



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

"CHEF"

PROFILO DI QUALIFICA

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 alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.



Introduzione

Il presente documento è sviluppato nell'ambito del progetto CULINART - WP3 **Progettazione di una qualifica professionale comune per il profilo di "Chef"**, atto a soddisfare i fabbisogni di competenze e formativi individuati nei paesi partner (nel Rapporto di Valutazione dei Fabbisogni) e con l'intento di favorirne il riconoscimento come qualifica in ciascuno dei paesi partner.

Lo sviluppo della qualifica comune è un passo importante del progetto CULINART e mira a migliorare la rilevanza della formazione professionale (VET) nell'ambito dell'arte culinaria con lo sviluppo di una **qualifica professionale comune** che sia competitiva nel mercato del lavoro e costituisca una buona base per la futura crescita professionale e formativa. La qualifica soddisfa i fabbisogni del profilo occupazionale ESCO 343: Professioni tecniche artistiche, culturali e culinarie/ **3434: Chef** e corrisponde alle competenze attualmente attese dai datori di lavoro per i professionisti della ristorazione e del settore culinario, quali profonda conoscenza dei processi gestionali della cucina, eccellenti doti comunicative, manageriali, organizzative, ecc.

Ai fini del progetto CULINART, la qualifica professionale comune (VET) si ritiene potrà rispondere alla definizione ESCO di **Chef** come *professionisti della cucina con la predisposizione alla creatività e all'innovazione, al fine di garantire un'esperienza gastronomica unica*. È pensata per preparare professionisti delle arti culinarie con un livello di autonomia, responsabilità e conoscenze teoriche (soprattutto interdisciplinari) più elevato rispetto alla più popolare qualifica professionale di "cuoco" e, allo stesso tempo, dare a professionisti analoghi l'opportunità di aggiornare le proprie qualifiche.

Descrizione della qualifica

La qualifica riflette il ruolo di **Chef-cuoco** che si serve di una vasta gamma di abilità culinarie consolidate e di una profonda conoscenza dell'organizzazione e gestione di una cucina per guidare un team di cuochi e altro personale impegnato nella preparazione del cibo e dei singoli elementi dei menu. Attraverso competenze e giudizio analitici, lavora con notevole autonomia e, collaborando con gli altri membri dello staff manageriale, sviluppa e gestisce l'attuazione di piani, politiche e procedure per guidare le attività di lavoro. Oltre alle abilità manageriali e alla creatività di cui si serve nel suo lavoro quotidiano, aggiorna costantemente le sue conoscenze e capacità in base alle tendenze e alle problematiche attuali che definiscono il settore alimentare e della ristorazione come la digitalizzazione, il multiculturalismo, la salute pubblica, l'efficienza delle risorse, il valore storico/culturale della gastronomia, la responsabilità sociale, ecc.

Ai fini del progetto CULINART, il nome della qualifica professionale comune (VET) sviluppata è **"Chef"**. Il termine "Chef" non è traducibile alla lettera nelle lingue dei paesi partner e la traduzione può variare al fine di ottenere una miglior comprensione della natura e dell'ambito di applicazione della qualifica.

Scopo della qualifica

Lo scopo della nuova qualifica comune è contribuire al miglioramento dell'offerta formativa VET nell'ambito delle arti culinarie in risposta alla crescente domanda del mercato di professionisti che non abbiano solo eccellenti capacità culinarie ma che siano anche eccellenti gastronomi, con una combinazione di conoscenze, esperienza, abilità artistiche e artigianalità. Ciò è importante per garantire che la qualifica di "Chef" permetta ai partecipanti di acquisire una combinazione di competenze teoriche e pratiche che li metta nelle condizioni di occupare ruoli specifici, ma che gli permetta anche di progredire e riprendere il percorso educativo e formativo per poter aggiornare e completare le proprie competenze.



Il progresso tecnologico e l'automazione delle operazioni più semplici nella preparazione dei cibi dà spazio a professioni che combinano competenze creative e imprenditoriali con un elevato livello di alfabetizzazione alimentare, nozioni tecniche e culturali in dietologia, sostenibilità, gestione della filiera alimentare, creazione di esperienze enogastronomiche e così via.

In generale, lo scopo della qualifica di "Chef" è preparare uno chef-cuoco abile ed esperto, capace di gestire tutti i processi, le risorse e il personale di una cucina, ma anche di creare nuovi piatti e portare innovazione nel suo lavoro e nel suo ambiente.

Obiettivo della qualifica

La formazione professionale VET per la qualifica di "Chef" preparerà i partecipanti allo svolgimento di attività tecniche e gestionali nella ristorazione, nel settore alberghiero o nei rispettivi ambienti, oltre che nei comparti alimentare e bevande. La qualifica mira a fornire ai partecipanti le conoscenze e abilità utili per l'inserimento nel settore dell'ospitalità, ma anche ad aiutarli ad acquisire le necessarie competenze personali e abilità trasversali, oltre che abilità in gestione integrata.

Composizione della qualifica

La qualifica comune sarà composta dalle seguenti unità (deliverables):

1. un **profilo di qualifica** dettagliato – il presente documento intende delineare i risultati dell'apprendimento e le competenze attesi (conoscenze, abilità trasversali e specifiche del settore, attitudini) che i partecipanti (professionisti) dovrebbero possedere.
2. un **piano di studi** comune VET transnazionale con una struttura modulare, composto da validi elementi basati sul lavoro e nuovi contenuti didattici in e-learning, che faciliti la mobilità transfrontaliera, transnazionale e interterritoriale dei partecipanti. Il piano di studi ha lo scopo di trasformare i risultati dell'apprendimento attesi in moduli formativi e delinea la strategia di formazione e apprendimento, la letteratura consigliata e le risorse di studio, i prerequisiti dei partecipanti, il profilo del/i formatore/i, le strutture necessarie, ecc.
3. **standard di valutazione** che elencheranno gli specifici requisiti che i partecipanti devono soddisfare per ottenere risultati ottimali.
4. Strumenti di orientamento all'apprendimento permanente e percorsi flessibili per il conseguimento della qualifica comune dei partecipanti, affinché possano proseguire il proprio percorso di studi a livello terziario nei paesi partner. Il documento descriverà la progressione e il proseguimento verso ulteriori opportunità di studio; riconoscimento delle abilità acquisite con un'esperienza lavorativa al di fuori della formazione professionale (VET) formale; opportunità di formazione in azienda e programmi di tirocinio, ecc.
5. Strategia per aumentare la produttività della qualifica comune negli istituti d'istruzione che decidono di aderirvi.

La qualifica comune sarà sviluppata in lingua inglese e successivamente tradotta e adattata agli ambienti di formazione professionale (VET) dei paesi partner. Può accadere che il contesto di qualifica sviluppato si differenzi da paese a paese, considerando che alcune delle unità di risultati dell'apprendimento (ULO) possono essere già presenti nei piani di studi obbligatori previsti dal sistema educativo formale del paese in questione, venendo così adattato ad ogni paese e situazione. Può essere integrato da ULO aggiuntive e/od opzionali, rispettivamente moduli formativi, che sono obbligatori nel contesto della formazione professionale (VET) e nella legislazione dei paesi partner.



Profilo di qualifica

Il presente profilo di qualifica si basa sul Rapporto di Valutazione dei Fabbisogni in ambito VET (NAR) che prende in considerazione la specificità del lavoro di Chef-cuoco. L'analisi e la valutazione dei fabbisogni per una nuova qualifica nell'ambito del settore dell'ospitalità e delle arti culinarie in particolare sono state condotte nel territorio di ciascuno dei paesi partner del progetto CULINART: Bulgaria, Spagna, Francia, Italia, Portogallo e Turchia. Di conseguenza, il NAR riflette i risultati dell'approfondita ricerca e analisi sui fabbisogni nazionali di competenze relative all'attuale offerta di formazione professionale (VET) e sulle esigenze del mercato del lavoro nei confronti dei professionisti della cucina che lavorano come Chef.

Lo **scopo** del profilo di qualifica è delineare e classificare i risultati dell'apprendimento attesi (conoscenze, abilità e competenze specifiche) che i partecipanti (professionisti) devono possedere.

Il **profilo di qualifica** presentato pone le basi per lo sviluppo del piano di studi di formazione professionale (VET) transnazionale comune per l'acquisizione della qualifica di "Chef".

Struttura e contenuto del profilo di qualifica

Titolo della qualifica (in inglese e nelle lingue dei paesi partner):	
<i>Includere anche eventuali titoli/traduzioni alternativi usati nella pratica descrivendo nella miglior maniera possibile gli eventuali elementi essenziali e l'ambito di applicazione della qualifica</i>	
<i>Inglese</i>	CHEF
<i>Bulgaro</i>	Главен готвач <i>Titoli alternativi: Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
<i>Spagnolo</i>	CHEF
<i>Francese</i>	Chef
<i>Italiano</i>	CHEF
<i>Portoghese</i>	CHEF <i>Titoli alternativi: CHEF em Artes Culinárias</i>
<i>Turco</i>	ŞEF
Breve descrizione:	
<p>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.</p> <p>Profilo professionale¹: <i>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.</i></p>	
Collocazione del profilo di qualifica nel Sistema di classificazione internazionale:	
Livello EQF:	EQF livello 5
Area/e e settore/i professionale/i:	Ospitalità e turismo Settore alberghiero, ristorazione e catering Produzione alimentare Gestione della cucina
Ambito ²	ISCED-F 2013: 1013 Hotel, ristoranti e catering (811)
Codice ISCO:	ISCO 08: 3434 Chef
Codice ESCO:	ESCO: 343: Professioni tecniche artistiche, culturali e culinarie 3434: Chef

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

² ISCED-F 2013



Riferimento all'NQF del paese partner:	
<i>Bulgaria</i>	NQF 4 (III livello di qualifica professionale) /5 (IV livello di qualifica professionale)
<i>Spagna</i>	NQF 4/5 (CNCP)
<i>Francia</i>	NQF 4/5
<i>Italia</i>	NQF 4 e 5 a seconda della regione
<i>Portogallo</i>	NQF 5 - Qualifica post-secondaria, non terziaria con crediti per ulteriori studi
<i>Turchia</i>	NQF 5
Durata proposta:	
Sarà sviluppato un piano di studi – un sistema di formazione professionale (VET) formale e relativa convalida	
La durata proposta per la qualifica sarà legata al carico di lavoro in termini di ore di studio definito nel piano di studi congiunto. Tuttavia, non sarà assegnato uno specifico numero di ore di studio al profilo di qualifica per permettere l'acquisizione in diversi contesti di apprendimento/lavoro (e, di conseguenza, per consentire il riconoscimento, la convalida delle unità di risultati dell'apprendimento che costituiscono la qualifica).	
Requisiti di durata secondo la legislazione nazionale dei paesi partner (considerando le credenziali NQF):	
<i>Nella composizione del piano di studi sarà preso in considerazione quanto segue.</i>	
<i>Bulgaria</i>	<p>Per l'acquisizione della qualifica EQF livello 4 (III grado di qualifica professionale) in Bulgaria si applicano i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piano di studi formativo come da Programmi Quadro "Б", "В", "Е" - Almeno 960 ore di studio (di cui almeno il 50% di formazione pratica) - sono possibili doppia formazione, corsi di formazione serale e part-time (riducendo proporzionalmente il numero minimo di ore di studio) <p>Per l'acquisizione della qualifica EQF livello 5 (IV grado di qualifica professionale) in Bulgaria si applicano i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fino a un massimo di 2 anni nel Programma Quadro "Г" - Almeno 1260 ore di studio (di cui almeno il 50% di formazione pratica) in caso di istruzione/formazione diurna - sono possibili doppia formazione, corsi di formazione serale e part-time (riducendo proporzionalmente il numero minimo di ore di studio)
<i>Spagna</i>	<p>I corsi di formazione superiore (EQF5), che danno accesso a un diploma tecnico superiore, fanno parte dell'istruzione superiore. Si può accedere a questi corsi dopo aver conseguito il Diploma di educazione secondaria post-obbligatoria (Bachillerato) o aver superato un test di ammissione equivalente.</p> <p>Per l'acquisizione della qualifica EQF livello 5 sono necessari fino a un massimo di 2 anni e 2000 ore.</p>
<i>Francia</i>	<p>NA</p> <p>Ciascun livello si stabilisce in base a un livello di formazione ottenuto in rapporto alla specifica qualifica, allo specifico grado di autonomia professionale e alle specifiche responsabilità e in nessun caso alla durata della formazione.</p>
<i>Italia</i>	<p>I livelli 4 e 5 dell'NQF italiano si possono ottenere al termine di corsi di specializzazione tecnica superiore o al termine di un</p>



