		4) Soft drink. Minimo e massimo sul menu	
<b>3. Creare nuovi piatti con un tocco artistico</b>			<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sa spiegare i concetti di creatività ed espressione artistica in cucina;</li> <li>2. Conosce e comprende i concetti di presentazione artistica e ricca di colori, armonia di colori, simbiosi tra consistenze, colori e tecniche applicati al piatto;</li> <li>3. Conoscenze su composizione, aromi, consistenze, impiattamento;</li> <li>4. Conosce e comprende il concetto alla base degli abbinamenti alimentari;</li> <li>5. Conosce e comprende l'evoluzione degli stili di impiattamento;</li> <li>6. Conosce le varie innovazioni – tecnologica, organizzativa, ecc.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.1 Creatività</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Concetti di creatività</li> <li>2) Pensiero creativo</li> <li>3) Metodi per stimolare la creatività</li> <li>4) Ispirarsi al passato</li> <li>5) Tendenze e mode</li> </ol>		<b>16</b>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di controllare le tecniche di cottura con l'intento di applicare tecniche nuove e più avanzate;</li> <li>2. Applica concetti di arte, storia, cultura, viaggi nella concezione di nuovi piatti;</li> <li>3. È in grado di usare gli ingredienti disponibili e le tecniche di cottura giuste per trasformarli in un nuovo concetto;</li> <li>4. È in grado di applicare nuove tecniche o idee a concetti o ricette già esistenti per innovare e creare qualcosa di nuovo.</li> <li>5. È in grado di identificare e analizzare innovazioni in campo alimentare</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.2 Arte e sensazioni</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Concetti e schemi cromatici</li> <li>2) Composizione</li> <li>3) Consistenze</li> <li>4) Sapori</li> <li>5) Emozioni. Nostalgia e umorismo</li> <li>6) Piatti creativi e utensili</li> </ol>		<b>16</b>
<p><b>Competenza:</b></p>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.3 Innovazioni e tendenze in cucina</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tipi di innovazioni</li> <li>2) Innovazioni nella tecnologia alimentare</li> <li>3) Innovazioni nei prodotti culinari</li> </ol>		<b>16</b>



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ricerca e testa nuovi prodotti alimentari e tecniche per la preparazione e presentazione dei piatti;</li> <li>2. Genera idee innovative e creative per concepire nuove ricette, preparazioni di alimenti e bevande e nuovi modi di presentare i prodotti.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Innovazioni organizzative nel settore culinario</li> <li>5) Ricerca di innovazioni e tendenze in cucina</li> </ol>	
<b>4. Analizzare l'impatto sociale, storico e culturale sugli e degli alimenti e applicare le informazioni ottenute in un processo creativo</b>		<i>Numero di ore</i>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ha una cultura generale sulla storia di cibi e ingredienti nel corso dei tempi e sul loro impatto sulle culture del mondo;</li> <li>2. Ha conoscenze avanzate sui tipi di cucine quali mediterranea, asiatica, francese, italiana, ecc. e spiega il contesto culturale e l'origine degli alimenti</li> <li>3. Comprende il concetto di patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Turismo gastronomico e cultura culinaria</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Turismo gastronomico e profilo del turista</li> <li>2) Cultura gastronomica europea. Cucina francese</li> <li>3) Storia e culture gastronomiche in Europa, Asia, America</li> <li>4) Scambio globale tra le culture gastronomiche</li> <li>5) Il cibo come strumento sociale</li> <li>6) Cerimonie del mondo legate ad alimenti e bevande</li> <li>7) Conoscenza dei cicli di evoluzione degli alimenti</li> </ol>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di analizzare la particolarità di ciascun ingrediente e trovare un modo di abbinarli tra loro per creare piatti perfetti in termini di attuazione tecnica</li> <li>2. È in grado di comprendere e spiegare l'impatto che gli specifici alimenti hanno su ciascuna cultura e storia</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Gastronomia interculturale e moderna</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cucina fusion</li> <li>2) Cucine moderne - nouvelle cuisine, cucina contemporanea americana, ecc.</li> <li>3) Mix di cucine</li> <li>4) Abitudini alimentari degli emigrati</li> <li>5) Gastronomia molecolare</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di sviluppare nuovi piatti e ricette senza dimenticare l'identità, il significato e la storia alla base della ricetta</li> </ol>		



### **Luoghi di insegnamento**

Classe (per la dispensazione di lezioni e seminari teorici); cucina / ristorante laboratorio – locali per la formazione pratica con strutture specializzate di insegnamento delle tecniche di cottura, dotate di postazioni di lavoro separate per ciascun partecipante e di una postazione di lavoro per l'educatore, attrezzatura da cucina minima necessaria per la formazione al fine di ottenere le competenze attese (es. lavelli, piani di lavoro, attrezzature da cucina – fornelli, forni a convezione, piani cottura, ecc., frigoriferi, ventilazione, bilance e altri strumenti di misurazione, pensili da cucina e spazi di riponimento, stoviglie e utensili da cucina, posateria e utensili, attrezzature per la ristorazione e altre attrezzature e macchinari specializzati; dispositivi di protezione individuale; computer e Internet (per il lavoro di pianificazione).

### **Lecture obbligatorie**

*Karen Page & Andrew Dornenburg (2008), The Flavor Bible. Little, Brown & Company*

*Karen Page (2017), Kitchen Creativity. Little, Brown & Company*

*Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. D., & Vujicic, S. (2014). Foodies and food tourism. Oxford: Goodfellow Publishers*

*Cesar Vega, Job Ubbink, Erik Van Der Linden, 2012, Kitchen as laboratory*

*Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, 2011, Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*

*Michael J Gibney, Susan A Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H Vorster. A John, Introduction to Human Nutrition, Second Edition, Edited on behalf of The Nutrition Society*

### **Lecture consigliate**

*Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. Journal of Culinary Science & Technology, 11(1), 19-35.*

*Borkenhagen, C. (2017). Death of the secret recipe: "Open source cooking" and field organization in the culinary arts. Poetics, 61, 53-66.*

*Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. Journal of culinary science & technology, 11(1), 80-95.*

*Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. Flavour, 3(1), 6.*

*Pinel, F., Varshney, L. R., & Bhattacharjya, D. (2015). A culinary computational creativity system. In Computational creativity research: towards creative machines (pagg. 327-346). Atlantis Press, Parigi.*

*Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2014). Creativity and innovation in haute cuisine: Towards a systemic model. Creativity and Innovation Management, 23(1), 15-28.*

*The Culinary Institute of America, P. (2009). Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft. (2° ed). Canada: John Wiley & Sons, Inc.*

*The Culinary Institute Of America. (2011) The Professional Chef (9° ed) America: John Wiley&Sons Inc. -Education Book*

*The Culinary Institute Of America. (2012). Garde Manager (4° ed). America: John Wiley & Sons ,Inc. -Education book McGivern, Y. (2013)*

*Thomas Keller, 1999, French Laundry Cookbook*

*This, Herve, 2009, Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



*This, Herve, 2008, Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor*



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Tecnologie informatiche e di comunicazione nell'attività culinaria</b>		<b>7</b>	<b>7,5%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>	<b>Tipo di modulo</b>	
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale	Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>	
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>	<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>	
97 ore		Istruzione secondaria	4,85 crediti ECVET	
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>	<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>	
<i>Prova scritta / questionario online</i>	<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	<i>In classe / online</i>	
<i>Prova pratica (hardware e software in cucina)</i>	<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	<i>Hardware per la cucina e software GRU per la cucina, la ristorazione</i>	
<i>Prova pratica (utilizzo di software informatici e di comunicazione: applicazioni internet / social media)</i>	<i>1 ora</i>	<i>20%</i>		
<i>Prova pratica (utilizzo di applicazioni software per le risorse umane)</i>	<i>1 ora</i>	<i>20%</i>		
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità del partecipante di usare le tecnologie informatiche attuali ed emergenti nel settore culinario. Ciò comprende le soluzioni software specifiche del settore, l'uso di social media e diversi canali per la promozione e il branding. Il modulo include inoltre sufficienti conoscenze, abilità e competenze nell'uso degli specifici software GRU necessari per il lavoro di uno chef. Il modulo intende preparare il partecipante e fornirgli/le conoscenze necessarie sul funzionamento di tutto l'hardware di cucina e del software legato al settore culinario, in particolare le app di marketing e social media, così come le applicazioni legate alla gestione delle risorse umane nel settore culinario.				



**Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)**

**Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:**

1. Usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione nell'ambito delle arti culinarie e dell'attività culinaria
2. Usare software specializzati
3. Usare i social media e gli altri canali per la promozione e il branding
4. Usare sistemi informatici per la gestione del personale e delle risorse umane

**Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento**

Lezioni	18 ore
Seminari/esercitazioni	36 ore
Attività di autoapprendimento	0 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)	19 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)	12 ore
e-learning	12 ore

**Contenuto indicativo del modulo formativo:**

Obiettivi dell'apprendimento attesi

<b>1. Usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione nell'ambito delle arti culinarie e dell'attività culinaria</b>		Numero di ore
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce le varie tecnologie che si possono usare nel settore della ristorazione e della cucina.</li> <li>2. Conosce diversi canali e fonti di informazione su tecniche di cottura, ricette e gestione di una cucina</li> </ol> <p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di scegliere la tecnologia informatica e di comunicazione più adatta a ogni situazione e tipo di azienda.</li> <li>2. È in grado di cercare, trovare, sistematizzare ed estrarre dati utili dalle varie fonti di informazione</li> </ol> <p><b>Competenza:</b></p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>1.1 Tecnologie informatiche e di comunicazione nel settore culinario</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fonti di informazione su Internet</li> <li>2) Canali web</li> <li>3) Registrazione e conservazione delle informazioni</li> <li>4) Uso di servizi di cloud</li> <li>5) Vantaggi dell'uso di tecnologie informatiche e di comunicazione nel settore culinario</li> </ol> <p><b>Argomento principale:</b></p>	<b>12</b>





<p>1. Utilizza le tecnologie informatiche e di comunicazione più adatte per il miglioramento delle risorse, il miglioramento della qualità del servizio, l'adattamento al cliente e la personalizzazione del servizio.</p>	<p>1.2 Sicurezza digitale</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rischi legati alla sicurezza</li> <li>2) Firewall e programmi antivirus</li> <li>3) Filtri email</li> <li>4) Protezione delle informazioni</li> </ol>	<p><b>5</b></p>
<p><b>2. Utilizzo di software e hardware specializzati</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sa come usare il software: Dispositivi informatici o di comunicazione quali computer, display tattili, stampanti, registratori di cassa, telecomandi ecc. e i software creati per la ristorazione e la gestione di una cucina che facilitano le comunicazioni e i processi interni, le applicazioni di back office, l'automazione delle strutture e il controllo elettronico dei macchinari e delle strutture, il controllo dei consumi e della sicurezza, ecc.</li> <li>2. Conosce le applicazioni più comuni come quelle progettate per iphone, iPad, smartphone e tablet. Conosce l'applicazione che trasforma l'iPad in un terminale per punti vendita o grafico digitale, il software POS per l'ospitalità, i pagamenti da smartphone e altre app per il monitoraggio e l'analisi delle scorte, le ordinazioni, ecc. soprattutto applicate al settore culinario.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Tecnologie informatiche e di comunicazione – concetti base, vantaggi e utilizzo</li> </ol> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hardware (come usare l'hardware in cucina: descrizione dell'hardware principalmente usato nel settore culinario (e dei relativi componenti) e delle procedure operative)</li> <li>2) Software (come usare i vari software: descrizione e spiegazione dei software principalmente usati nel settore culinario)</li> <li>3) Software specializzati per il settore culinario (come usare e implementare i software specializzati per il settore culinario: come scegliere il software migliore in base al proprio settore culinario e personalizzarlo)</li> </ol>	<p><b>14</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di usare tutti i dispositivi informatici o di comunicazione solitamente usati nel settore dell'ospitalità.</li> <li>2. È in grado di usare le applicazioni più adatte in ogni circostanza: sistemi di prenotazione e ordinazione nella</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.2 Sistemi operativi, prodotti e reti</li> </ol> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Prodotti e applicazioni usati di frequente (quali pacchetto MS Office, ecc.)</li> </ol>	<p><b>16</b></p>



<p>struttura o dall'esterno, gestione scorte e magazzino, acquisti e rifornimento online, statistiche, rapporti, costi, contabilità, ecc.</p>	<p>2) Reti (interna ed esterna)</p>	
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si comporta come un moderno chef, usando tecnologie informatiche o di comunicazione per svolgere il suo lavoro in una cucina moderna che prevede l'uso di diversi software non solo per i macchinari di produzione o per il controllo in remoto dell'automazione elettronica.</li> <li>2. Sceglie le app più adatte tenendo conto della loro intuitività, dell'idoneità delle informazioni accessibili, dell'efficacia delle misure prese, dell'accessibilità permanente, della facilità di comunicazione, dei costi di utilizzo, dell'automazione dei processi, ecc. per aumentare la competitività del ristorante, usando le risorse a disposizione o nuove applicazioni e software.</li> </ol>		
<p><b>3. Usare i social media e gli altri canali online per la promozione e il branding</b></p>		<p>Numero di ore</p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce i social media e il channel branding e ne comprende i vantaggi per le arti culinarie e l'attività culinaria</li> <li>2. Conosce i principi generali del marketing, della pubblicità e della comunicazione digitale</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.1 Social media marketing</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Canali</li> <li>2) Costruzione del pubblico</li> <li>3) Definizione degli obiettivi e finalità</li> <li>4) Risorse</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di usare le applicazioni più adatte in ogni circostanza: sistemi di prenotazione e ordinazione nella struttura o dall'esterno, gestione scorte e magazzino, acquisti e rifornimento online, statistiche, rapporti, costi, contabilità, ecc.</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b> 3.2 Promozione online</p>	<p><b>10</b></p>



<p>2. Utilizza l'assistenza clienti per garantire la soddisfazione del cliente e tenere sempre aggiornati i clienti</p> <p>3. Convince i follower a condividere le loro esperienze gastronomiche con gli altri, dando buoni consigli per conto del ristorante</p>	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Piattaforme social – Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, Pinterest, LinkedIn, TikTok</p> <p>2) Branding</p> <p>3) Realizzazione di contenuti Strumenti di promozione</p>	
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. È in grado di suscitare interesse verso l'offerta gastronomica o le attività che offre, creando nuovi canali, attraendo nuovi clienti trasmettendo identità e valori</p> <p>2. Il partecipante è in grado di migliorare la comunicazione con clienti e fornitori, poiché ne conosce esigenze e abitudini, usando le app e i canali più adatti</p> <p>3. È in grado di creare una forte presenza sui social media, connettendosi e allacciando rapporti in modo che sempre più visitatori passino dalla pagina web al ristorante vero e proprio</p>		
<p><b>4. Usare sistemi informatici per la gestione del personale e delle risorse umane</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Conosce vari programmi di gestione delle risorse umane</p> <p>2. Conosce le varie funzionalità dei software GRU</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Software di gestione delle risorse umane</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Tipi di prodotti software GRU</p> <p>2) Componenti – dipendente/personale, vantaggi, organico, retribuzione, rendimento</p> <p>3) Funzionalità</p> <p>4) Automazione RU</p> <p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Utilizzo dei software GRU per le operazioni nell'ambito delle risorse umane nel settore culinario</p>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di usare i programmi GRU per gestire la presenza, la produttività, la selezione, gli orari, i turni, l'assegnazione delle mansioni dei collaboratori, ecc.</p>		
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. Usando il sistema informatico di GRU, il partecipante sarà in grado di aumentare la produttività dei collaboratori proponendo orari, assegnazione delle mansioni e turni</p>		



