

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Tecniche di problem solving e gestione reclami. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale 	<p>C.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</p> <p>C.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>C.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>C.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. • Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. • Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. • Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione Ecolabel. • Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici. • Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in 	<p>e comunitaria in materia di HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario. • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. • Applicare tecniche di allestimento di 	<p>internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>C.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>C.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>C.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
---	--	--

<p>relazione alla tipologia di clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. 	<p>strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. • Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio. 	
---	---	--