	<p>percorso di istruzione superiore o di corsi di formazione superiore legati al sistema di qualifica regionale.</p> <p>Nel caso delle qualifiche legate al sistema regionale, la durata dei corsi può variare in base al background dei partecipanti da un minimo di 300 a un massimo di 600 ore.</p> <p>Nel caso dei corsi di specializzazione tecnica superiore, il diploma si consegue alla fine di un corso di formazione di 800 - 1000 ore per il livello 4 e di 1800-2000 ore per il livello 5.</p>
<i>Portogallo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Un minimo di 1500 e un massimo di 1560 ore di studio • Gli elementi costitutivi della formazione generica e scientifica e della formazione tecnologica prevedono tra le 840 e le 1020 ore di insegnamento diretto, corrispondenti il primo al 15% e il secondo all'85% del numero di ore fissato. • Nella componente tecnologica del percorso formativo, l'insieme delle attività pratiche, di laboratorio, di officina e/o di progetto deve corrispondere almeno al 75% delle ore di insegnamento diretto. • La componente di Formazione sul luogo di lavoro non può essere inferiore a 360 ore né superiore a 720. <p>La somma delle ore di insegnamento diretto e delle ore di formazione nel contesto lavorativo assegnato a tutte e tre le componenti del percorso formativo, in accordo con i precedenti paragrafi, non può essere inferiore a 1200 ore né superiore a 1560 ore.</p>
<i>Turchia</i>	<p><u>Centro d'istruzione pubblica:</u> Si può conseguire un diploma (NQF-4) per il centro d'istruzione pubblica con 520 ore di formazione teorica e 320 ore di formazione pratica.</p> <p><u>Istituto superiore professionale:</u> Si può ottenere un diploma (NQF-4) con 1200 ore di lezioni teoriche e un totale di 10 mesi di tirocinio in azienda alla fine del 10° e 11° anno nell'ambito di un corso di formazione quadriennale. I partecipanti che sono ammessi alla qualifica possiedono inoltre un diploma professionale.</p> <p>Per il 5° livello è necessario aver conseguito una laurea di primo livello e per il 6° livello è necessario aver ottenuto una laurea presso facoltà universitarie di gastronomia o facoltà tecniche.</p>
Requisiti di ammissione per i partecipanti:	
<i>Livello di istruzione / qualifica minimo pregresso (come da legislazione dei paesi partner)</i>	
<i>Bulgaria</i>	<p>Per EQF 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Per EQF 5: Istruzione secondaria</p>
<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.
Francia	EQF livello 3/4
Italia	EQF 3 = qualifica professionale
Portogallo	Per l'acquisizione della qualifica EQF livello 5 in Portogallo si applicano i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> • 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 riqualficarsi professionalmente.
Turchia	NQF 4 - Istruzione secondaria
Altri requisiti (definiti dal consorzio di progetto)	
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> <ul style="list-style-type: none"> - 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 formativi non formali o informali o mediante esperienze lavorative nel settore. <p>*Potrebbe essere richiesto un esame pratico per testare le competenze minime prima di ammettere il candidato al corso</p> <p>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.</p>
Età minima:	16/18 anni L'età minima dei candidati può variare in base alla legislazione nazionale dei paesi partner e degli specifici percorsi formativi <i>*min 16 anni con il consenso dei genitori</i>
Lingua:	La qualifica è sviluppata in inglese e tradotta in tutte le lingue dei paesi partner per poter essere erogata anche nella lingua nazionale. 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 QCER³)
Altri requisiti come da specifiche della legislazione nazionale	

³ Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue



+ requisiti supplementari su base nazionale (eventuali documenti, attestati e certificati medici, ecc.)

Ad esempio:

Per partecipare al corso di formazione in BG il candidato deve dimostrare il suo stato di buona salute attraverso un certificato medico in cui si attesta che la professione per cui intende formarsi non pone controindicazioni alle sue condizioni di salute.

Attestato del livello di istruzione/formazione ottenuto con la qualifica:

Documenti ricevuti una volta completata con successo la qualifica:

<i>Bulgaria</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificato Europass (emesso dal o dagli istituti che erogano i corsi di formazione) - Attestato di qualifica professionale di livello III/IV
<i>Spagna</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificato Europass (emesso dal o dagli istituti che erogano i corsi di formazione) - Attestato di qualifica professionale di livello 4/5 se la qualifica è approvata per l'inclusione nell'elenco nazionale delle professioni per la formazione professionale (VET)
<i>Francia</i>	Attestato di formazione in cui sono indicati obiettivi, contenuto, durata e valutazione dei risultati dell'apprendimento. Certificato Europass.
<i>Italia</i>	Nel caso dell'istruzione superiore e dei corsi di formazione avanzata legati al sistema di qualifica regionale è rilasciato un Attestato di qualifica professionale per entrambi i livelli 4 e 5. Nel caso dei corsi di specializzazione tecnica superiore di livello 4: attestato di specializzazione tecnica superiore. Nel caso dei corsi di specializzazione tecnica superiore di livello 5: Diploma tecnico superiore.
<i>Portogallo</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificato Europass (emesso dal o dagli istituti che erogano i corsi di formazione) - Attestato di qualifica professionale di livello V (istruzione post-secondaria ma non superiore)* <p><i>*Se la qualifica è approvata per l'inclusione nell'elenco nazionale delle professioni per la formazione professionale (VET)</i></p>
<i>Turchia</i>	<p>Certificato Europass (emesso dal o dagli istituti che erogano i corsi di formazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attestato di qualifica professionale di livello 4 (istruzione post-secondaria ma non superiore)* - Attestato di apertura di attività (obbligatorio per legge per aprire un'attività di ristorazione)

Definizioni e presupposti

Ai fini del progetto CULINART, per **Profilo di qualifica** s'intende un *complesso insieme di risultati dell'apprendimento (LO), rappresentati dalle competenze professionali e dalle conoscenze e abilità generiche necessarie per formarli, raggruppati in Singoli risultati dell'apprendimento (ULO) separati*. Ciascun Singolo obiettivo di apprendimento fa parte dell'intera qualifica professionale e può essere valutato o convalidato singolarmente.

La definizione attualmente in vigore di **"risultati dell'apprendimento"** indicata nella *Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 sul Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente, che abroga la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente* descrive i LO come **"descrizione di ciò che un discente conosce, capisce ed è in grado di realizzare al termine di un processo di apprendimento; sono definiti in termini di conoscenze, abilità e responsabilità e**



autonomia".⁴ Tale definizione differisce da quella precedentemente data dalla raccomandazione del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente in cui il terzo elemento dei LO (fatta eccezione per conoscenze e abilità) era la **competenza**.

La parola chiave introdotta nell'EQF per rappresentare la **responsabilità e l'autonomia** ha il significato di *abilità del discente di applicare le conoscenze e le abilità in modo autonomo e responsabile*. Inoltre, il significato di **competenza** si concentra sulla comprovata capacità di utilizzare non solo le conoscenze e abilità acquisite durante il processo di apprendimento, ma anche le abilità personali, sociali e di altra natura acquisite nella vita reale e sul lavoro. Il CEDEFOP interpreta la parola **competenza** come *i risultati dell'apprendimento realmente ottenuti, convalidati attraverso l'abilità del discente di applicare autonomamente conoscenze e abilità nella vita pratica, nella società e nel lavoro*⁵.

Tuttavia, il profilo di qualifica pensato per la posizione di "Chef" sarà descritto in termini di Risultati dell'apprendimento e dei rispettivi singoli elementi (conoscenze, abilità e competenze). Per questo motivo, ai fini del progetto CULINART, si applicheranno le seguenti definizioni come da comune accordo sulla terminologia tra i partner del progetto:

Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 relativa al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente	Nell'ambito del progetto CULINART
Per risultati dell'apprendimento s'intende la descrizione di ciò che un discente conosce, comprende ed è in grado di realizzare al termine di un processo di apprendimento; sono definiti in termini di conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia.	Per risultati dell'apprendimento s'intendono risultati chiave ottenuti/compiti chiave portati a termine in cui il partecipante dimostra una serie di conoscenze, abilità e competenze acquisite.
Per conoscenze s'intende il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche che riguardano un ambito di lavoro o di studio. Nel contesto dell'EQF, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.	Le conoscenze sono descritte in termini di ciò che il partecipante conosce / comprende e di cui si intende.
Per abilità s'intende la capacità di applicare le conoscenze e di usare il know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. Nel contesto dell'EQF, le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (comprendenti la manualità e l'uso di metodi, materiali, strumenti e utensili).	Le abilità sono descritte in termini di ciò che il partecipante è in grado di fare.
Per competenza s'intende la comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	La competenza è descritta in termini di ciò per cui il partecipante è responsabile/supervisore

Ai fini del progetto CULINART si è deciso di usare la seguente struttura per definire i **risultati dell'apprendimento**:

⁴ Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 sul Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente, che abroga la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente

⁵ Cedefop (2017). Defining, writing and applying learning outcomes: a European handbook.



- per descrivere le conoscenze, usare la frase "il partecipante conosce, sa / si intende di, ha familiarità con e comprende ..."
- per descrivere le abilità, usare la frase "il partecipante è in grado di ..."
- per descrivere le competenze, in termini di responsabilità e autonomia usare la frase "il partecipante è responsabile di/sorveglia/esegue ..." + in maniera indipendente/in team ...

I LO sono raggruppati in **Unità di Risultati dell'apprendimento** (ULO). Nell'ambito del progetto CULINART, un'Unità di risultati dell'apprendimento è definita come un *elemento costitutivo di una qualifica composto da una serie di conoscenze, abilità e competenze che possono essere valutate e convalidate singolarmente.*

Poiché occorre stabilire una differenza tra risultati dell'apprendimento attesi (risultato dell'apprendimento desiderato per garantire l'esecuzione ottimale di una specifica professione) e effettivi risultati dell'apprendimento ottenuti (risultati dell'apprendimento realmente ottenuti dopo un processo di apprendimento) che possa essere misurata e valutata nell'ambito del progetto CULINART, le **Unità di risultati dell'apprendimento** sono composte da una serie di elementi costitutivi che includano non solo la descrizione dei risultati dell'apprendimento attesi in termini di conoscenze, abilità e competenze, ma anche i mezzi e i criteri per la loro valutazione. A tal fine si associano a ciascuna ULO i rispettivi **strumenti di valutazione e criteri di rendimento** che sono misurabili, osservabili e forniscono informazioni qualitative e quantitative sul rendimento sulla base delle reali situazioni di lavoro. Nello standard di valutazione che farà parte della qualifica comune saranno riportati nel dettaglio le procedure, i criteri e gli strumenti di valutazione. Gli elementi costitutivi di un'Unità di risultati dell'apprendimento, insieme agli strumenti di valutazione, consentiranno il confronto dei risultati dell'apprendimento attesi con i risultati dell'apprendimento ottenuti e di conoscere il livello dei risultati dell'apprendimento ottenuti.

Poiché i risultati dell'apprendimento fungono da punto di riferimento per il riconoscimento e la convalida dell'apprendimento non formale e informale, va posta particolare attenzione su ciò che si deve essere appreso e non sul tempo occorso⁶. Di conseguenza, la durata della qualifica non sarà specificata in questa sede nel profilo di qualifica in termini di ore di apprendimento/studio, ma sarà affrontata in seguito nello sviluppo dei piani di studio comuni per la qualifica nel rispetto dei diversi schemi di apprendimento possibili per l'acquisizione della qualifica.

Definizione del livello EQF

Poiché la nuova qualifica comune sviluppata nell'ambito del progetto CULINART ha lo scopo di rispondere ai fabbisogni del profilo occupazionale ESCO 343 Professioni tecniche artistiche, culturali e culinarie e al profilo occupazionale di Chef (3434), deve mirare a un livello superiore di qualifica, come indicato nel modulo di domanda – EQF 4 o superiore.

La definizione del livello EQF esatto per la nuova qualifica comune nell'ambito degli NQF dei paesi partner ha richiesto un processo di ricerca e analisi delle specifiche di entrambi i livelli EQF, 4 e 5, al fine di scegliere quello che meglio rispondesse alle finalità della qualifica di Chef, tenuto conto delle specifiche e del contesto nazionali.

Analizzando l'ambito di applicazione e la complessità delle attività, responsabilità e competenze di uno Chef necessarie per l'attuazione dei suoi compiti professionali, i partner del progetto CULINART si sono tutti trovati d'accordo sul fatto che la qualifica di Chef debba essere associata al livello EQF 5.

Di seguito le considerazioni principali del team di progetto per la scelta di questo livello:

- Le qualifiche del livello EQF 5, definite con una combinazione tra formazione professionale (VET), educazione superiore e istruzione generale, svolgono un ruolo importante nel fornire accesso a un impiego o un avanzamento di carriera, oltre a

⁶ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



favorire la formazione continua e la progressione a un livello superiore di apprendimento;

- Le qualifiche del livello EQF 5 sono destinate a persone competenti già inserite nel mondo del lavoro e forniscono loro abilità tecniche e/o gestionali avanzate, offrendo diversi percorsi di accesso e progressione da e verso il mondo del lavoro e l'istruzione superiore. Le qualifiche del livello 5 forniscono prima di tutto accesso e avanzamento nel mercato del lavoro;
- Solitamente i partecipanti ammessi ai programmi che permettono di conseguire una qualifica EQF 5 formano un gruppo eterogeneo in termini di precedente istruzione, età e/o esperienza lavorativa e si tratta di un percorso particolarmente interessante per i partecipanti con alle spalle una formazione professionale (VET) e già inseriti nel mondo del lavoro, ma anche per i partecipanti con qualifiche di livello superiore o paritario;
- Vi è una buona probabilità che i partecipanti ai programmi EQF di livello 5 proseguano con un'istruzione superiore (ad esempio in Austria il 50% di chi ha conseguito una laurea di formazione professionale (VET) prosegue con un livello terziario, secondo uno studio CEDEFOP del 2014⁷);
- Le qualifiche del livello EQF 5 sono destinate anche a adulti e partecipanti non tradizionali con qualifiche formali di basso livello che possono accedervi convalidando l'esperienza lavorativa e sono pertanto un valido aiuto per l'apprendimento permanente⁸(accade molto di frequente, specialmente nel settore dell'ospitalità);
- Le qualifiche del livello EQF 5 attraggono i partecipanti che valutano su più fronti le diverse prospettive all'orizzonte – impiego immediato, avanzamento di carriera e formazione continua. Allo stesso tempo, tuttavia, essendo incentrate principalmente su abilità tecniche e manageriali avanzate, sono valide anche per chi ha già un impiego⁹;

In secondo luogo, altri buoni motivi per scegliere le qualifiche EQF livello 5 sono contenuti nelle conclusioni del Gruppo di discussione che si è concentrato sui fabbisogni del mercato per quanto concerne le seguenti abilità e competenze necessarie per occupare la posizione di Chef: i datori di lavoro si aspettano che uno Chef sappia come mettere in pratica metodi e procedure di gestione, pianificazione e organizzazione dei processi e delle operazioni della cucina, trasformare la pianificazione in produzione e controllarne i processi, eseguire controlli qualità, sorvegliare, gestire la produzione in loco (personale, attrezzature, prodotti) tra cui tempistiche, sistemi di controllo dei costi, conoscenze in materia di profitti e perdite, come organizzare attività formative non formali e sostenere la formazione informale sul lavoro. Inoltre, i professionisti di questo livello sono coinvolti in tutte le fasi dei processi gestionali di una cucina: prendere parte alla pianificazione, organizzazione, esecuzione (occuparsi dei flussi di lavoro principali e dell'assegnazione dei compiti) nonché al monitoraggio e alla valutazione dei risultati e della qualità complessiva.