<p>ottimali, a seconda delle competenze e qualifiche di ciascun collaboratore e in base alle esigenze dell'azienda.</p>	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pianificazione</li> <li>2) Relazioni RU</li> <li>3) Analisi RU</li> <li>4) Pianificazione delle spese</li> </ol>	
<p><b>Luoghi di insegnamento</b></p>		
<p>Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), laboratori informatici, computer per ciascun partecipante e per l'educatore, software specializzati per cucine, ristoranti e software GRU, Internet, hardware specializzato per cucine e ristoranti (terminali, etc.)</p>		
<p><b>Letture obbligatorie</b></p> <p><a href="https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html">https://www.posist.com/restaurant-times/resources/human-resource-structure-for-your-restaurant.html</a>  <a href="https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html">https://smallbusiness.chron.com/role-responsibilities-hr-restaurant-24835.html</a>  <a href="https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html">https://zipschedules.com/blog/managing-human-resources-in-the-restaurant-industry.html</a>  <a href="https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/">https://opentextbc.ca/humanresourcesinfoodservices/chapter/planning-process/</a></p> <p><b>Letture consigliate</b></p> <p>Mark Garcia, <i>How to Become a Rock Star Chef in the Digital Age: A Step-by-Step Marketing</i>, Morgan James Publishing, 2018  Rachel Hofstetter, <i>Cooking Up a Business: Lessons from Food Lovers who Turned Their Passion Into a Career--and how You Can, Too</i>, A Perigee Book, 2013  Charles Ho, <i>7 Proven Restaurant Marketing Strategies to Increase Your Restaurant Business Today!</i>, CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013  Sari Edelstein, <i>Managing Food and Nutrition Services: For the Culinary, Hospitality, and Nutrition professionals</i>, Jones and Bartlett Publishers, 2008  Bhargave, A., Jadhav, N., Joshi, A., Oke, P., &amp; Lahane, S. R. (2013). <i>Digital Ordering System for Restaurant Using Android</i>. <i>International journal of scientific and research publications</i>, 3(4), 1-7.  Leach, S. H. (2015), "Restaurant operation system and method.", U.S. Patent Application No. 15/312,810.</p>		



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professionale VET	Livello EQF
<b>Comunicazione e lingue straniere</b>		<b>8</b>	<b>10%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: SÌ</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
130 ore		Istruzione secondaria		6,50 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>		<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prova scritta / questionario online (sulla comunicazione)</i>		<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	<i>In classe / online Computer per la prova di lingua</i>
<i>Esercizi pratici/esame pratico sulle abilità interpersonali</i>		<i>1 ora</i>	<i>20%</i>	
<i>Esercizi pratici/esame pratico sull'abilità di esprimersi in pubblico: scrittura di un discorso e presentazione orale</i>		<i>2 ore</i>	<i>20%</i>	
<i>Esercizi pratici/esame pratico e prova scritta (online) sulla lingua straniera applicata al settore culinario</i>		<i>2 ore</i>	<i>30%</i>	
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità dei partecipanti di tenere una comunicazione efficace sul luogo di lavoro, anche migliorando le loro capacità comunicative sul luogo di lavoro: dal superare le barriere, fornire feedback e comprendere il linguaggio del corpo al negoziare, gestire confronti ed essere più autorevoli. Il modulo fornisce una panoramica esaustiva dei principali stili di comunicazione e suggerisce modi per migliorare le proprie abilità al fine di ottenere i migliori risultati sul luogo di lavoro. Il modulo fornisce inoltre al partecipante suggerimenti su come parlare al meglio davanti a un pubblico nelle sue presentazioni, soffermandosi anche sulla comunicazione in lingua straniera, spesso usata da chi lavora nel settore culinario.				



<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>		
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Comunicare in maniera efficace sul luogo di lavoro</i></li> <li>2. <i>Usare abilità interpersonali</i></li> <li>3. <i>Parlare di fronte a un pubblico</i></li> <li>4. <i>Usare le lingue straniere e la relativa terminologia inerente la propria attività professionale</i></li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		40 ore
Seminari/esercitazioni		48 ore
Attività di autoapprendimento		6 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		18 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		18 ore
e-learning		0 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Comunicare in maniera efficace sul luogo di lavoro</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce varie tecniche di comunicazione e le basi della comunicazione</li> <li>2. Ha familiarità con le barriere comunicative, con tecniche verbali e non</li> <li>3. Conosce i principi fondamentali della comunicazione interculturale</li> <li>4. Conosce i principi fondamentali della comunicazione con specifici clienti (singoli, gruppi organizzati di ospiti, ospiti con bisogni speciali, ospiti VIP)</li> <li>5. Ha familiarità con i metodi di raccolta dei feedback dei clienti</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.1 Fondamentali di comunicazione  <b>Sottoargomento proposto:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il processo della comunicazione</li> <li>2) Strumenti di comunicazione</li> <li>3) Regole e stili di comunicazione</li> <li>4) Comunicazione interculturale</li> </ol>	<b>18</b>
<b>Abilità:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di usare strumenti e tecnologie di comunicazione efficaci</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.2 Tecniche di comunicazione  <b>Sottoargomento proposto:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Comunicazione verbale e non</li> </ol>	<b>20</b>



<p>2. È in grado di usare termini tecnici 3. È in grado di rispettare il galateo professionale nella comunicazione 4. È in grado di raccogliere feedback dai clienti</p>	<p>2) Barriere comunicative 3) Tipi di ascolto; abilità di ascolto 4) Fornire feedback</p>	
<p><b>Competenza:</b> 1. È in grado di interagire con colleghi e clienti con disinvoltura e professionalità in un ambiente multiculturale, servendosi di una serie di strumenti e tecnologie di comunicazione 2. È in grado di rispettare i principi base dell'etica professionale e generale nel lavoro con i clienti, i colleghi e i collaboratori</p>		
<p><b>2. Usare abilità interpersonali</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b> 1. Conosce le basi della psicologia 2. Conosce le basi della gestione dello stress 3. Conosce i principi della gestione dei conflitti 4. Conosce vari tipi di comportamento in situazioni conflittuali e strategie di problem-solving</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.1 Abilità interpersonali</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Empatia 2) Fermezza 3) Comunicazione verbale e non 4) Negoziazione e problem solving 5) Abilità decisionali 6) Gestione dei conflitti 7) Sicurezza di sé</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Abilità:</b> 1. È in grado di provare empatia e mostrare fermezza nei confronti delle persone con cui viene a contatto 2. È in grado di mantenere un'atmosfera di aperto e costruttivo equilibrio tra le differenze 3. È in grado di riconoscere i presupposti di un conflitto e di prevenire in maniera costruttiva le condizioni che possono dare luogo a conflitti 4. È in grado di risolvere problemi e situazioni conflittuali</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Etica professionale</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Principi di comunicazione (le 7 C) 2) Etica interpersonale 3) Etica basata sul dovere</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Competenza:</b> 1. In base alle circostanze, sarà in grado di gestire i problemi relazionali, mostrare empatia, fermezza nelle decisioni, nella scelta delle parole e dei comportamenti.</p>		