Una delle questioni principali affrontate durante i forum riguardava il fatto che un aspirante Chef deve possedere abilità e competenze di più ampio respiro (ad esempio organizzative, sociali e personali), oltre alle competenze professionali tipiche della figura dello Chef. Considerando questo come un aspetto importante nello sviluppo delle nuove qualifiche e nella valutazione delle abilità acquisite in maniera non formale, per questo livello sono state citate come importanti le seguenti competenze:

Organizzative	Personali	Sociali
<i>Capacità di leadership e di gestione e assegnazione dei compiti</i>	<i>Flessibilità (abilità di adattarsi alle nuove situazioni)</i>	<i>Comunicazione con i clienti e con i superiori</i>

⁷ https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf

⁸ Vedi http://ec.europa.eu/education/policy/strategicframework/index_en.htm

⁹ European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP) The hidden potential of level 5 qualifications - NOTA DI SINTESI | GIUGNO 2014 | ISSN 1831-2411



<i>Pianificazione di materiali, prodotti, strumenti, attrezzature e risorse</i>	<i>Autonomia, responsabilità e abilità decisionali</i>	<i>Abilità di lavorare in contesti internazionali</i>
<i>Gestione dei rischi e risoluzione dei problemi</i>	<i>Abilità critiche e di autocritica</i>	<i>Competenze negoziali</i>
<i>Controllo qualità</i>	<i>Capacità imprenditoriale e creatività</i>	<i>Gestione dei conflitti</i>
<i>Formazione degli altri</i>	<i>Capacità di applicare le conoscenze e integrare le innovazioni</i>	<i>Orientamento al cliente</i>
	<i>Imparare ad imparare</i>	<i>Abilità di lavorare in team</i>
	<i>Orientamento alla qualità</i>	

Visto che il progetto CULINART EQF è più incentrato sulla formazione professionale VET continua (CVET), questo è stato il terzo motivo principale della **scelta del livello EQF 5** per la qualifica di Chef.

Di conseguenza, si applicheranno i seguenti descrittori dei livelli di EQF nello sviluppo della qualifica di "Chef":

Descrittori dei livelli del Quadro europeo delle qualifiche (EQF)¹⁰

Livello EQF	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e autonomia
<i>EQF Livello 5</i>	<i>Conoscenze pratiche e teoriche esaurienti e specializzate, in un ambito di lavoro o di studio, e consapevolezza dei limiti di tali conoscenze</i>	<i>Una gamma esauriente di abilità cognitive e pratiche necessarie a dare soluzioni creative a problemi astratti</i>	<i>Saper gestire e sorvegliare attività nel contesto di attività lavorative o di studio esposte a cambiamenti imprevedibili</i> <i>Esaminare e sviluppare le prestazioni proprie e di altri</i>

Nell'**Allegato 1** sono riportati i riferimenti agli NQF dei paesi partner e i descrittori che definiscono i relativi livelli.

Descrizione della professione

Ambiente e condizioni di lavoro

- *Condizioni di lavoro (illuminazione, rumore, aria condizionata);*
- *Diverse aree di lavoro (lavorare con dati, persone e macchine);*
- *Possibilità di lavorare da soli o in team;*
- *Malattie e infortuni professionali.*

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.

¹⁰ [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN), visitato il 11.06.2019



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 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.

Attività e mansioni della professione di chef

In generale, queste attività e mansioni dipendono dal profilo occupazionale e non andrebbero considerate come elemento del profilo di qualifica, ma al fine di individuare le attività professionali attese che il partecipante dovrebbe essere in grado di svolgere (rispettivamente poter dimostrare di possedere sufficienti competenze per la loro realizzazione in un ambiente di lavoro reale), si riporta di seguito un elenco delle mansioni chiave che uno Chef svolge e sulla cui base si elaborano i risultati dell'apprendimento.

Il profilo occupazionale per la qualifica di "Chef "secondo le classificazioni ESCO e ISCO-08 comprende le seguenti mansioni principali¹¹:

Descrizione:

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.

Le sue mansioni includono:

- (a) pianificare e sviluppare ricette e menu, stimando i costi delle materie prime e della manodopera e ordinando le forniture alimentari;
- (b) monitorare la qualità dei piatti in tutte le fasi di preparazione e presentazione;
- (c) discutere gli aspetti legati alla preparazione del cibo con i manager, i dietologi, lo staff di cucina e di sala;
- (d) supervisionare e coordinare le attività dei cuochi e del personale impegnato nella preparazione del cibo;
- (e) ispezionare le forniture, le attrezzature e le aree di lavoro per assicurarne la conformità agli standard stabiliti;
- (f) decidere come deve essere presentato il cibo, e creare presentazioni decorative;
- (g) dare istruzioni ai cuochi e al personale per la preparazione, cottura, guarnitura e presentazione del cibo;
- (h) partecipare al reclutamento del personale di cucina e monitorarne i risultati;
- (i) preparare, condire e cucinare specialità e piatti complessi;
- (j) spiegare e far osservare le regole di igiene e di sicurezza alimentare.

In base a tali mansioni si potrebbe descrivere lo chef come un cuoco professionale altamente qualificato che gestisce e sorveglia le operazioni di un ristorante o altra struttura di ristorazione, responsabile del cibo che esce dalla cucina, dalla concezione all'esecuzione.

- Elabora i menu insieme al direttore, creando nuove ricette.

¹¹ <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



- Gestisce tutto quello che riguarda la cucina, dalla creazione alla concezione dei piatti, incluso il rispetto delle norme di igiene.
- Gestisce il team di cuochi e trasmette loro le sue conoscenze.
- Supervisiona le forniture, il costo della produzione e il prezzo di vendita.
- Prende la maggior parte delle decisioni amministrative e mantiene alto il livello qualitativo.
- Partecipa alla gestione del personale di cucina (colloqui, assunzioni e formazione del nuovo personale di cucina).

In questo senso, le attività principali dello Chef sono le seguenti:

1. Garantire l'effettiva attuazione delle norme e misure di sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente
2. Assiste il personale dirigente del ristorante nelle decisioni riguardanti la sua area professionale e suggerendo misure di ottimizzazione
3. Gestisce il personale di cucina guidando, motivando e formando in maniera efficace un team di cuochi e si assicura che i libri contabili (documentazione) siano tenuti correttamente
4. Pianifica, organizza e controlla l'esecuzione finanziaria del budget e gestisce le risorse necessarie
5. Gestisce la produzione della cucina in termini di prodotti e processi e garantisce l'elevata qualità dei risultati
6. Esegue ricerche autonomamente su nuovi prodotti, tecnologie, tendenze, ecc. e sviluppa nuove ricette, menu, ecc.
7. Segue e introduce innovazioni in cucina e dà prova di creatività nel suo campo
8. Introduce e applica le tecnologie informatiche nel settore culinario
9. Comunica in maniera efficace con i suoi superiori, sottoposti e clienti garantendo un perfetto flusso comunicativo, anche in una o più lingue straniere

L'approccio metodologico

La nuova qualifica VET per la professione di "Chef" e il profilo di qualifica in particolare sono sviluppati in vista di una successiva attuazione transnazionale. Per questo è stata suddivisa in Unità di risultati dell'apprendimento che rappresentano una componente tecnica ECVET fondamentale per la fattibilità dell'attuazione dell'ECVET. L'ECVET richiede non solo che le qualifiche siano descritte in termini di Risultati dell'apprendimento, ma anche che i Risultati dell'apprendimento siano raggruppati in Unità, misurabili e valutabili. A questo scopo, la metodologia per lo sviluppo del profilo di qualifica ha seguito questi passaggi principali:

1. Identificare i Risultati dell'apprendimento attesi per la qualifica

La prima fase è stata **identificare i Risultati dell'apprendimento attesi per la qualifica**. L'intera referenziazione della qualifica è stata descritta in termini di risultati dell'apprendimento seguendo uno dei principi base dell'attuazione dell'ECVET.

In questo modo sono stati osservati i seguenti principi:

- I risultati dell'apprendimento devono essere chiaramente identificati e descritti in accordo con un quadro concettuale comune per consentire una comprensione reciproca della qualifica;
- Prestare particolare attenzione al titolo dell'LO per garantirne il riconoscimento da parte dei rispettivi stakeholder e l'uniformità in fase di valutazione e certificazione;
- Concentrarsi sui risultati che il mercato attualmente si attende e garantire un ingresso agevole nel mercato del lavoro, considerando non solo i contenuti formativi, ma anche i rendimenti attesi dei partecipanti nelle situazioni di lavoro reale;



- Garantire che i risultati dell'apprendimento attesi in ciascuna unità si possano ottenere indipendentemente da dove e da come si ottengano (formazione formale o non formale, studio, lavoro, ecc.) come da Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale.
- Poiché sono descrizioni che definiscono le principali attività / mansioni lavorative che il partecipante deve svolgere per avere una specifica competenza, i risultati dell'apprendimento sono espressi in modo semplice, breve e obiettivo, a partire dal verbo dell'azione che indica la mansione principale che il partecipante deve svolgere, coniugato all'infinito.

2. Definire le Unità dei Risultati dell'apprendimento (ULO)

La seconda fase è stata quella di **raggruppare** i Risultati dell'apprendimento in **Unità** e **definire** le Unità di risultati dell'apprendimento che compongono la qualifica.

In questo modo sono stati osservati i seguenti principi:

- Le ULO sono concepite come grandi gruppi (cluster) di LO che si completano tra loro e tengono conto della coerenza, interconnettività, reciprocità e interdipendenza di conoscenze, abilità e competenze associate ad ogni LO e tra ogni LO;
- Il titolo delle ULO è pensato per essere il più breve possibile e riflette l'importanza del/dei risultati dell'apprendimento per il mercato del lavoro tenendo conto dei risultati globali dell'apprendimento contenuti nell'unità e non concentrandosi solo su alcuni di essi;
- Ogni unità di risultati dell'apprendimento include tutti i risultati dell'apprendimento necessari (non solo conoscenze, abilità e competenze tecniche e metodologiche, ma anche attitudini e altre importanti competenze sociali, personali e trasversali per lo specifico profilo professionale);
- Sono pensate in modo tale che un'ULO possa essere completata in maniera indipendente dalle altre unità di risultati dell'apprendimento (il più possibile) permettendo al partecipante di ottenere la qualifica accumulando le unità richieste, ottenute in diversi paesi e contesti (formale e, se del caso, non formale e informale), pur rispettando la legislazione nazionale relativa all'accumulo di unità e al riconoscimento dei risultati dell'apprendimento;
- Sono formulate in modo chiaro e comprensibile per tutti gli stakeholder (istituzioni nazionali e regionali, partner sociali, rappresentanti di istituti di insegnamento e formazione, educatori, formatori, partecipanti, ecc.) e in modo da poter essere "gestibili" per tutti i soggetti chiave coinvolti;
- Sono adatte per la formazione professionale (VET) e possono essere acquisite in ambienti diversi e in contesti educativi e formativi diversi (per gli studenti degli istituti di istruzione e formazione professionale, per i partecipanti adulti, per i programmi di apprendimento sul lavoro e di apprendistato e per la mobilità) e possono essere valutate e convalidate singolarmente;
- Le ULO sono descritte in base alle attività occupazionali e mansioni tecniche chiave per l'occupazione di uno Chef che mettano i partecipanti, dopo aver acquisito tutte le ULO, in condizione di eseguire in maniera efficace tutte le attività e mansioni lavorative indicate nel profilo di qualifica.

3. Definizione dei criteri di rendimento per i risultati dell'apprendimento

Una volta elencate tutte le ULO che compongono la qualifica è necessario definire specifiche descrizioni misurabili che stabiliscano il rendimento necessario per poter ottenere i risultati dell'apprendimento. Nell'ambito del progetto CULINART si useranno criteri di rendimento che definiscono ed esemplificano il livello e la qualità del rendimento necessario per soddisfare i requisiti del risultato dell'apprendimento. Fungeranno da indicatori dei mezzi con cui il partecipante potrà raggiungere risultati soddisfacenti.

I **criteri di rendimento** definiscono e specificano il livello che il partecipante deve raggiungere per dimostrare di aver raggiunto il risultato dell'apprendimento e che la mansione/operazione può essere compiuta in una reale situazione di lavoro. Rappresentano una descrizione generica



dei criteri di misurazione dell'accettabilità del rendimento e di conseguenza corrispondono ai criteri di valutazione e agli standard di valutazione che specificano cosa valutare e qual è il livello di rendimento richiesto.

In questo modo sono stati osservati i seguenti principi:

- Descrivere i criteri di rendimento associati a una particolare attività in un contesto di reale situazione lavorativa che permettano la valutazione di un dato risultato dell'apprendimento e il raggiungimento di quest'ultimo, oltre al rispettivo insieme di conoscenze, abilità e competenze;
- Essere osservabili, misurabili e fornire importanti informazioni qualitative sul rendimento atteso;
- Descrivere aspettative chiare che permettano ai partecipanti di sapere cosa devono fare per dimostrare di aver ottenuto i risultati dell'apprendimento;
- Descrivere i rendimenti considerati significativi, essenziali e verificabili, ovvero che i rendimenti possano essere verificati od osservati e che rappresentino più di un unico aspetto limitato del comportamento e che il rendimento sia considerato essenziale per riuscire a conseguire la qualifica/raggiungere l'ULO.

È importante notare che i criteri di rendimento non sono considerati come criteri di valutazione o strumenti/standard di valutazione. Non si riferiscono a metodi, strumenti o specifiche di valutazione e pertanto permettono ai vari utenti di stabilire i metodi e strumenti più adatti a un dato contesto. Per questo motivo, questi metodi e strumenti saranno stabiliti al di fuori del profilo di qualifica (nello standard di valutazione che sarà a breve sviluppato).

4. Valutazione delle Unità di Risultati dell'apprendimento

La valutazione è il processo di raccolta delle prove del raggiungimento dei criteri di rendimento e termina con un giudizio sull'avvenuta o meno acquisizione della competenza. Verifica se il partecipante è in grado di compiere ciò che gli viene richiesto secondo i criteri e standard di valutazione stabiliti nella qualifica.

Le prove sui criteri di rendimento sono informazioni raccolte che, se corrispondenti ai requisiti dello standard di valutazione, dimostrano l'acquisita competenza. Le prove possono variare nella forma e possono essere raccolte con diversi metodi e da diversi tipi di fonti. In generale, si possono distinguere tra prove dirette, indirette e supplementari:

Prove dirette	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione diretta - Colloqui orali - Dimostrazione di specifiche abilità
Prove indirette	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione delle qualità di un prodotto finale - Analisi del lavoro precedentemente svolto - Prove scritte su conoscenze di supporto
Prove supplementari	<ul style="list-style-type: none"> - Opinioni dei supervisori - Agenda o registro di lavoro - Esempi di rapporti o documenti di lavoro

Vi sono inoltre una serie di possibili metodi di valutazione tra cui chi conduce la valutazione può scegliere in base alla specificità dei criteri di rendimento per cui si cercano prove. Di seguito alcuni esempi:

Osservazione - Attività reale sul luogo di lavoro (osservazione pratica dell'apprendista nell'ambiente di lavoro)

Analisi dei prodotti - Campioni del lavoro/prodotti

Questionario - Modulo di autovalutazione, colloquio, questionario scritto

Portfolio - Referenze, campioni del lavoro/prodotti, registri di formazione, registri di valutazione, registri/agende di lavoro, informazioni sulle esperienze personali

Feedback di terzi - Colloqui con, o documentazione fornita da datore di lavoro, supervisore, colleghi



Attività strutturate – Progetti, presentazioni, dimostrazioni, mansioni progressive, esercizi di simulazione come giochi di ruolo

Gli strumenti di valutazione sono scelti in base al metodo di valutazione selezionato e rappresentano un documento/materiale che contiene sia gli strumenti che le linee guida/istruzioni necessarie per la raccolta e interpretazione delle prove.

Come già specificato sopra, una definizione più dettagliata di metodi, strumenti o criteri di valutazione sarà data al di fuori del profilo di qualifica (nello standard di valutazione sviluppato). Nel presente profilo di qualifica saranno date solo le istruzioni di base per la scelta di possibili strumenti di valutazione che, nell'applicazione della qualifica all'atto pratico, chi conduce la valutazione potrà usare o modificare a seconda delle specifiche del dato contesto.

5. Assegnazione del peso relativo o assegnazione dei crediti ECVET

Un'Unità di risultati dell'apprendimento è la coerente combinazione di più risultati dell'apprendimento che possono essere singolarmente valutati e convalidati. Per poter essere trasferiti, i risultati dell'apprendimento devono essere valutati. Queste procedure sono estremamente importanti per garantire i processi di convalida e riconoscimento dei risultati dell'apprendimento, così come il trasferimento e l'accumulo dei crediti. A questo scopo, l'ultima fase è stata quella di stabilire misure quantitative che costituissero una rappresentazione numerica del rapporto tra "peso" complessivo dei risultati dell'apprendimento in una qualifica (=100%) e "peso" relativo di ciascuna ULO nella qualifica (=n% su tutte). L'assegnazione della percentuale è possibile e applicabile solo se si sono definite tutte le unità che costituiscono una qualifica.

Il "peso relativo" delle varie ULO della qualifica di "Chef" del progetto CULINART è definito in base alla combinazione dei seguenti approcci:

- L'importanza relativa dei risultati dell'apprendimento che costituiscono l'unità di risultati dell'apprendimento per: realizzazione professionale e nel mercato del lavoro, avanzamento di carriera, passaggio ad altri livelli di qualifica, integrazione sociale, ecc.;
- La complessità, l'ampiezza e la portata dei risultati dell'apprendimento che compongono la specifica ULO;
- Gli sforzi che il partecipante deve fare per acquisire le conoscenze, abilità, attitudini e competenze definite nella ULO.

Un altro approccio per presentare le informazioni complementari sull'unità di LO e la loro importanza nel peso complessivo della qualifica in forma numerica è attribuire crediti ECVET alla qualifica e alle unità, rappresentando la qualifica e ciascuna unità con uno specifico numero di crediti ECVET.

Secondo la Raccomandazione europea ECVET¹² per crediti per i risultati dell'apprendimento (crediti) "s'intende una serie di risultati dell'apprendimento conseguiti da una persona che sono stati valutati e che possono essere accumulati in vista di una qualifica o trasferiti ad altri programmi di apprendimento o altre qualifiche". A tal proposito, i crediti ECVET assegnati a ciascuna ULO esprimono il numero di Risultati dell'apprendimento compresi nell'unità e rendono possibile il trasferimento e l'accumulo di crediti, consentendo l'accumulo di risultati dell'apprendimento al fine di conseguire la qualifica od ottenere un riconoscimento dei Risultati dell'apprendimento raggiunti in altri contesti. L'assegnazione di crediti alla qualifica si baserà sull'Accordo quadro sviluppato per la consegna della qualifica professionale comune (VET) e sul memorandum d'intesa concluso per il riconoscimento congiunto dei risultati dell'apprendimento

¹² Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET).



delle organizzazioni partner. Questi documenti saranno sviluppati nelle successive fasi di attuazione del progetto e garantiranno l'inclusione del piano di studi comune nelle offerte formative degli istituti di formazione partner, la trasparenza della qualifica e la mobilità dei partecipanti.

Poiché lo sviluppo e l'attuazione del sistema ECVET si trovano in fasi diverse in ognuno dei paesi partner, nell'ambito del progetto CULINART, l'attuazione del sistema a crediti sarà decisa, oltre all'assegnazione dei crediti ECVET, nel suddetto documento e di conseguenza consentirà di assegnare crediti ai risultati dell'apprendimento valutati. Ai fini del presente profilo di qualifica, sarà usata solo l'assegnazione di una percentuale per dimostrare la rilevanza e l'importanza delle varie ULO rispetto all'intera qualifica.

Secondo la metodologia descritta sopra, nel Progetto CULINART sarà usata la seguente struttura per definire le Unità di risultati dell'apprendimento:

Componenti e struttura di un'Unità di risultati dell'apprendimento

Unità di risultati dell'apprendimento (ULO)			
Titolo dell'Unità:		Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento o all'EQF:
<i>Nome della ULO</i>		<i>Nome della qualifica</i>	<i>EQF ...</i>
	Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Nome dell'LO</i>	<i>Strumento 1 Strumento 2 Strumento 3</i>	<i>.....%</i>
<i>Conoscenze</i>			
<i>Abilità</i>			
<i>Competenze</i>			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Nome dell'LO</i>		
<i>Conoscenze</i>			
<i>Abilità</i>			
<i>Competenze</i>			
Risultato dell'apprendimento "n"	<i>Nome dell'LO</i>		



Unità di Risultati dell'apprendimento:

È indubbio che prima di diventare uno Chef è necessario essere un cuoco eccellente o un tecnico specializzato nella preparazione degli alimenti. Poiché esiste un'ampia offerta di qualifiche a disposizione dei cuochi, non sarà questo l'aspetto su cui si concentrerà il presente profilo di qualifica. L'idea di voler diventare uno chef presuppone che la persona abbia già acquisito le conoscenze, abilità e competenze necessarie per essere un cuoco. Per questo motivo, il presente profilo di qualifica si concentrerà sulla competenza fondamentale che uno chef deve avere per svolgere il suo lavoro e le sue specifiche mansioni.

A questo scopo, nel profilo di qualifica sono stati definiti due tipi di ULO:

- **unità essenziali** – sono obbligatorie per ottenere la qualifica di Chef e costituiscono il cuore della qualifica;
- **unità opzionali** (facoltative) - queste unità non sono considerate essenziali per la qualifica, ma sono necessarie per configurarla. In altre parole, possono essere scelte tra una serie di ULO per completare la qualifica. L'esistenza delle unità opzionali conferisce maggiore flessibilità all'atto della pianificazione del percorso formativo di ognuno.

Le ULO obbligatorie rappresentano il cuore della qualifica e devono rappresentare tra l'80% e il 90% di tutte le relative competenze. Le competenze corrispondenti al restante 10% - 20% sono facoltative e possono essere scelte tra una serie di competenze che rispondono a specifici fabbisogni della qualifica in un dato contesto (professionale, locale, regionale, competenze future, innovazione nel settore, nuove tecnologie, competenze digitali e relativo impatto sulle mansioni professionali).

Unità essenziali di risultati dell'apprendimento:

Il profilo di qualifica si basa sul Rapporto di Valutazione dei Fabbisogni sviluppato dai partner. Ciascun paese partner ha elaborato una propria ricerca nazionale e, analizzando e confrontando tra loro le ricerche, sono stati identificati mansioni e obblighi comuni e relative conoscenze, abilità e competenze.

Ai fini della qualifica comune di Chef e della mobilità dei partecipanti, i partner hanno concordato le seguenti Unità essenziali di Risultati dell'apprendimento:

1. Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente
2. Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità
3. Gestione e amministrazione del personale di cucina (RU)
4. Gestione delle finanze e delle risorse, contabilità
5. Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità (processi)
6. Ricerca e sviluppo di menu, creatività e innovazione in cucina
7. Tecnologie informatiche e di comunicazione nell'attività culinaria
8. Comunicazione e lingue straniere
9. Ospitalità

Unità opzionali di risultati dell'apprendimento:

Nel rispetto delle raccomandazioni CEDEFOP che prevedono che "i risultati dell'apprendimento devono consentire l'adattamento e l'interpretazione individuali e locali e sostenere percorsi e scelte di apprendimento alternativi, riflettendo le differenze tra le persone e i contesti in cui queste apprendono"¹³ nelle ULO opzionali vanno identificate e definite altre possibili unità che completino e/o integrino la qualifica qualora ciò si renda necessario rispetto ai contesti e alle normative di ogni specifico paese.

¹³ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



Opportunità di lavoro:

La presente qualifica consente alla persona che la ottiene di diventare uno chef abile ed esperto nel settore della gastronomia e in tutti gli aspetti delle arti culinarie. Una volta conseguita la qualifica di "Chef" sviluppata con il progetto CULINART, una persona può ricoprire diversi ruoli professionali nei settori ospitalità, ristorazione, catering e produzione alimentare, arti culinarie e altri settori correlati.

La presente qualifica delinea un percorso per poter lavorare come Chef-cuoco in luoghi di ristorazione quali ristoranti, hotel, discoteche, pub, bar, caffetterie, ecc. I vari tipi di organizzazioni e strutture in cui una persona che ha conseguito la qualifica di "Chef" può lavorare e/o fare carriera e le posizioni che può ricoprire possono variare in base al diritto del lavoro o al contesto dello specifico paese. Nella Strategia per aumentare la produttività della qualifica comune (argomento che sarà approfondito ulteriormente nel progetto CULINART) sarà sviluppata una panoramica dettagliata dei ruoli professionali con descrizione delle specifiche professioni e posizioni di ciascun paese partner.