<p>2. Dimostra di saper risolvere autonomamente situazioni conflittuali in maniera costruttiva e pacifica, come da best practice</p> <p>3. Dimostra la propria capacità di risolvere problemi, offrendo soluzioni efficaci in base alla situazione di lavoro</p> <p>4. Dimostra di conoscere i principi dell'etica professionale</p>	<p>4) Onestà e riservatezza</p> <p>5) Codice etico sul luogo di lavoro</p>	
<p><b>3. Parlare in pubblico</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Sa come parlare in pubblico e ne conosce tipi e processi</p> <p>2. Sa come creare punti chiave: chi, cosa, a chi, mezzo, effetto</p> <p>3. Conosce le fasi di preparazione di una presentazione/di un discorso</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.1 Come parlare in pubblico - elementi e principi</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Diversi modi di parlare a un pubblico</p> <p>2) Messaggio</p> <p>3) Atteggiamento</p> <p>4) Canale</p> <p>5) Feedback</p> <p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.2 Come preparare un discorso/una presentazione</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Discorsi – tipi, pubblico</p> <p>2) Formulazione, delineazione</p> <p>3) Esecuzione</p> <p>4) Discorso informativo/persuasivo</p> <p>Argomenti, idee, primi approcci</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di preparare una presentazione/un discorso, adattarli al pubblico, tenere un discorso</p> <p>2. È in grado di osservare il pubblico che ha di fronte mentre parla e rilevare i segnali di diversi tipi di ascoltatori</p>		<p><b>6</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. È in grado di preparare una presentazione/un discorso in modo professionale, in base al pubblico in ascolto</p> <p>2. È in grado di gestire lo stress prima e durante il discorso in pubblico, controllandosi e tenendo le redini del discorso (tiene il discorso senza note, o solo con qualche appunto)</p>		<p><b>6</b></p>
<p><b>4. Usare le lingue straniere e la relativa terminologia inerente la propria attività professionale</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Conosce i termini tecnici nella lingua straniera</p> <p>2. Conosce i termini base della comunicazione in altre lingue</p>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Lingua straniera</p>	<p><b>36</b></p>





<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di leggere e comprendere testi professionali in una lingua straniera (letteratura specializzata, documenti tecnici, ecc.)</li> <li>2. È in grado di usare una lingua straniera quando cerca informazioni su Internet e su altre fonti</li> <li>3. È in grado di usare una lingua straniera (scritta e parlata) quando comunica con colleghi e ospiti</li> </ol>	<p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Grammatica di base</li> <li>2) Abilità di scrittura (note, componenti)</li> <li>3) Comunicare sul luogo di lavoro</li> <li>4) Abilità verbali (situazioni)</li> </ol>	<p><b>20</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di usare una lingua straniera (scritta e parlata) a un livello che gli/le permetta di comunicare in maniera efficace relativamente ad argomenti professionali, in base all'interlocutore</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.2 Terminologia professionale del settore culinario</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Alimenti e prodotti</li> <li>2) Operazioni di base con gli alimenti e in cucina</li> <li>3) Tecniche di cottura</li> <li>4) Misurare e condire</li> </ol>	
<p><b>Luoghi di insegnamento</b></p>		
<p>Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer per lezioni/prove di lingua straniera, Internet</p>		
<p><b>Letture obbligatorie</b></p> <p><a href="https://www.ecpi.edu/blog/communication-abilità-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen">https://www.ecpi.edu/blog/communication-abilità-for-chefs-how-can-you-communicate-effectively-in-the-kitchen</a></p> <p><a href="https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/">https://opentextbc.ca/workinginfoodserviceindustry/chapter/strategies-for-effective-communication/</a></p> <p><a href="https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/">https://wearechefs.com/7-ingredients-for-effective-kitchen-communication/</a></p> <p><b>Letture consigliate</b></p> <p><i>Normore, Anthony, Javidi, Mitch, Long, Larry, ed. Handbook of Research on Strategic Communication, Leadership, and Conflict, Alan Barker, Improve Your Communication Skills: How to Build Trust, Be Heard and Communicate with Confidence, Kogan Page, 2019</i></p> <p><i>Mark McWilliams, ed., Food and Communication: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015</i></p> <p><i>Jerry Fischetti, An Assessment of Interpersonal Communication Training at The Culinary Institute of America, Rochester Institute of Technology, 2003</i></p>		



Titolo modulo		Codice modulo	% della qualifica professional e VET	Livello EQF
<b>Rapporti con gli ospiti e servizio al cliente</b>		<b>9</b>	<b>5%</b>	<b>5</b>
<b>Fornitore del modulo</b>		<b>Modulo essenziale / modulo facoltativo</b>		<b>Tipo di modulo</b>
CULINART ALLIANCE <i>(per ulteriori riferimenti consultare l'Accordo quadro e il Memorandum d'intesa)</i>		Essenziale		Teoria/Pratica/Apprendimento sul luogo di lavoro (WBL) <i>*il modulo è idoneo per i partecipanti in mobilità: Sì</i>
<b>Carico di lavoro modulo</b>		<b>Prerequisiti (requisiti d'ingresso)</b>		<b>Valore ECVET (se applicabile)</b>
65 ore		Istruzione secondaria		3,25 crediti ECVET
<b>Metodi di valutazione</b>				
<b>Metodi e strumenti di valutazione</b>		<b>Durata/Lunghezza</b>	<b>Peso della valutazione</b>	<b>Condizioni e risorse per la valutazione</b>
<i>Prova scritta / questionario online</i>		<i>1 ora</i>	<i>30%</i>	<i>In classe / online</i>  <i>Attrezzature da ristorante per esercitazioni</i>
<i>Lavoro di gruppo/individuale e presentazione pratica</i>		<i>1 ora</i>	<i>20%</i>	
<i>Osservazione diretta in classe</i>		<i>Attualmente</i>	<i>20%</i>	
<i>Esercizio pratico/esame pratico (simulazione di una situazione tipica del servizio alla clientela)</i>		<i>1 ora</i>	<i>20%</i>	
<b>Obiettivo(i)/finalità del modulo</b>				
Sviluppare l'abilità dei partecipanti nel servizio al cliente nel settore alimentare, della ristorazione e dell'ospitalità. Il modulo si concentra sulle abilità riguardanti il servizio alla clientela applicabili in una vasta gamma di situazioni. Ciò include il servizio al tavolo con i rispettivi standard e i rapporti interpersonali con i clienti che aiutano a dare una buona impressione.				



<b>Obiettivi dell'apprendimento (Obiettivi dell'apprendimento attesi)</b>		
<b>Alla fine del modulo i partecipanti saranno in grado di:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fornire servizi di assistenza e ristorazione</li> <li>2. Fornire servizio al tavolo</li> <li>3. Riconoscere i comportamenti dei clienti e gestire i feedback</li> <li>4. Servire cibi e bevande coerentemente con i requisiti e lo specifico contesto</li> </ol>		
<b>Metodi di dispensazione dell'insegnamento e dell'apprendimento</b>		
Lezioni		19 ore
Seminari/esercitazioni		14 ore
Attività di autoapprendimento		0 ore
Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)		20 ore
WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)		12 ore
e-learning		0 ore
<b>Contenuto indicativo del modulo formativo:</b>		
Obiettivi dell'apprendimento attesi		
<b>1. Fornire servizi di assistenza e ristorazione</b>		<i>Numero di ore</i>
<b>Conoscenze:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce i concetti legati ad assistenza, comunicazione, fermezza, percezione, empatia, rapporti interpersonali, gestione di team, profilo di assistenza, qualità, servizio di ristorazione</li> <li>2. Conosce gli standard di diversi tipi di aziende del settore culinario</li> <li>3. Conosce le nuove pratiche di lavoro nella professione</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.1 Rapporti con gli ospiti  <b>Sottoargomento proposto:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sviluppo e mantenimento del brand</li> <li>2) Tipi di clienti</li> <li>3) Come gestire le lamentele</li> <li>4) Valutazione soddisfacente</li> </ol>	<b>10</b>
<b>Abilità:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di applicare le supposizioni legate ai concetti di servizio clienti nel settore della ristorazione</li> <li>2. È in grado di applicare gli standard professionali</li> <li>3. È in grado di descrivere diversi tipi di clienti</li> </ol>	<b>Argomento principale:</b> 1.2 Criteri guida nei rapporti con i clienti  <b>Sottoargomento proposto:</b>	<b>8</b>
<b>Competenza:</b>		