In questa sede saranno offerti solo alcuni esempi di posizioni comuni in modo che il partecipante possa farsi un'idea delle opportunità che la qualifica può offrire:

- Chef
- Executive chef
- Capocuoco
- Chef de cuisine
- Sous-chef / Secondo Chef
- Chef de partie
- Chef Tecnico Industriale
- Chef di banqueting
- Chef pasticcere
- Saucier
- Commis
- Chef personale / privato
- Ristoratore
- Società privata di catering
- Scrittore gastronomico
- Responsabile / supervisore di cucina
- Food Blogger
- Innovatore gastronomico
- Food Designer



Riferimento nella qualifica di livello EQF 5 agli NQF dei paesi partner

EQF livello 5 e rispettivo livello NQF:	Livello NQF	Conoscenze	Abilità	Responsabilità e autonomia
Bulgaria	<i>EQF livello 5 = NQF livello 5</i> <i>o nel contesto nazionale - IV livello di qualifica professionale</i>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ possiede vaste conoscenze pratiche e teoriche in un contesto ampio nel campo di formazione o di lavoro ✓ sa come elaborare, utilizzare e analizzare informazioni specifiche e complesse ✓ conosce i principi di pianificazione, organizzazione e controllo dei processi in uno specifico campo di attività ✓ sviluppa criteri di valutazione 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ pianifica, organizza e controlla attività, inclusi processi produttivi ✓ esegue una valutazione ponderata della qualità dell'attuazione delle attività ✓ dà suggerimenti per ottimizzare le attività ✓ possiede doti comunicative professionali ✓ esegue operazioni complesse con l'aiuto di vari utensili, macchine, apparecchiature, strumenti di misurazione ✓ controlla e assiste il personale spiegando e dando dimostrazioni sul corretto svolgimento di un'attività ✓ valuta la qualità del prodotto realizzato e del lavoro svolto dai membri del team ✓ sviluppa un piano d'azione usando le risorse disponibili ✓ avanza proposte legate al miglioramento delle strutture, 	<p>Competenza:</p> <p><u>Autonomia e responsabilità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ lavora in maniera indipendente in condizioni di continua evoluzione, rimanendo responsabile dello svolgimento delle proprie mansioni personali e delle mansioni assegnate al team per cui è responsabile ✓ si assume la responsabilità per il lavoro del team che gestisce ✓ esegue una valutazione ponderata dei membri del team e della qualità del lavoro svolto ✓ si assume la responsabilità per il corretto utilizzo delle strutture ✓ ha un comportamento responsabile ed è coinvolto attivamente nella vita pubblica <p><u>Competenze di apprendimento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ valuta le lacune nelle proprie conoscenze, abilità e competenze e adotta misure per migliorare le proprie abilità, autonomamente o partecipando a corsi di formazione, seminari, ecc.



			del personale e delle attività dell'azienda	<ul style="list-style-type: none"> ✓ utilizza diversi modi per espandere e aggiornare le proprie qualifiche professionali ✓ valuta la necessità di formare il personale e offre opportunità adeguate <p><u>Competenze comunicative e sociali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sa comunicare efficacemente a diversi livelli ✓ gestisce l'attività dei gruppi / team di lavoro ✓ presenta davanti a un pubblico diversi tipi di informazioni ✓ esegue analisi, presentazioni orali e scritte, formula istruzioni, mansioni, spiegazioni, usando la corretta terminologia in bulgaro e in lingua straniera <p><u>Competenze professionali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ svolge attività complesse in condizioni di continua evoluzione e si assume responsabilità gestionali per il lavoro degli altri e per l'assegnazione delle risorse
Spagna	<p>EQF livello 5 = NQF livello 5</p> <p>EQF livello 5 = livello spagnolo 3 (CNCP)</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenze specialistiche in un ambito di studio o professionale, con abilità critica di trasferimento, integrazione e innovazione delle conoscenze. 	<p>Abilità e predisposizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicazione e integrazione di conoscenze tecnologiche avanzate nella definizione e nello sviluppo di procedure di lavoro prevedibili e non. ✓ Gestione e supervisione delle tecniche di lavoro e dei relativi risultati, propri o di altri. ✓ Corretta comunicazione di conoscenze, abilità, stati 	<p>Competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Autogestione del percorso educativo in un ambito di studio o professionale allo scopo di passare a livelli formativi superiori o di migliorare l'applicazione di nuove conoscenze. ✓ Autonomia e responsabilità nello svolgimento di attività prevedibili e non in un campo professionale e



			<p>d'animo e attività in contesti prevedibili e non.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Corretta gestione delle risorse tecnologiche in un ambito di lavoro o di studio. ✓ Analisi delle conseguenze delle proprie azioni e di quelle di altri in contesti prevedibili e non. ✓ Analisi di informazioni di varia natura e ampiezza, necessarie per la valutazione e la risoluzione dei problemi nel proprio ambito di studio o professionale. ✓ Ricerca di soluzioni creative e innovative per la risoluzione dei problemi in un ambito di studio o professionale. 	<p>responsabilità per la supervisione delle attività dei sottoposti</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Responsabilità e autonomia per l'attuazione e supervisione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, della sicurezza delle persone, della qualità del lavoro e della tutela dell'ambiente in cui si svolge l'attività professionale.
Italia	<p><i>Utilizza i descrittori dei livelli EQF come base di riferimento per le sue qualifiche formali rispetto ai livelli EQF</i></p>	<p>Conoscenze: Conoscenze ampie, integrate e specialistiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consapevolezza delle aree di conoscenza 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare, anche mediante adattamenti, riformulazioni e rilavorazioni, un'ampia gamma di metodi, pratiche, protocolli e strumenti, consapevolmente e selettivamente, anche per modificarli, attivando una serie completa di competenze cognitive, relazionali, sociali che consentono l'individuazione di soluzioni tecniche anche non convenzionali. ✓ Solitamente: ANALISI E VALUTAZIONE, COMUNICAZIONE EFFICACE RISPETTO AL CAMPO TECNICO e GESTIONE DELLE CRITICITÀ 	<p>Autonomia e responsabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantire il rispetto degli obiettivi raggiunti autonomamente e mediante altre risorse, identificando e pianificando interventi di analisi e sviluppo, identificando le decisioni e contribuendo al processo di attuazione, in un contesto inesorabile, complesso e soggetto a ciclici e imprevisti cambiamenti.



<p>Francia</p>	<p>EQF livello 5 = NQF livello 5 EQF livello 5 = livello francese IV</p>	<p>Definizione del livello: ✓ Personale che ricopre ruoli a livelli di supervisione altamente qualificati e in grado di dare prova di un livello di formazione equivalente a quello del diploma di istituto professionale (BP), diploma di istituto tecnico (BT), maturità professionale o maturità tecnologica.</p>		<p>Risultati dell'apprendimento: ✓ Una qualifica di livello IV prevede un livello superiore di conoscenze teoriche rispetto al livello precedente. Quest'attività riguarda principalmente un lavoro tecnico che può essere eseguito autonomamente e/o comportare responsabilità di supervisione e coordinamento.</p>
<p>Portogallo</p>	<p>EQF livello 5 = NQF livello 5</p>	<p>Conoscenze: ✓ Conoscenze approfondite, specializzate, pratiche e teoriche in uno specifico ambito di lavoro o di studio e consapevolezza dei limiti di tali conoscenze.</p>	<p>Abilità: ✓ Un'esaustiva gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per riscontrare soluzioni creative a problemi astratti</p>	<p>Competenza: ✓ Gestire e supervisionare in contesti di studio o di lavoro soggetti a imprevisti cambiamenti. Analizzare e sviluppare il proprio rendimento e quello degli altri.</p>
<p>Turchia</p>	<p>EQF livello 5 = NQF livello 5</p>	<p>Conoscenze: ✓ Possedere le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per eccellere in un ambito di lavoro o di studio.</p>	<p>Abilità: ✓ Analizzare dati relativi ad attività complicate e correlate in un ambito di lavoro o di studio, ✓ valutare i risultati con un approccio interrogativo, ✓ trarre conclusioni, ✓ definire idonee mansioni e metodi e applicarli o farli applicare sistematicamente; ✓ sviluppare soluzioni basate sull'evidenza per problemi particolari e/o imprevisti incontrati per la prima volta; ✓ trasferire conoscenze e abilità agli altri.</p>	<p>Competenza: ✓ Assumersi responsabilità limitate nell'esecuzione di attività complicate in ambienti in cui si verificano cambiamenti imprevisti; ✓ occuparsi della supervisione e verifica di attività eseguite da altri sotto la propria responsabilità; ✓ soddisfare le esigenze formative in linea con gli obiettivi formativi, ✓ guidare le persone che sono sotto la propria responsabilità in relazione alla definizione delle proprie esigenze formative e al miglioramento del proprio rendimento.</p>



MODELLO di Unità di risultati dell'apprendimento

Unità di risultati dell'apprendimento (ULO)			
Titolo dell'Unità:		Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
<i>Nome della ULO</i>		<i>Nome della qualifica</i>	<i>EQF ...</i>
	Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Nome dell'LO</i>	<i>Strumento 1 Strumento 2 Strumento 3</i>	<i>....%</i>
<i>Conoscenze</i>			
<i>Abilità</i>			
<i>Competenze</i>			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Nome dell'LO</i>		
<i>Conoscenze</i>			
<i>Abilità</i>			
<i>Competenze</i>			
Risultato dell'apprendimento "n"	<i>Nome dell'LO</i>		



Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 1 – Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente

Unità di risultati dell'apprendimento 1				
Titolo dell'Unità:			Riferimen to alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendim ento all'EQF:
1. <i>Salute e sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente</i>			"CHEF"	EQF livello 5
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazio ne	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Osservare le misure, le precauzioni e le norme di salute e sicurezza relative alla produzione alimentare</i>		LO 1	5%
<i>Conoscenze</i>	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		<i>Dimostra di conoscere funzioni e attività relative alla gestione della salute e della sicurezza professionale</i>	
<i>Abilità</i>	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 2. È in grado di usare correttamente attrezzature e macchinari di lavoro, sostanze tossiche, mezzi di trasporto e dispositivi di sicurezza 3. È in grado di rispettare e condividere le istruzioni del datore di lavoro relative alla sicurezza			
			<i>Strumento 1 – prova scritta</i> <i>Strumento 2 – caso studio</i>	



	4. È in grado di segnalare immediatamente condizioni pericolose al datore di lavoro, impegnandosi a eliminare o ridurre situazioni di grave o imminente pericolo			
<i>Competenze</i>	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 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			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Controllo dell'igiene e dei processi di sanificazione di una cucina</i>	<i>LO 2</i>		
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce i fattori che causano lo sviluppo di microorganismi e le tecniche principali di conservazione degli alimenti 2. Conosce le leggi e normative relative all'igiene personale, alle attrezzature e agli ambienti di lavoro 3. Conosce le procedure di pulizia e sanificazione 4. Conosce le leggi e normative relative alla gestione degli alimenti 5. Conosce le moderne tecnologie per la manipolazione e la conservazione degli alimenti e i relativi standard qualitativi	<i>Dimostra di saper applicare i principi e le norme di sicurezza e sanificazione in ambito alimentare</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di controllare e conservare le materie prime 2. È in grado di applicare le procedure di autocontrollo previste dal Manuale per la sicurezza alimentare HACCP. 3. È in grado di controllare le condizioni e la manutenzione delle attrezzature di una cucina 4. È in grado di prendersi cura dell'igiene personale, dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e dei macchinari operativi 5. È in grado di applicare le procedure per la pulizia e la sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature			
<i>Competenze</i>	1. È responsabile della gestione dei flussi di approvvigionamento, secondo i fabbisogni, stabilendo i metodi di conservazione e preservazione delle materie prime			



	<p>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</p> <p>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</p> <p>4. È in grado di mantenere la catena del freddo dei prodotti freschi e cotti da conservare</p>			
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Introduzione e mantenimento di pratiche sostenibili in cucina - acquisti locali</i>	LO 3		
<i>Conoscenze</i>	<p>1. Conosce i sistemi di produzione e di vendita dei prodotti alimentari: i vantaggi della filiera corta</p> <p>2. Conosce le caratteristiche dei prodotti stagionali</p> <p>3. Conosce il valore della biodiversità</p> <p>4. Conosce le coltivazioni sostenibili (biologico, biodinamico, permacultura, commercio equo e solidale)</p> <p>5. Conosce il metodo di gestione aziendale della responsabilità sociale d'impresa (CSR)</p>		<p><i>Sa affrontare concetti legati all'agricoltura biologica, alla produzione e preparazione sostenibile degli alimenti, all'uso di prodotti locali e stagionali e ad altre iniziative ecologiche. Dimostra responsabilità sociale nella creazione e nel supporto di sistemi alimentari sostenibili.</i></p>	
<i>Abilità</i>	<p>1. È in grado di identificare gli stili e le esigenze alimentari dei clienti dando priorità a menu basati su prodotti sostenibili</p> <p>2. È in grado di assemblare prodotti stagionali e provenienti da coltivazioni sostenibili sulla base delle loro caratteristiche agronomiche, organolettiche e morfologiche</p> <p>3. È in grado di identificare le tendenze e i segnali del mercato sulla gestione aziendale della responsabilità sociale d'impresa</p>			
<i>Competenze</i>	<p>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</p> <p>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</p>			



	<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>			
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Gestione del riciclo in cucina per garantire il corretto utilizzo di ingredienti e avanzi</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<p>1. Conosce il ciclo di vita dei prodotti alimentari</p> <p>2. Conosce il concetto di scarti di cucina e la loro corretta gestione</p> <p>3. Possiede conoscenze sull'igiene e la sicurezza degli scarti in cucina</p> <p>4. Conosce la cucina circolare</p> <p>5. Conosce ricette di cucina circolare</p>	<i>Sviluppa procedure di gestione degli scarti e ne controlla l'attuazione</i>		
<i>Abilità</i>	<p>1. È in grado di valutare i costi e il recupero dei costi nella cucina circolare</p> <p>2. È in grado di ridurre la quantità degli scarti generati in cucina</p> <p>3. È in grado di sviluppare ricette "innovative" usando gli scarti di cucina</p>			
<i>Competenze</i>	<p>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</p> <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>			
Risultato dell'apprendimento 5	<i>Attuare misure di tutela ambientale proponendo pratiche ecosostenibili</i>	LO 5		
<i>Conoscenze</i>	<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>	<i>Dimostra di saper proporre e attuare misure di tutela</i>		



	<p>3. Conosce la corretta gestione degli scarti di cucina 4. Conosce l'analisi degli inquinanti nell'ambiente della cucina 5. Conosce i sistemi volontari di gestione ambientale (EMAS e ISO 14000) 6. Conosce le etichette ecologiche: etichette ambientali ed energetiche</p>	<p><i>ambientale, tra cui risparmio di acqua ed energia, ecc.</i></p>		
<i>Abilità</i>	<p>1. È in grado di trasferire valore e significato di una responsabilità "comune" nella strategia di azione ambientale 2. È in grado di pianificare possibili azioni per la salvaguardia o il mantenimento dell'ambiente e degli ecosistemi, coerentemente con la situazione analizzata 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 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>			
<i>Competenze</i>	<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>			



Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 2 - *Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità*