<p>1. È in grado di applicare e sviluppare correttamente i concetti appresi a favore della soddisfazione del cliente</p>	<p>1) Assistere i clienti 2) Standard qualitativi 3) Eventi speciali 4) Carte regalo 5) Ospiti VIP</p>	
<p><b>2. Fornire servizio al tavolo</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>1. Sa come servire al tavolo i piatti inclusi nel menu, oltre alle bevande scelte dal cliente</p> <p>2. Conosce i requisiti della mise en place per diverse occasioni</p> <p>3. Conosce i materiali disponibili nel ristorante e usati per il servizio, inclusi bicchieri, piatti, utensili, recipienti da portata di diverso tipo, ecc.</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.1 Regole di mise en place</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) La giusta mise en place per ogni evento 2) Posate 3) Tovaglioli 4) Bicchieri 5) Piatti</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <p>1. È in grado di selezionare e usare i recipienti e gli utensili adatti in base alle specifiche degli alimenti e delle bevande servite e al contesto del servizio</p> <p>2. È in grado di usare diverse tecniche per servire gli ospiti</p> <p>3. È in grado di pianificare correttamente la sistemazione dei tavoli e delle sedie in base al numero di clienti previsto o alla specifica occasione</p>	<p><b>Argomento principale:</b> 2.2 Tipi di mise en place</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <p>1) Mise en place formale 2) Mise en place elegante 3) Mise en place informale 4) Mise en place da buffet 5) Mise en place per la colazione 6) Mise en place personalizzata</p>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <p>1. È in grado di servire i clienti correttamente posizionando e rimuovendo le portate e le bevande nell'ordine e nella posizione corretti</p> <p>2. È in grado di usare correttamente il materiale a disposizione per il servizio in base al contesto del servizio</p>		



<p>3. È in grado di controllare e verificare che la mise en place sia corretta e pronta per il ricevimento dei clienti e l'esecuzione del servizio</p>		
<p><b>3. Riconoscere i comportamenti dei clienti e gestire i feedback</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sa come trattare gli ospiti</li> <li>2. Riconosce il linguaggio non verbale</li> <li>3. Riconosce i vari tipi di reazioni emotive delle persone e i relativi segnali</li> <li>4. Conosce gli standard e le caratteristiche delle procedure di servizio degli ospiti stranieri</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.1 Servizio alla clientela</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Accogliere gli ospiti e accompagnarli al tavolo</li> <li>2) Servire gli ospiti</li> <li>3) Consigliare e persuadere gli ospiti</li> <li>4) Fine servizio e congedo degli ospiti</li> </ol>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di identificare i segnali inviati dai clienti con i loro comportamenti, i loro stati d'animo, ecc.</li> <li>2. È in grado di identificare il livello di soddisfazione/insoddisfazione dei clienti e di agire di conseguenza per garantire un'impressione positiva</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>3.2 Comportamento dei clienti</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tipi di comportamenti dei clienti</li> <li>2) Raccogliere feedback</li> <li>3) Recensioni online</li> <li>4) Reputazione del brand</li> </ol>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Competenza:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di applicare diverse tecniche per conquistare gli ospiti e trasformarli in clienti abituali</li> </ol>		
<p><b>4. Servire cibi e bevande coerentemente con i requisiti e lo specifico contesto</b></p>		<p><i>Numero di ore</i></p>
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conosce i processi del bartending</li> <li>2. Conosce gli elementi base del lavoro di sommelier</li> </ol>	<p><b>Argomento principale:</b></p> <p>4.1 Assistenza alla clientela</p> <p><b>Sottoargomento proposto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Psicologia dell'ospite</li> <li>2) Ospiti VIP</li> </ol>	<p><b>9</b></p>
<p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. È in grado di aiutare gli ospiti nella scelta del piatto e della bevanda</li> </ol>		



2. È in grado di servire ospiti VIP singolarmente o in gruppi con la dovuta cura coerentemente con gli standard del servizio	3) Ospiti stranieri 4) Assistere gli ospiti	
<b>Competenza:</b> 1. È in grado di partecipare attivamente al servizio degli ospiti, lavorando efficacemente con il team 2. È in grado di prendere decisioni autonomamente nell'assistere gli ospiti nelle loro scelte e nel servirli in maniera professionale e coerentemente con il tipo di ospite	<b>Argomento principale:</b> 4.2 Standard professionali di servizio  <b>Sottoargomento proposto:</b> 1) Nozioni di bartending 2) Nozioni sulla professione di sommelier 3) Esperienza del cliente con il cibo e il servizio 4) Offerte speciali	<b>7</b>
<b>Luoghi di insegnamento</b>		
Classe (per dispensazione di lezioni e seminari), computer per prove, Internet, attrezzature da ristorante per esercitazioni		
<b>Letture obbligatorie:</b> <i>Fornite dai partner CULINART</i>  <b>Letture consigliate:</b> <i>Payne-Palacio, J. (2016). Foodservice Management: principles and practices. Pearson Education.</i> <i>Hickey, P. J., R. F. Cichy (2005) Managing Service in Food and Beverage Operations. 3° ed., American Hotel and Lodging Educational Institute</i>		



## IV. PREREQUISITI PER I PARTECIPANTI

<b>Requisiti di ammissione per i partecipanti:</b>	
<i>Livello di istruzione / qualifica minimo pregresso (come da legislazione dei paesi partner)</i>	
<i>Bulgaria</i>	Per EQF 4: - istruzione primaria completata - per i partecipanti; - primo ciclo di istruzione secondaria completato e primo diploma di qualifica professionale conseguito - per i partecipanti; - XI anno completato e secondo diploma di qualifica professionale conseguito - per i partecipanti; - acquisito diritto di dare gli esami statali di maturità o istruzione secondaria completata - per le persone di età superiore ai 16 anni;  Per EQF 5: Istruzione secondaria
<i>Spagna</i>	Per EQF 4: Diploma di scuola secondaria dell'obbligo o diritto di ammissione equivalente Per EQF 5: Diploma di istruzione secondaria post-obbligatoria (Bachillerato) o aver superato un test di ammissione equivalente.
<i>Francia</i>	EQF livello 3/4
<i>Italia</i>	EQF 3 = qualifica professionale
<i>Portogallo</i>	Per l'acquisizione della qualifica EQF livello 5 in Portogallo si applicano i seguenti requisiti: • chi ha conseguito un titolo di istruzione secondaria o qualifica legalmente equivalente; • coloro che hanno ottenuto l'approvazione in tutte le materie del 10° e 11° anno e sono stati ammessi al 12° anno di corso di scuola secondaria magistrale o qualifica legalmente equivalente ma non ancora completato; • chi ha conseguito una qualifica professionale di almeno livello 4; • chi ha conseguito un diploma di specializzazione tecnologica o una laurea o un diploma magistrale e desidera riquilificarsi professionalmente.
<i>Turchia</i>	NQF 4 - Istruzione secondaria
<b>Altri requisiti (definiti dal consorzio di progetto)*</b>	
<b>* Questi requisiti sono definiti dal consorzio CULINART per garantire che a partecipare siano solo soggetti motivati e per proteggere la loro salute in considerazione dei componenti di WBL e mobilità della qualifica, che richiedono un livello minimo in termini di esperienza, età e stato di salute. Sono adattabili a uno specifico contesto, se concordati tra gli istituti di formazione professionale VET e i fornitori di WBL.</b>	
Esperienza pratica relativa alla qualifica:	Precedente istruzione/formazione in cucina/arti culinarie con elementi di pratica O Tempo minimo trascorso nel settore culinario <i>Questo requisito può considerarsi soddisfatto:</i> - se sono fornite prove sufficienti di una precedente istruzione/formazione (documenti/attestati/diplomi) che indichino che il candidato ha un'esperienza pratica reale nell'ambiente di lavoro (apprendimento basato sul lavoro, doppia formazione, apprendistato, ecc.) o - in presenza di prove di competenze precedentemente acquisite in quadri



	<p><i>formativi non formali o informali o mediante esperienze lavorative nel settore.</i></p> <p><b>*Potrebbe essere richiesto un esame pratico per testare le competenze minime prima di ammettere il candidato al corso</b></p> <p><i>Qualora il candidato non sia in grado di fornire prove o dimostrare esperienze acquisite, l'istituto formativo può offrire una formazione preparatoria che consenta al candidato di acquisire le nozioni minime per l'ammissione al corso.</i></p>
Età minima:	<p><b>16/18 anni</b></p> <p><i>L'età minima dei candidati può variare in base alla legislazione nazionale dei paesi partner e degli specifici percorsi formativi</i></p> <p><i>*min 16 anni con il consenso dei genitori</i></p>
Lingua:	<p>La qualifica è sviluppata in inglese e tradotta in tutte le lingue dei paesi partner per poter essere erogata anche nella lingua nazionale.</p> <p>Poiché contiene anche elementi di mobilità, la lingua di lavoro per i moduli in mobilità è l'inglese ed è richiesto un livello minimo (B1 come da QCER<sup>2</sup>).</p>
<p><i>Altri requisiti come da specifiche della legislazione nazionale</i></p>	

## V. PROFILO DEGLI EDUCATORI / DEI FORMATORI

I requisiti in termini di istruzione e qualifiche previsti per gli educatori e i formatori coinvolti nelle attività formative per la professione di CHEF saranno definiti nel dettaglio per ciascuno specifico corso e in accordo con le attuali norme nazionali dei paesi partner. Poiché ciascuno dei membri di CULINART Alliance conferirà la qualifica (o parte dei moduli formativi che la compongono) organizzando attività formative in loco (in uno specifico paese), questi dovranno selezionare e coinvolgere gli educatori e i formatori in modo tale che il corso possa essere considerato idoneo per quello specifico contesto nazionale. A tale scopo, i fornitori delle attività formative devono conformarsi alle norme nazionali/regionali e in particolare ai requisiti di selezione di educatori e formatori. In alcuni casi, gli standard educativi nazionali per il conseguimento delle qualifiche di formazione professionale VET fanno riferimento ai requisiti di educatori/formatori solo nelle parti specificatamente dedicate a particolari settori o professioni dell'istruzione e formazione professionale. I requisiti possono inoltre risultare diversi per gli educatori di livello teorico rispetto a quelli previsti per formatori/istruttori di livello pratico.

Ai fini della qualifica professionale comune per la professione di "Chef", il consorzio CULINART definisce i seguenti requisiti\* minimi generici per formatori/educatori/istruttori:

<b>Requisiti per EDUCATORI/FORMATORI (ambito teorico)</b>	<b>Requisiti per educatori/istruttori nel campo della formazione pratica</b>	<b>Requisiti per tutor in ambito WBL</b>
---	--	--

<sup>2</sup> Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue





<p>Persone con una qualifica professionale o un livello di educazione superiore in specializzazioni/programmi nel campo del turismo, dell'ospitalità, delle tecnologie alimentari, ecc. corrispondenti al modulo formativo in cui insegnano.</p>	<p>Persone con una qualifica professionale o un livello di educazione superiore in specializzazioni/programmi nel campo del turismo, dell'ospitalità, delle tecnologie alimentari, ecc. corrispondenti al modulo formativo in cui insegnano e/o Persone con un'esperienza pratica nel settore (di almeno 5 anni) per i moduli formativi legati alla loro professione.</p>	<p>La formazione pratica in un ambiente di lavoro reale (WBL) è organizzata all'interno di un'azienda sotto la guida di un mentore / tutor nominato dal datore di lavoro. Il mentore/tutor è un dipendente dell'azienda che possiede una qualifica professionale per il settore specifico del corso di formazione e/o con almeno 3 anni di esperienza lavorativa nella stessa professione e che ha frequentato e completato un corso di formazione per mentori/tutor (fornito dal datore di lavoro o da organi ufficiali).</p>
--	---	--

\* Tali requisiti sono definiti dal consorzio CULINART per garantire la qualità della qualifica conferita. Sono adattabili in base alle norme nazionali/regionali dei paesi che forniscono il corso di formazione e allo specifico contesto, se concordati tra gli istituti di formazione professionale VET e i fornitori di WBL.

## VI. STRUTTURE E RISORSE

In generale, anche i requisiti relativi alle strutture di formazione sono definiti dalle norme nazionali del paese di origine del soggetto che dispensa la formazione professionale VET. Per garantire la qualità della qualifica professionale comune VET conferita per la professione di Chef, il consorzio CULINART definisce i seguenti requisiti\* minimi generici:

### **ESEMPIO: Requisiti per le strutture**

#### **Formazione teorica**

La formazione teorica è fornita in classi/sale o altri luoghi idonei, in cui il mobilio e le attrezzature includono almeno (in base allo specifico argomento trattato nel corso di formazione): postazione di lavoro per l'educatore (tavolo di lavoro e sedia), postazione di lavoro per ciascun partecipante (tavolo di lavoro e sedia), lavagna, mobili (principalmente armadietti per varie finalità), luogo per la presentazione di materiale visivo, attrezzature informatiche (quali computer, attrezzatura tecnica – schermo o monitor, proiettore multimediale e altri strumenti didattici supplementari). Inoltre, se il modulo formativo comprende argomenti legati alle competenze professionali, potrebbero rivelarsi necessari altri strumenti didattici supplementari, quali: campioni, cataloghi, materiale video, letteratura specializzata del settore. Per i moduli formativi che comprendono competenze in ambito informatico, è inoltre necessario che l'istituto di formazione metta a disposizione un laboratorio informatico con singoli dispositivi per l'educatore e per ciascun partecipante, accesso a Internet e i software utilizzati nel settore.



## Formazione pratica

La cucina / il ristorante laboratorio per le attività di formazione pratica fornite dall'istituto di formazione professionale VET devono essere dotati di postazioni di lavoro separate per ciascun partecipante e di una postazione di lavoro per l'educatore, attrezzatura da cucina minima necessaria per la formazione al fine di ottenere le competenze attese (quali lavelli, piani di lavoro, attrezzature da cucina – fornelli, forni a convezione, piani cottura, ecc., frigoriferi, ventilazione, bilance e altri strumenti di misurazione, pensili da cucina e spazi di riponimento, stoviglie e utensili da cucina, posateria e utensili, attrezzature per la ristorazione e altre attrezzature e macchinari specializzati. Inoltre, durante le attività di formazione pratica i partecipanti e i formatori devono essere dotati di dispositivi di protezione individuale quali indumenti, calzature, guanti, cappelli, ecc.