Unità di risultati dell'apprendimento 2				
Titolo dell'Unità:			Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
2. <i>Gestione dell'attività culinaria, turismo e imprenditorialità</i>			"CHEF"	EQF livello 5
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Controllo dell'attuazione delle norme relative al settore turistico, all'ospitalità e all'attività culinaria</i>		LO 1	10 %
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce le specifiche dell'attività culinaria 2. Conosce le leggi nazionali e internazionali applicate ai settori del turismo, dell'ospitalità e dell'attività culinaria.		<i>Dimostra una profonda conoscenza della normativa applicabile e del proprio ruolo nel controllo dell'applicazione delle norme riguardanti l'attività culinaria</i>	
<i>Abilità</i>	1. È in grado di interpretare le specifiche dell'attività culinaria in termini di concorrenza e tendenze 2. È in grado di applicare le normative internazionali e nazionali in ciascun settore del proprio lavoro			
<i>Competenze</i>	1. È responsabile della gestione e supervisione delle norme da attuare e le adatta a ciascun contesto e settore autonomamente e responsabilmente.			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Applicazione dei 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>		LO 2	



<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 	<i>Dimostra un comportamento e una cooperazione attivi con la direzione del ristorante o dell'hotel proponendo ottimizzazioni nel ristorante\in cucina e partecipando ai processi decisionali nell'ambito di iniziative commerciali</i>	<i>miglioramenti da apportare (ove applicabile)</i> . <i>Strumento 2 - Osservazione diretta e partecipazione in classe (può comprendere casi studio e discussione; presentazioni; giochi di ruolo; apprendimento di tecniche); Produzione di casi studio e risoluzione di problemi; Progetto finale che consisterà nell'elaborazione e presentazione di un business plan.</i>
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di creare un progetto imprenditoriale per l'azienda in cui lavora 2. È in grado di creare un progetto imprenditoriale ad alto impatto che allinei gli obiettivi personali alle opportunità di mercato 3. È in grado di sviluppare una visione sistemica e innovativa sui modelli di gestione imprenditoriale 4. È in grado di fare una diagnosi strategica precisa sulle potenzialità e le limitazioni interne ed esterne 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 6. È in grado di pensare e agire fuori dagli schemi, trovando soluzioni creative per ottenere i risultati desiderati 		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È responsabile dell'integrazione autonoma delle conoscenze di gestione imprenditoriale e dei nuovi approcci aziendali 		
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Applicazione dei principi economici, di marketing e di vendita per la soddisfazione del cliente</i>	<i>LO 3</i>	
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce specifici strumenti e principi di marketing 2. Conosce i concetti di base della psicologia della vendita e i fattori che influenzano i comportamenti d'acquisto dei consumatori 3. Conosce i metodi principali delle ricerche di marketing 4. Conosce il Communication mix e le relazioni tra gli elementi che lo compongono 	<i>Dimostra di essere in grado di orientare il lavoro all'ottenimento degli obiettivi (soddisfazione dei clienti) e dei</i>	<i>Strumento 3 - Preparazione e presentazione orale di un business plan</i>



<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di sorvegliare quotidianamente le operazioni e la gestione strategica delle unità, rispettando le migliori prassi nazionali e internazionali 2. È in grado di gestire con efficacia ed efficienza le varie aree dell'azienda (quali marketing, persone, processi, finanze, ecc.) 3. È in grado di sviluppare un Business Plan e proporlo a potenziali partner o investitori 4. È in grado di sviluppare prodotti di marketing, stringere rapporti con i clienti e aumentare i livelli di fidelizzazione del cliente 	<i>risultati (massimizzazione delle vendite)</i>	<i>mediante strumenti informatici.</i>	
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È responsabile dell'applicazione di modelli di business, dell'integrazione di tecniche di marketing e della gestione dei rapporti interpersonali per lo sviluppo dell'azienda, dimostrando competenze imprenditoriali, gestionali, operative, di marketing strategico, pianificazione e gestione di budget e finanze 		<i>Strumento 4 - Prova pratica delle varie offerte gastronomiche davanti a una giuria; Visite culturali e tecniche a ristoranti, hotel, tra gli altri.</i>	
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Esplorazione e impiego delle specifiche e significato della gastronomia come fenomeno culturale</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce la cultura, le risorse materiali e immateriali di ciascun paese 2. Conosce le specifiche dei nuovi consumatori, le loro motivazioni e le tendenze nel turismo mondiale; sviluppa la consapevolezza dell'esigenza di creare un'offerta differenziata, tenendo conto delle idiosincrasie e dell'identità di ciascun paese 	<i>Dimostra di avere una profonda conoscenza dei territori e delle culture e la applica nel contesto lavorativo per ottimizzare le risorse disponibili</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. È in grado di creare e sviluppare prodotti culinari in diversi tipi di contesti 			



	<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>			
<i>Competenze</i>	Mettere in pratica la padronanza tecnica, storica e innovativa delle arti culinarie.			

Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 3 - *Gestione e amministrazione del personale di cucina*

Unità di risultati dell'apprendimento 3				
Titolo dell'Unità:			Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
3. <i>Gestione e amministrazione del personale di cucina</i>			"CHEF"	EQF livello 5
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Pianificazione e organizzazione del personale di cucina</i>	LO 1	Strumento 1 – prova scritta	17,5%
<i>Conoscenze</i>	<p>1. Ha familiarità con il diritto del lavoro e le relative procedure di ciascun paese.</p> <p>2. Comprende i requisiti relativi alla gestione del rendimento e alla disciplina in termini giuridici.</p> <p>3. Conosce e comprende i requisiti di valutazione del rendimento previsti dai principi di gestione delle risorse umane e dalle linee guida/politiche aziendali</p>	<i>Dimostra di conoscere le pratiche manageriali, il diritto del lavoro e le relative politiche e procedure.</i>	Strumento 2 – compito pratico (sviluppo di un programma di lavoro)	
<i>Abilità</i>	1. È in grado di applicare il diritto del lavoro di riferimento nel proprio campo.	<i>Identifica le questioni legali</i>	Strumento 3 – caso studio	



	<ol style="list-style-type: none"> 2. È in grado di pianificare, sviluppare e controllare gli orari di lavoro. 3. È in grado di organizzare e coordinare il personale di cucina. 4. È in grado di organizzare e condurre attività per colloqui, assunzioni e licenziamenti. 	<p><i>associate alla gestione del rendimento e alla disciplina. Prepara e conduce attività di valutazione del rendimento e stabilisce indicatori di rendimento che rispettino i principi di gestione delle risorse umane e la cultura e lo stile dell'azienda.</i></p>		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Gestione del personale in una struttura di ristorazione</i>	<i>LO 2</i>		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<i>Stabilisce orari di lavoro efficaci tenendo conto delle diverse variabili che riguardano il personale.</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 3. Giustifica e spiega i risultati di produzione come richiesto dalla direzione dell'azienda. 	<i>Sorveglia i sottoposti durante il processo produttivo. Sviluppa orari di lavoro, crea posizioni di lavoro, assume e seleziona.</i>		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Dimostrare capacità di leadership, team building e gestione delle carriere</i>	<i>LO 3</i>		



<i>Conoscenze</i>	<p>1. Conosce e comprende le varie capacità di leadership necessarie nella quotidianità di una cucina o nella gestione di una struttura di ristorazione.</p> <p>2. Conosce e comprende le varie azioni necessarie per formare un team efficiente.</p> <p>3. Conosce e comprende le azioni giuste, e le relative conseguenze, necessarie per la corretta crescita di un team efficiente e professionale.</p> <p>4. Necessità e importanza dell'istruzione e crescita continua a livello professionale (crescere autonomamente in termini professionali e personali nella propria carriera di chef)</p>	<p><i>Dimostra di saper sorvegliare efficacemente gli altri sul lavoro fornendo istruzioni chiare e critiche costruttive e correggendo con l'applicazione di varie teorie di leadership e motivazione.</i></p>		
<i>Abilità</i>	<p>1. è in grado di applicare la capacità di leadership necessaria</p> <p>2. Guida e sostiene i cuochi della sua unità nelle sfide e nei problemi di ogni giorno</p> <p>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</p>	<p><i>Sostiene e guida i membri del team nel loro avanzamento di carriera. Dimostra di saper lavorare in team e di saper costruire e gestire team. Identifica gli approcci per la risoluzione dei conflitti.</i></p>		
<i>Competenze</i>	<p>1. È in grado di guidare un team in diverse condizioni di stress verso specifici obiettivi, come richiesto dalla direzione dell'azienda.</p> <p>2. Applica tecniche di gestione adeguate in base al numero di persone che compongono il team gestito.</p> <p>3. 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><i>Dimostra di saper lavorare in team e di saper costruire e gestire team. Identifica gli approcci per la risoluzione dei conflitti.</i></p>		
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Formazione degli altri (personale)</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<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><i>Dimostra di conoscere il ciclo di formazione – valutazione delle esigenze, progetto, consegna, valutazione.</i></p>		
<i>Abilità</i>	<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><i>Dimostra di conoscere il ciclo di formazione – valutazione delle esigenze, progetto, consegna, valutazione.</i></p>		



	<p>2. Possiede buone abilità comunicative, abilità pratiche (sa mostrare in maniera pratica come va fatto);</p> <p>3. È in grado di coinvolgere attivamente i partecipanti ai corsi di formazione nel processo educativo</p>	<p><i>Dimostra di avere buone capacità di insegnamento, spiega agli altri le varie problematiche della professione usando metodi e termini appropriati, crea condizioni che aiutino le persone a imparare</i></p>		
<p><i>Competenze</i></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>			



Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 4 - *Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità*

Unità di risultati dell'apprendimento 4				
Titolo dell'Unità:		Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:	
4. <i>Gestione delle finanze e delle risorse e contabilità (IC)</i>		"CHEF"	EQF livello 5	
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Attuazione delle corrette soluzioni inerenti il costo degli alimenti</i>	LO 1	Strumento 1 – prova scritta	15%
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce e comprende il concetto di costo degli alimenti 2. Conosce e comprende i principi e i calcoli matematici di base 3. Conosce e comprende la variabile di costo degli alimenti (stagioni, prodotti, importazioni, imballi) 4. Sa come applicare il concetto di costo degli alimenti a ricette e menu 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 6. Conosce e comprende il concetto di profitti e perdite nel settore dei servizi, i valori di una corretta e adeguata contabilità	<i>Dimostra di conoscere il concetto di profitti e perdite; analizza un conto profitti e perdite e apporta modifiche sulla base dei dati finanziari; analizza e prepara un bilancio di previsione annuale operativo per un'attività alimentare complessa. Applica i</i>	Strumento 2 – calcolo del rapporto lavoro/costo Strumento 3 – compito pratico legato alla pianificazione e gestione degli indicatori finanziari in una struttura di ristorazione	
<i>Abilità</i>	1. Applica il concetto di costo degli alimenti a una ricetta, un menu, un ordine di acquisto;			



	<p>2. Utilizza e applica le corrette funzioni matematiche di base legate alle questioni riguardanti i costi nello specifico settore della ristorazione</p> <p>3. Pianifica ed esegue stime dei costi in base alla stagionalità, disponibilità, all'approvvigionamento dei prodotti necessari o richiesti dalla struttura produttiva;</p> <p>4. Crea e adatta il concetto di costo degli alimenti alle ricette, ai menu e alla pianificazione degli eventi</p> <p>5. È in grado di eseguire correttamente un inventario, pianificare adeguatamente e ordinare prodotti in base ai fabbisogni correnti</p> <p>6. È in grado di riconoscere e analizzare la qualità dei prodotti acquistati</p> <p>7. È in grado di distinguere e selezionare i fornitori in base alle esigenze</p> <p>8. È in grado di analizzare il conto profitti e perdite e adottare le misure necessarie</p> <p>9. È in grado di creare, aggiornare e tenere un adeguato sistema di contabilità in base alle esigenze dell'azienda</p> <p>10. È in grado di creare formule su Excel, laddove necessario</p>	<p><i>concetti di menu engineering e costo delle porzioni per elaborare un menu che tenga conto di uno specifico costo degli alimenti</i></p>		
<i>Competenze</i>	<p>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. 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>			
Risultato dell'apprendimento 2	<p><i>Sviluppare ed eseguire bilanci di previsione nel settore della ristorazione</i></p>	<p>LO 2</p>		
<i>Conoscenze</i>	<p>1. Conosce e comprende la necessità di creare un bilancio di previsione e la relativa complessità</p>	<p><i>Dimostra di essere in grado di</i></p>		



	2. Conosce e comprende la necessità di creare un bilancio di previsione equilibrato e realistico 3. Rispetta i limiti di budget	<i>preparare un budget di capitale con efficaci giustificazioni di progetto e analisi del periodo di recupero</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di analizzare le possibilità e i fabbisogni della struttura di ristorazione 2. È in grado di sviluppare una proposta di budget per un'unità o azienda di produzione alimentare			
<i>Competenze</i>	1. È in grado di creare un bilancio di previsione equilibrato in accordo con i fabbisogni dell'azienda in maniera efficace 2. È in grado di attuare e controllare il bilancio di previsione proposto 3. Collabora con i vari reparti come richiesto per diffondere le proposte di budget ed elaborare un documento finale 4. Sviluppa e attua strategie di acquisto e di controllo dell'attività			
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Rispettare le procedure di contabilità vigenti nel ristorante</i>	<i>LO 3</i>		
<i>Conoscenze</i>	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	<i>Dimostra di saper analizzare documenti contabili e finanziari e aiuta la contabilità nel rispetto delle norme applicabili al settore; Dimostra di saper scrivere menu ben bilanciati che soddisfino le esigenze dei clienti e siano operativamente funzionali e redditizi</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di gestire i vari documenti richiesti dagli uffici contabilità, acquisti, ordini e produzione, sui movimenti delle scorte, ecc.			
<i>Competenze</i>	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			