*\* Tali requisiti sono definiti dal consorzio CULINART per garantire la qualità della qualifica conferita. Sono adattabili in base alle norme nazionali/regionali dei paesi che forniscono il corso di formazione e allo specifico contesto, se concordati tra gli istituti di formazione professionale VET e i fornitori di WBL.*

In base alle procedure di accreditamento previste nei paesi partner per la qualifica professionale comune VET per la professione di "Chef", i partner CULINART possono adattare i parametri definiti nel presente documento al fine di conformarsi ai requisiti imposti dalle norme nazionali/regionali. Nello sviluppo delle applicazioni di accreditamento dovranno inoltre:

- Specificare i luoghi in cui si terranno le attività di formazione teorica: aule, sale, unità di formazione, ecc.
- Specificare i luoghi in cui si terranno le attività di formazione pratica: stabilimenti, laboratori, sezioni, unità, fattorie, società di catering, uffici finanziari, cooperative, agenzie governative, ecc.
- Descrivere le attrezzature e il mobilio necessari durante i corsi di formazione per sviluppare le competenze previste dalla qualifica.
- Descrivere i requisiti degli strumenti, delle macchine, delle attrezzature, dei computer, delle tecnologie informatiche e della documentazione tecnica necessari.

## VII. GUIDA ALL'ORGANIZZAZIONE DEL CORSO DI FORMAZIONE e alla dispensazione del piano di studi

### Preparazione del corso:

Prima dell'effettiva fornitura e dispensazione del corso di qualifica professionale, gli istituti coinvolti devono definire quanto segue:

- Sviluppare un programma di lezioni per il corso di formazione distribuendo il carico di lavoro in base allo specifico contesto del corso e alle risorse a disposizione del soggetto fornitore
- Luoghi e strutture idonei in base ai requisiti previsti per lo specifico modulo formativo (vedi capitolo VI)
- Selezionare educatori, formatori e istruttori che tengano il corso di formazione (vedi capitolo V)
- Selezionare e preparare i materiali formativi e/o l'ambiente formativo (e-learning)



- Organizzare le attività di WBL con un'azienda ospitante del settore (se applicabile)
- Preparare l'accordo di apprendimento da stipulare con i partecipanti (se applicabile)
- Rivedere e completare le letture obbligatorie e consigliate per ciascun modulo (in base alla lingua di dispensazione della qualifica, si possono includere titoli o aggiungere letture nella lingua nazionale). Verificare inoltre l'esistenza di eventuali risorse didattiche aperte nuove e aggiornate che potrebbero aggiungere valore al corso. Le risorse sono da considerarsi di norma gratuite e aperte per i partecipanti.

### **Come strutturare i corsi:**

Anche se basato sulle ULO identificate per la qualifica di CHEF, il piano di studi è costituito da argomenti (argomenti principali e sottoargomenti) in cui i contenuti formativi sono strutturati al momento della dispensazione del corso di qualifica. Gli argomenti principali sono la chiave per la completa acquisizione delle competenze e sono composti da sottoargomenti suggeriti che gli organismi di formazione dovrebbero includere nei corsi. Ovviamente possono essere adattati e completati con altri sottoargomenti chiave in base allo specifico contesto di dispensazione della qualifica.

All'interno della struttura del piano di studi ogni argomento principale riceve un carico di lavoro complessivo di ore di studio, mentre il numero specifico di ore assegnato a ogni sottoargomento all'interno di un argomento principale è lasciato alla discrezione dell'organismo che fornisce la formazione professionale VET o al formatore, che sono liberi di stabilire il numero di ore per ciascun sottoargomento in base al particolare contesto e alle risorse a disposizione dell'organismo che fornisce la formazione (es. risorse umane – educatori, formatori, istruttori, ecc.; risorse tecnologiche – computer e attrezzature informatiche, strutture e luoghi di formazione, ecc.; risorse educative – materiali di studio e formazione disponibili, libri di testo, presentazioni, piattaforme e/o software di e-learning, materiali video, ecc.; materiali, prodotti e materiali di consumo, ecc.).

Analogamente, la distribuzione del numero di ore di studio per ciascun sottoargomento dei vari metodi di dispensazione (insegnamento e apprendimento) è flessibile e lasciata alla discrezione dell'organismo che fornisce la qualifica, sempre che – in base alle risorse formative disponibili – rientri nel numero totale di ore previsto per quel particolare metodo di dispensazione riguardo a tutto il modulo. Ad esempio, se un organismo di formazione professionale VET si serve di una piattaforma di e-learning per impartire i corsi, può caricarvi i materiali formativi (quali libri, presentazioni, quiz, esercizi, ecc.) grazie ai quali i partecipanti possono acquisire le conoscenze necessarie ed essere inoltre valutati in modalità e-learning, in questo caso le ore di studio in presenza (lezioni, seminari, ecc.) non saranno necessarie. Oppure se l'organismo di formazione professionale VET dispone di risorse scritte o video che consentono ai partecipanti di studiare da casa ad esempio per un sottoargomento, queste saranno integrate nel loro programma di preparazione in modalità autoapprendimento, diminuendo di conseguenza le ore necessarie per la preparazione in classe.

Ciò conferisce agli istituti che forniscono la qualifica la flessibilità necessaria per adattarsi allo specifico contesto e alle risorse disponibili e allo stesso tempo garantisce una dispensazione bilanciata e completa dei corsi di formazione seguendo uno stesso schema e una stessa struttura.



---

Di seguito si riporta un esempio di distribuzione del carico di lavoro all'interno del Modulo 1 tra tutti i vari sottoargomenti e in base ai metodi di dispensazione selezionati:



**Piano di studi per la professione di CHEF  
Programma delle lezioni del corso di formazione (ESEMPIO)**

<b>Modulo 1</b>								
<b>Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente</b>	<i>Lezioni</i>	<i>Seminari /esercitazioni</i>	<i>Attività di autoapprendimento</i>	<i>Formazione pratica (nell'istituto di formazione professionale)</i>	<i>WBL, apprendimento sul luogo di lavoro (in azienda)</i>	<i>E-learning</i>		<b>TOTALE</b>
<b>Carico di lavoro modulo:</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>		<b>65</b>
<b>Argomento 1.1: Salute e sicurezza sul lavoro (come da regolamento dello specifico paese)</b>								<b>6</b>
1.1.1. Termini e norme di base per la salute e la sicurezza sul lavoro. Requisiti e regole per la salute e la sicurezza sul lavoro.	1							1
1.1.2. Concetti in materia di rischi. Incidenti sul lavoro	1							1
1.1.3. Nozioni di primo soccorso sul luogo di lavoro.	1							1
1.1.4. Procedure di emergenza - misure e piano d'azione per disastri naturali, incidenti, incendi.	1							1
1.1.5. Sviluppo di un piano / una strategia per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro		1						1
1.1.6. Indumenti da lavoro specifici e dispositivi di protezione individuale	1							1
<b>Argomento 2.1: Normative e pratiche in ambito alimentare</b>								<b>7</b>
2.1.1. Regolamenti (europei e nazionali) sulla sicurezza alimentare	1							1
2.1.2. Principi e misure del sistema HACCP	1	1		1				3
2.1.3. Contabilità in ambito di sicurezza alimentare	1							1
2.1.4. Specifiche misure di controllo dei rischi	1			1				2



<b>Argomento 2.2 Igiene e sicurezza in cucina</b>								<b>10</b>
2.2.1. Principi essenziali di sicurezza alimentare	1						1	
2.2.2. Manipolazione degli alimenti e procedure di sicurezza	1						1	
2.2.3. Manipolazione di prodotti chimici e sostanze pericolose	1						1	
2.2.4. Conservazione ed etichettatura dei prodotti		1					1	
2.2.5. Buone pratiche di conservazione degli alimenti		1	1				2	
2.2.6. Igiene personale e del personale	1						1	
2.2.7. Sanificazione	1			1			2	
2.2.8. Disturbi alimentari	1						1	
<b>Argomento 3.1 Principi di sostenibilità ed efficienza delle risorse</b>								<b>6</b>
3.1.1. Definizione e governance	1						1	
3.1.2. Approvvigionamento alimentare	1						1	
3.1.3. Pratiche di sostenibilità		1					1	
3.1.4. Principi di tutela ambientale	1						1	
3.1.5. Le 3 R: Riduci, Riusa e Ricicla	1						1	
3.1.6. Prodotti non OGM	1						1	
<b>Argomento 3.2 Responsabilità sociale d'impresa</b>								<b>2</b>
3.2.1. Definizione di responsabilità sociale d'impresa (CSR)	1						1	
3.2.2. La teoria del Triplice approccio	1						1	
<b>Argomento 3.3 Innovazioni e tendenze nel settore culinario verso un utilizzo efficiente delle risorse</b>								<b>6</b>
3.3.1. Acquistare localmente	1						1	
3.3.2. Cucina circolare	1						1	
3.3.3. Agricoltura biologica	1						1	
3.3.4. Compostaggio e pianificazione delle materie prime	1						1	



3.3.5. Donazioni alimentari	1							1
3.3.6. Cucine a zero emissioni di CO2	1							1
<b>Argomento 4.1 Prodotti alimentari e gestione della catena alimentare</b>								<b>10</b>
4.1.1. L'approccio basato sul ciclo di vita nel settore della ristorazione	1	1						2
4.1.2. Catena di approvvigionamento alimentare	1	1				1		3
4.1.3. Trasformare gli alimenti in maniera ecologica	1		1			1		3
4.1.4. Diversità e stagionalità		1				1		2
<b>Argomento 4.2 Gestione dei rifiuti</b>								<b>8</b>
4.2.1. Prevenzione e gestione dei rifiuti nel settore culinario	1	1						2
4.2.2. Il riciclo nel settore culinario	1		2					3
4.2.3. Trattamento alternativo dei rifiuti - disidratazione, fermentazione, conservazione, ecc.	1			1		1		3
<b>Argomento 5.1 Principi e pratiche in ambito ambientale</b>								<b>6</b>
5.1.1. Normative ambientali	1							1
5.1.2. Impatto climatico dell'agricoltura e delle industrie turistiche	1		1					2
5.1.3. Fonti di inquinamento ambientale nel processo di lavoro	1							1
5.1.4. Elettrodomestici ad alta efficienza energetica; ridotto consumo energetico	1			1				2
<b>Argomento 5.2 Ecoetichettatura e pratiche</b>								<b>4</b>
5.2.1. Processi di certificazione	1							1
5.2.2. Menu sostenibili		1						1
5.2.3. Ristoranti e cucine biologici/vegani/equosolidali	1							1
5.2.4. Pratiche ecologiche	1							1
<b>TOTALE</b>	<b>41</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>		<b>65</b>



## Riconoscimento e trasferimento

La qualifica professionale comune per la professione di "Chef" sviluppata sarà (inizialmente) conferita da CULINART Alliance - una struttura di cooperazione che ne faciliterà l'inaugurazione e che ne sosterrà il conferimento una volta scadute le tempistiche del progetto. CULINART Alliance si basa su un Accordo quadro sviluppato per la consegna della qualifica professionale comune e sul Memorandum d'intesa concluso per il riconoscimento congiunto dei risultati dell'apprendimento.

Anche se la qualifica di "Chef" è strutturata in unità di risultati dell'apprendimento e ciascuna unità è rappresentata dal rispettivo peso relativo (percentuale) rispetto alla qualifica complessiva, per dare una rappresentazione numerica più semplice e rendere più facile il riconoscimento (e il trasferimento) dei risultati dell'apprendimento ottenuti a livello istituzionale all'interno della partnership CULINART per questa esperienza pilota, il consorzio CULINART introdurrà un sistema di assegnazione di punti per ciascuna unità di risultati dell'apprendimento, sulla base dell'approccio ECVET.

Poiché le varie fasi di adozione ECVET nei paesi partner sono ancora in fase critica e allineare i diversi sistemi non è fattibile nella pratica, ai fini del progetto CULINART il consorzio CULINART conviene che il numero totale di ore della neonata qualifica professionale comune per la professione di "Chef" è **1300** e CULINART Alliance adotta un sistema di crediti di **1 punto ECVET = 20 ore di apprendimento totale** da utilizzare per la convalida e il riconoscimento dei risultati dell'apprendimento valutati nei vari contesti di dispensazione (dai partner CULINART e/o dai membri di CULINART Alliance). A tal fine, alla qualifica complessiva sono assegnati **65 crediti ECVET**. In base alla struttura del piano di studi, poi, a ciascun modulo è assegnato un determinato numero di punti ECVET che corrispondono al raggiungimento dei risultati dell'apprendimento attesi che compongono il modulo.

Pertanto, in base ai principi del sistema ECVET, i partecipanti ai corsi per la qualifica professionale di "Chef" del progetto CULINART riceveranno un riconoscimento dei punti ECVET ottenuti completando le unità di risultati dell'apprendimento (moduli del piano di studi debitamente valutati, convalidati e registrati), anche se il partecipante non ha completato con successo tutte le unità necessarie per ottenere la qualifica completa. Ciò facilita inoltre la mobilità ECVET all'interno dei paesi partner permettendo il riconoscimento dei corsi di formazione frequentati all'estero. Se un partecipante completa con successo un modulo del piano di studi (rispettivamente una serie di risultati dell'apprendimento attesi per quella specifica unità), i risultati ottenuti saranno comprovati e il partecipante guadagnerà i punti ECVET assegnati a tale unità di LO, ottenendo così un determinato numero di crediti.

Per trasferimento di crediti s'intende il processo di trasporre un determinato numero di risultati dell'apprendimento ottenuti da un contesto a un altro (sempre nel quadro della partnership CULINART e di CULINART Alliance). In pratica si tratterà di convalidare e riconoscere i crediti ECVET ottenuti dai partecipanti da parte di tutti gli istituti partner di CULINART Alliance sulla base dei risultati valutati. Nell'ambito del progetto CULINART, il trasferimento di crediti è previsto dal Memorandum d'intesa.

Per i partecipanti, un altro vantaggio della struttura a unità del piano di studi è che rende molto più flessibili e personalizzabili i percorsi a disposizione per ottenere la qualifica – si possono frequentare corsi di formazione in diversi paesi (incluso l'apprendimento in mobilità), il partecipante può studiare per una o più unità contemporaneamente in base alle proprie preferenze personali e alla propria disponibilità e soprattutto il partecipante può "saltare" alcune unità formative per cui è in grado di provare di aver già acquisito i LO necessari in maniera formale e informale. Per le applicazioni dell'approccio ECVET e il riconoscimento dei risultati dell'apprendimento ottenuti in contesti formativi formali e informali o al di fuori dell'ambito del Memorandum d'intesa CULINART (ad esempio in un istituto di formazione professionale VET che non fa parte di CULINART Alliance), i partner applicheranno le procedure e i meccanismi per l'identificazione, la convalida e il riconoscimento di tali risultati dell'apprendimento previsti dalle rispettive norme (o così come destrutturati dall'istituto





competente che è autorizzato a conferire unità/qualifiche o crediti a livello nazionale). I partner faranno il possibile per finalizzare la convalida di procedure formative formali e informali con il conferimento delle unità corrispondenti e dei relativi punti ECVET (laddove possibile), evitando così il duplice sforzo di assegnare attività di formazione a un partecipante che abbia già ottenuto in un contesto esterno i risultati dell'apprendimento attesi.

Per maggiori dettagli sull'assegnazione dei punti ECVET e sul trasferimento dei crediti, si veda il Memorandum d'intesa the CULINART.

---

Project Ref. No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

***CULINART: Progettazione di una qualifica professionale comune (VET) in arti culinarie e percorsi pilota per la formazione continua***

co-finanziato dal programma Erasmus+ dell'Unione europea.

Il sostegno della Commissione europea per la produzione della presente pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflettono le sole opinioni degli autori. La Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso fatto delle informazioni in essa contenute.