Risultato dell'apprendimento 4	<i>Gestire la catena di approvvigionamento e il sistema di gestione scorte del ristorante</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprende i sistemi di approvvigionamento del settore alimentare 2. Conosce e comprende come progettare e usare un sistema di gestione scorte 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. 4. Conosce la normativa applicabile alla catena di approvvigionamento e alle scorte 	<p><i>Dimostra di conoscere i sistemi di produzione e consegna locali e internazionali in ambito alimentare, inclusa la destinazione delle risorse;</i> <i>Utilizza un sistema di gestione scorte e ordinazione di alimenti e risolve i problemi ad esso relativi;</i> <i>Dimostra conoscenze e abilità per la corretta conservazione dei generi alimentari</i></p>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di lavorare con un software specializzato per la gestione delle scorte e forniture nel settore della ristorazione; 2. È in grado di gestire le scorte in maniera organizzata 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di gestire le scorte in maniera organizzata e corretta 2. È in grado di gestire le forniture del ristorante 			

Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 5 - *Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità*

Unità di risultati dell'apprendimento 5		
Titolo dell'Unità:	Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
5. <i>Gestione delle attività produttive della cucina e controllo qualità (processi)</i>	"CHEF"	EQF livello 5



		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Gestione del processo produttivo di una cucina mediante tecniche di preparazione tradizionali e moderne</i>	LO 1	<i>Strumento 1 – prova scritta</i>	15%
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce e comprende le varie tecniche e i metodi usati quotidianamente nella preparazione e nel funzionamento dei servizi di ristorazione 2. Conosce e comprende le differenze tra le tecniche applicate nella cucina tradizionale e quelle impiegate nella cucina moderna 3. Conosce e comprende cosa è necessario includere nel processo produttivo per il corretto funzionamento di una cucina 	<i>Dimostra un livello superiore di autonomia nell'applicare le tecniche culinarie fondamentali e avanzate e sorveglia i sottoposti nel processo produttivo degli alimenti</i>	<i>Strumento 2 – caso studio, spiegazione e di una specifica ricetta, delle sue origini e del metodo di preparazione</i>	
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di usare e attuare le tecniche giuste nella cucina tradizionale e moderna previste da ciascuna ricetta 2. È in grado di applicare le tecniche giuste e necessarie per un servizio funzionale 3. È in grado di sorvegliare i sottoposti nell'attuazione delle tecniche giuste necessarie nel processo produttivo 4. È in grado di cucinare correttamente usando tecniche tradizionali e moderne, nel rispetto degli standard previsti 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di realizzare/produrre in maniera efficiente il lavoro richiesto usando le tecniche giuste 2. È in grado di dare istruzioni e controllare il processo produttivo per ottenere i risultati attesi 			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Gestione e controllo del rispetto degli standard qualitativi</i>	LO 2		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce gli standard qualitativi richiesti dall'azienda e le rispettive norme 2. Conosce i requisiti di ciascuno standard previsto dalla produzione degli alimenti 3. Sa come sviluppare standard qualitativi 	<i>Dimostra conoscenze e abilità nella preparazione di diversi tipi di piatti, inclusi quelli della cucina</i>		



	4. Sa come applicare gli standard qualitativi in tutti i processi - dall'acquisto allo scarto	<i>tradizionale e contemporanea e verifica gli standard elevati di quanto prodotto in cucina; dimostra di conoscere le giuste tecniche di presentazione dei piatti</i>	<i>ne di diversi tipi di piatti, oltre che alla presentazione del piatto finale</i>	
<i>Abilità</i>	1. È in grado di creare, stabilire, seguire e correggere, se necessario, al fine di rispettare gli standard qualitativi precedentemente fissati 2. È in grado di analizzare, sorvegliare e rispondere se necessario al fine di mantenere gli standard qualitativi			
<i>Competenze</i>	1. Garantisce l'alta qualità di quanto prodotto in cucina mediante l'applicazione degli standard qualitativi fissati 2. È in grado di distinguere e risolvere problemi sul momento adottando azioni correttive come da istruzioni			
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Implementazione di cucine e culture gastronomiche di tutto il mondo (incluse cucine e culture europee, americane, mediterranee, asiatiche, ecc.)</i>	<i>LO 3</i>		
<i>Conoscenze</i>	1. Identifica gli ingredienti e i profili gustativi principali tipici di ciascuna cucina del mondo 2. Conosce e comprende le tecniche e sa come applicare quelle giuste per ciascun ingrediente di ogni specifica cultura	<i>Dimostra abilità avanzate nella preparazione di alcuni piatti applicando specifiche ricette, mostrando coerenza</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di preparare vari piatti specifici per diverse cucine usando le giuste tecniche di cottura e i gesti più adatti			
<i>Competenze</i>	1. È in grado di applicare le giuste tecniche di cottura per ciascuna specifica cucina e gli ingredienti necessari			
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Preparare menu per bambini e menu specifici per particolari regimi alimentari (stile di vita sano, vegani, vegetariani, diete speciali per allergie, ecc.)</i>	<i>LO 4</i>		
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce i rischi associati e le possibili soluzioni di ciascuno specifico regime alimentare in caso di mancato rispetto; 2. Conosce l'elenco degli allergeni e le varie allergie, intolleranze; conosce le esigenze nutrizionali di base di ciascuna dieta o regime alimentare	<i>Dimostra conoscenze e abilità nell'applicazione dei concetti nutrizionali necessari per la pianificazione di menu e ricette nel rispetto delle linee guida nutrizionali</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di preparare piatti in base a specifiche esigenze alimentari; 2. È in grado di essere estremamente preciso e dettagliato nel suo lavoro quotidiano			



<i>Competenze</i>	1. Sviluppa e prepara menu speciali per bambini o menu specifici per particolari regimi alimentari ponendo massima attenzione ai dettagli e rispettando specifiche esigenze			
Risultato dell'apprendimento 5	<i>Presentazione, impiattamento e decorazione dei prodotti alimentari</i>	LO 5		
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce e comprende la storia e l'evoluzione degli stili di impiattamento 2. Conosce i concetti di architettura, composizione e armonia cromatica; distingue tra grandi porzioni, cucina raffinata e cucine da campo	<i>Dimostra di possedere abilità di presentazione che applica seguendo gli standard qualitativi prefissati e gli standard di produzione</i>		
<i>Abilità</i>	1. È in grado di creare armonia nel piatto in termini di colori e consistenze 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 3. È in grado di risolvere problemi di impiattamento all'ultimo minuto			
<i>Competenze</i>	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			
Risultato dell'apprendimento 6	<i>Attua la gestione delle attrezzature per la produzione degli alimenti</i>	LO 6		
<i>Conoscenze</i>	1. Conosce e comprende le caratteristiche di ciascuna macchina e apparecchio usati in cucina 2. Conosce e comprende l'uso corretto della macchina 3. Conosce e comprende le norme di sicurezza da rispettare durante l'uso delle attrezzature 4. Conosce e comprende le norme di conservazione e pulizia delle attrezzature di una cucina 5. Conosce e comprende le nuove tecnologie non appena fanno il loro ingresso nel lavoro quotidiano	<i>Dimostra professionalità nel mantenimento delle condizioni ottimali delle attrezzature ed esegue le regolazioni previste dall'ambito delle sue responsabilità</i>		



<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di usare, pulire e riporre adeguatamente ogni singola attrezzatura 2. È in grado di occuparsi della manutenzione quotidiana di base delle attrezzature 3. È in grado di usare tecnologie avanzate nel lavoro quotidiano 4. È in grado di risolvere problemi legati alle attrezzature nelle situazioni di ogni giorno 5. È in grado di maneggiare le attrezzature in maniera professionale (utilizzarle correttamente) 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di usare gli strumenti, le attrezzature e le macchine correttamente e mostrare agli altri come usarli correttamente; 2. Garantisce la manutenzione di strumenti, attrezzature e apparecchi e ne controlla l'uso 			
Risultato dell'apprendimento 7	<i>Gestire il tempo in maniera efficace durante la produzione</i>	<i>LO 7</i>		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce e comprende le giuste tecniche che possono alleggerire il lavoro quotidiano; 2. Conosce e comprende come sintetizzare una scheda di produzione; 3. Conosce e comprende il principio alla base della produzione di massa e della gestione del tempo; 4. Conosce e comprende il concetto di pianificazione e delega all'occorrenza 		<i>Dimostra un'efficiente gestione del tempo del personale e dei processi di una cucina</i>	
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 5. È in grado di comprendere rapidamente e sistematizzare/coordinare, ripristinare e sorvegliare la produzione e le scadenze; 6. Sa essere flessibile durante la produzione quando i tempi sono ridotti e sa trovare soluzioni rapidamente; 7. È in grado di eseguire più compiti contemporaneamente 			
<i>Competenze</i>	8. Gestisce in maniera efficace il tempo del team e i processi della cucina dimostrando flessibilità e capacità di problem-solving.			



Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 6 - *Creatività e innovazione in cucina includendo la ricerca e lo sviluppo di menu*

Unità di risultati dell'apprendimento 6				
Titolo dell'Unità:			Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
6. <i>Creatività e innovazione in cucina includendo la ricerca e lo sviluppo di menu</i>			"CHEF"	EQF livello 5
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Pianificare e sviluppare ricette e menu</i>	LO 1	Strumento 1 – prova scritta	15 %
<i>Conoscenze</i>	<p>1. Conosce i prodotti alimentari, gli ingredienti, le tecnologie esistenti e la loro storia (famiglie, stagionalità, etichette, standard d'uso, peso, resa...);</p> <p>2. Conosce i metodi di ricerca di base e le fonti di informazione;</p> <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><i>Sviluppa piatti e menu coerentemente con stagionalità, tipo di ristorazione, budget disponibile, ecc., sulla base dell'uso ottimale dei prodotti e tenendo conto delle esigenze del servizio</i></p> <p><i>Dimostra abilità nell'eseguire autonomamente ricerche per nuove ricette, nuovi alimenti</i></p>	<p>Strumento 2 – test pratico (sviluppo di una ricetta, estetica, abbinamenti)</p> <p>Strumento 3 – compito pratico (creare un nuovo piatto, sfida della black box)</p>	



	7. Conosce gli abbinamenti tra alimenti e bevande	<i>e nuovi piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ha padronanza delle tecniche culinarie associate a ciascun piatto 2. Rappresenta graficamente il piatto 3. Valuta le quantità e calcola la resa 4. Elabora le schede tecniche 5. Fissa il prezzo di vendita 6. Organizza spazi e tempi (creazione di planogrammi / tabelle di programmazione dei compiti) 7. Identifica fabbisogni di materiali e personale 8. È in grado di esaminare e analizzare prodotti, tecniche, ricette 9. È in grado di condurre correttamente una ricerca su nuovi ingredienti, nuove tecniche, nuove culture alimentari 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di eseguire autonomamente ricerche per nuove ricette, nuovi alimenti e nuovi piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro 2. È in grado di progettare un servizio di cucina in base a un dato contesto 3. Adatta i servizi di cucina sulla base dei feedback dei clienti 			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Ricerca di nuove ricette, tecnologie e nuovi prodotti per rendere i menu sempre accattivanti</i>	<i>LO 2</i>		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce le basi della chimica degli alimenti 2. Conosce diverse tecniche di cottura 3. Conosce le cucine di tutto il mondo (prodotti, spezie, preparazioni, abbinamenti...) 4. Conosce diverse culture culinarie 5. Sa come abbinare i sapori 	<i>Dimostra abilità nel condurre vere e proprie ricerche su nuovi prodotti e piatti e applica i risultati sul luogo di lavoro</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisiona in cucina 2. Ha padronanza di nuove tecnologie in campo alimentare 3. Analizza un piatto per svilupparlo 4. Sperimenta abbinamenti di prodotti e apportare eventuali modifiche 			



Competenze	<p>5. Elabora e analizza una scheda degustazione</p> <p>1. Crea ricette per elaborare nuovi piatti e menu</p>				
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Creare nuovi piatti con un tocco artistico</i>	LO 3			
Conoscenze	<p>1. Sa spiegare i concetti di creatività ed espressione artistica in cucina;</p> <p>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;</p> <p>3. Conoscenze su composizione, aromi, consistenze, impiattamento;</p> <p>4. Conosce e comprende il concetto alla base degli abbinamenti alimentari;</p> <p>5. Conosce e comprende l'evoluzione degli stili di impiattamento;</p> <p>6. Conosce le varie innovazioni – tecnologica, organizzativa, ecc.</p>	<p><i>Dimostra creatività nel progettare ricette o piatti in termini di abbinamenti inusuali tra gli alimenti, forme innovative, idee di composizione contemporanee, rielaborazione o modernizzazione di tecniche e di stili di presentazione tradizionali, ecc.</i></p>			
Abilità	<p>1. È in grado di controllare le tecniche di cottura con l'intento di applicare tecniche nuove e più avanzate;</p> <p>2. Applica concetti di arte, storia, cultura, viaggi nella concezione di nuovi piatti;</p> <p>3. È in grado di usare gli ingredienti disponibili e le tecniche di cottura giuste per trasformarli in un nuovo concetto;</p> <p>4. È in grado di applicare nuove tecniche o idee a concetti o ricette già esistenti per innovare e creare qualcosa di nuovo.</p> <p>5. È in grado di identificare e analizzare innovazioni in campo alimentare</p>				
Competenze	<p>1. Ricerca e testa nuovi prodotti alimentari e tecniche per la preparazione e presentazione dei piatti;</p> <p>2. Genera idee innovative e creative per concepire nuove ricette, preparazioni di alimenti e bevande e nuovi modi di presentare i prodotti.</p>				



Risultato dell'apprendimento 4	<i>Analizza l'impatto sociale, storico e culturale sugli e degli alimenti e applica le informazioni ottenute in un processo creativo</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	1. Ha una cultura generale sulla storia di cibi e ingredienti nel corso dei tempi e sul loro impatto sulle culture del mondo 2. Ha conoscenze avanzate sui tipi di cucine quali mediterranea, asiatica, francese, italiana, ecc. e spiega il contesto culturale e l'origine degli alimenti 3. Comprende il concetto di patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi	<i>Dimostra specifiche conoscenze della rilevanza dei vari ingredienti delle diverse culture e cucine odierne</i>		
<i>Abilità</i>	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 2. È in grado di comprendere e spiegare l'impatto che gli specifici alimenti hanno su ciascuna cultura e storia			
<i>Competenze</i>	1. È in grado di sviluppare nuovi piatti e ricette senza dimenticare l'identità, il significato e la storia alla base della ricetta			

Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 7 - *Tecnologie informatiche e di comunicazione nell'attività culinaria*

Unità di risultati dell'apprendimento 7		
Titolo dell'Unità:	Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
7. <i>Tecnologie informatiche e di comunicazione nell'attività culinaria</i>	"CHEF"	EQF livello 5



		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione nell'ambito delle arti culinarie e dell'attività culinaria</i>	<i>LO 1</i>	<i>Strumento 1 – prova scritta</i>	<i>7,5 %</i>
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce le varie tecnologie che si possono usare nel settore della ristorazione e della cucina. 2. Conosce diversi canali e fonti di informazione su tecniche di cottura, ricette e gestione di una cucina 	<i>Dimostra di essere capace di usare le moderne tecnologie informatiche e di comunicazione adattandole alle arti culinarie e al settore della ristorazione, migliorando ciascuna area del suo lavoro: all'interno e all'esterno dell'azienda</i>	<i>Strumento 2 - esercizi pratici sull'uso di software e applicazioni informatici e di comunicazione.</i>	
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di scegliere la tecnologia informatica e di comunicazione più adatta a ogni situazione e tipo di azienda. 2. È in grado di cercare, trovare, sistematizzare ed estrarre dati utili dalle varie fonti di informazione 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Usare software specializzati</i>	<i>LO 2</i>		



<p><i>Conoscenze</i></p>	<p>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. 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.</p>	<p><i>Dimostra di essere in grado di gestire dispositivi informatici o di comunicazione e i relativi software per un miglior funzionamento della cucina, ai massimi livelli di</i></p>		
<p><i>Abilità</i></p>	<p>1. È in grado di usare tutti i dispositivi informatici o di comunicazione solitamente usati nel settore dell'ospitalità. 2. 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.</p>	<p><i>È in grado di scegliere le applicazioni migliori e di usarle per</i></p>		
<p><i>Competenze</i></p>	<p>1. Si comporta come un moderno chef, usando i dispositivi informatici 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. 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.</p>	<p><i>minimizzare i costi di acquisto, gestire il magazzino/le scorte, creare statistiche e usarle per ottenere la migliore efficienza possibile di tutti i software disponibili</i></p>		



Risultato dell'apprendimento 3	<i>Usare i social media e gli altri canali per la promozione e il branding</i>	LO 3		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce i social media e il channel branding e ne comprende i vantaggi per le arti culinarie e l'attività culinaria 2. Conosce i principi generali del marketing, della pubblicità e della comunicazione digitale 	<i>Dimostra di saper usare i social media a vantaggio dell'azienda, rivolgendosi al pubblico giusto, fornendo contenuti di qualità, aumentando il numero di visitatori sulla pagina web o FB del ristorante e, di conseguenza, facendo conoscere il ristorante e attirando più clienti</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Utilizza l'assistenza clienti per garantire la soddisfazione del cliente e tenere sempre aggiornati i clienti 3. Convince i follower a condividere le loro esperienze gastronomiche con gli altri, dando buoni consigli per conto del ristorante 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 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 			
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Usare sistemi informatici per la gestione del personale e delle risorse umane</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce vari programmi di gestione delle risorse umane 2. Conosce le varie funzionalità dei software GRU 			



<i>Abilità</i>	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.	<i>Dimostra di saper usare le applicazioni GRU per aumentare i benefici dell'azienda assegnando il giusto collaboratore alla mansione corrispondente, traendo il massimo dalle risorse umane disponibili e garantendo che ogni collaboratore lavori al meglio della sua efficienza</i>		
<i>Competenze</i>	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 ottimali, a seconda delle competenze e qualifiche di ciascun collaboratore e in base alle esigenze dell'azienda.			



Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 8 - *Comunicazione e lingue straniere*

Unità di risultati dell'apprendimento 8				
Titolo dell'Unità:		Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:	
8. <i>Comunicazione e lingue straniere</i>		"CHEF"	EQF livello 5	
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Comunicare in maniera efficace sul luogo di lavoro</i>	LO 1	<i>Strumento 1 - Una prova sulla comunicazione stessa, (tipi e regole) che valuterà le conoscenze del partecipante. Un altro caso studio con domande inerenti a situazioni di vita reale che valuterà la capacità del</i>	10 %
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce varie tecniche di comunicazione e le basi della comunicazione 2. Ha familiarità con le barriere comunicative, con tecniche verbali e non 3. Conosce i principi fondamentali della comunicazione interculturale 4. Conosce i principi fondamentali della comunicazione con specifici clienti (singoli, gruppi organizzati di ospiti, ospiti con bisogni speciali, ospiti VIP) 	<i>Dimostra di saper gestire una comunicazione in modo chiaro e ben organizzato in termini di argomento, finalità e pubblico. Dimostra di saper lavorare in maniera collaborativa con i membri del team e di</i>		



	5. Ha familiarità con i metodi di raccolta dei feedback dei clienti	<i>saperli guidare in modo professionale, anche mediante una comunicazione efficace</i>	<p><i>partecipante di applicare le conoscenze in situazioni di vita reale. Preparare e tenere un discorso di fronte ai colleghi per valutare la sua capacità di parlare in pubblico.</i></p> <p><i>Strumento 2 – caso studio sulla soluzione di situazioni conflittuali in maniera professionale</i></p> <p><i>Strumento 3 - presentazione in una lingua straniera</i></p>
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di usare strumenti e tecnologie di comunicazione efficaci 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 		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 		
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Usare abilità interpersonali</i>	<i>LO 2</i>	
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<i>Il partecipante sarà in grado di dimostrare in ogni momento, a seconda delle circostanze, di saper gestire i problemi relazionali, mostrare empatia e fermezza nelle decisioni, nella scelta delle parole e dei comportamenti quando interagisce con gli altri</i>	
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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><i>Competenze</i></p>	<p>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. 2. Dimostra di saper risolvere autonomamente situazioni conflittuali in maniera costruttiva e pacifica, come da best practice 3. Dimostra la propria capacità di risolvere problemi, offrendo soluzioni efficaci in base alla situazione di lavoro 4. Dimostra di conoscere i principi dell'etica professionale</p>			
<p>Risultato dell'apprendimento 3</p>	<p><i>Parlare in pubblico</i></p>	<p>LO 3</p>		
<p><i>Conoscenze</i></p>	<p>1. Sa come parlare in pubblico e ne conosce tipi e processi 2. Sa come creare punti chiave: chi, cosa, a chi, mezzo, effetto 3. Conosce le fasi di preparazione di una presentazione/di un discorso</p>	<p><i>Dimostra di saper preparare discorsi in base al pubblico, interagire con il pubblico mentre parla o fare una presentazione</i></p>		
<p><i>Abilità</i></p>	<p>1. È in grado di preparare una presentazione/un discorso, adattarli al pubblico, tenere un discorso 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><i>Competenze</i></p>	<p>1. È in grado di preparare una presentazione/un discorso in modo professionale, in base al pubblico in ascolto 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>Risultato dell'apprendimento 4</p>	<p><i>Usare le lingue straniere e la relativa terminologia inerente la propria attività professionale</i></p>	<p>LO 4</p>		



<i>Conoscenze</i>	1. Conosce i termini tecnici nella lingua straniera 2. Conosce i termini base della comunicazione in altre lingue	<i>Dimostra di saper passare da una lingua all'altra in base all'interlocutore (cliente o collega) e in base al tipo di conversazione (istruzioni ai cuochi, presentazione a un cliente o a un pubblico più ampio)</i>	
<i>Abilità</i>	1. È in grado di leggere e comprendere testi professionali in una lingua straniera (letteratura specializzata, documenti tecnici, ecc.) 2. È in grado di usare una lingua straniera quando cerca informazioni su Internet e su altre fonti 3. È in grado di usare una lingua straniera (scritta e parlata) quando comunica con colleghi e ospiti		
<i>Competenze</i>	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		

Unità essenziali di risultati dell'apprendimento 9 – Ospitalità

Unità di risultati dell'apprendimento 9				
Titolo dell'Unità:			Riferimento alla qualifica:	Riferimento dei risultati dell'apprendimento all'EQF:
9. Ospitalità			"CHEF"	EQF livello 5
		Indicatori di rendimento	Strumenti di valutazione	Peso relativo della ULO nell'intera qualifica (%)
Risultato dell'apprendimento 1	<i>Fornisce servizi di assistenza e ristorazione</i>	LO 1	<i>Strumento 1 – prova scritta</i>	5%



<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce i concetti legati ad assistenza, comunicazione, fermezza, percezione, empatia, rapporti interpersonali, gestione di team, profilo di assistenza, qualità, servizio di ristorazione 2. Conosce gli standard di diversi tipi di aziende del settore culinario 3. Conosce le nuove pratiche di lavoro nella professione 	<p><i>Dimostra di saper applicare i concetti autonomamente e in maniera dinamica, personalizzando il servizio per ciascun cliente, caratteristiche che gli/le permettono di dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i></p>	<p><i>Strumento 2 – Presentazione di lavori di gruppo per permettere l'assimilazione visiva di contenuti (possono essere presentazioni PPT, video, ecc).</i></p>
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di applicare le supposizioni legate ai concetti di servizio clienti nel settore della ristorazione 2. È in grado di applicare gli standard professionali 3. È in grado di descrivere diversi tipi di clienti 		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di applicare e sviluppare correttamente i concetti appresi a favore della soddisfazione del cliente 		
Risultato dell'apprendimento 2	<i>Fornisce servizio al tavolo</i>	<i>LO 2</i>	
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sa come servire al tavolo i piatti inclusi nel menu, oltre alle bevande scelte dal cliente 2. Conosce i requisiti della mise en place per diverse occasioni 3. Conosce i materiali disponibili nel ristorante e usati per il servizio, inclusi bicchieri, piatti, utensili, recipienti da portata di diverso tipo, ecc. 	<p><i>Dimostra di saper eseguire il servizio al tavolo e al bar correttamente e in maniera indipendente, posizionare e rimuovere portate e bevande correttamente, caratteristiche che gli/le permettono di dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i></p>	
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. È in grado di usare diverse tecniche per servire gli ospiti 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 		
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di servire i clienti correttamente posizionando e rimuovendo le portate e le bevande nell'ordine e nella posizione corretti 		



	<ol style="list-style-type: none"> 2. È in grado di usare correttamente il materiale a disposizione per il servizio in base al contesto del servizio 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 			
Risultato dell'apprendimento 3	<i>Riconoscere i comportamenti dei clienti e gestire i feedback</i>	LO 3		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sa come trattare gli ospiti 2. Riconosce il linguaggio non verbale 3. Riconosce i vari tipi di reazioni emotive delle persone e i relativi segnali 4. Conosce gli standard e le caratteristiche delle procedure di servizio degli ospiti stranieri 	<i>Dimostra di saper interpretare il linguaggio non verbale per poter servire al meglio i clienti, caratteristiche che gli/le permettono di dare consigli ai collaboratori e gestire gli stessi</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di identificare i segnali inviati dai clienti con i loro comportamenti, i loro stati d'animo, ecc. 2. È in grado di identificare il livello di soddisfazione/insoddisfazione dei clienti e di agire di conseguenza per garantire un'impressione positiva 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di applicare diverse tecniche per conquistare gli ospiti e trasformarli in clienti abituali 			
Risultato dell'apprendimento 4	<i>Servire cibi e bevande coerentemente con i requisiti e lo specifico contesto</i>	LO 4		
<i>Conoscenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conosce i processi del bartending 2. Conosce gli elementi base del lavoro di sommelier 	<i>Dimostra di avere conoscenze e competenze avanzate per assistere correttamente diversi tipi di clienti</i>		
<i>Abilità</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. È in grado di aiutare gli ospiti nella scelta del piatto e della bevanda 2. È in grado di servire ospiti VIP singolarmente o in gruppi con la dovuta cura coerentemente con gli standard del servizio 			
<i>Competenze</i>	<ol style="list-style-type: none"> 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 			



Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea



	in maniera professionale e coerentemente con il tipo di ospite			
--	----------------------------------------------------------------	--	--	--



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2017 relativa al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente, che abroga la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente
- Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea (2017). Defining, writing and applying learning outcomes, a European handbook. Lussemburgo.
- Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.
- Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET).
- Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee (2008). The European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF). Lussemburgo.
- Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea (2011). Referencing National Qualifications Levels to the EQF, European Qualifications Framework Series: Note 3. Lussemburgo.
- Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea (2011). Using Learning Outcomes, European Qualifications Framework, Series: Note 4. Lussemburgo.
- CEDEFOP, Qualifications at level 5: progressing in a career or to higher education, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Defining and writing learning outcomes for vocational education and training - A European handbook.
- Nota di sintesi CEDEFOP "The hidden potential of level 5 qualifications" (giugno 2014), consultabile al link http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf.
- H. Dalle, 2016, European Level 5 area: a tandem for VET and HE

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 alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.