
Elenco

STANDARD FORMATIVI

Regione Umbria

**Approvati con la Determinazione Dirigenziale di ARPAL
Umbria n.1026 del 13.09.2021**

INDICE

| | |
|---|----|
| Addetto qualificato al servizio in sala e ai piani..... | 1 |
| Addetto qualificato alla vinificazione..... | 6 |
| Attore..... | 11 |
| Direttore di sala e sommellerie..... | 15 |
| Liutaio..... | 21 |
| Tecnico specializzato della vinificazione..... | 27 |

Standard di Percorso Formativo - Addetto qualificato al servizio in sala e ai piani

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 170 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 170 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|--|---|------------------------|--|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 6 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | 6 | |
| UFC 2 - L'attività professionale di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani | Acquisire la UC "Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato servizio in sala e ai piani".</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto</i> | 4 | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 2.2 "Le professioni nel</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie</i> | 4 | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie</i> |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| <i>settore della ristorazione”</i> | <i>e caratteristiche delle figure professionali nell’ambito della ristorazione: il personale di sala; la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità.</i> | | <i>e caratteristiche delle figure professionali nell’ambito della ristorazione: il personale di sala; la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità</i> |
| UFC 3 - Il settore della ristorazione | Acquisire la UC “Operare nel settore della ristorazione” | 12 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo di inquadramento 3.1 “Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i> | <i>8</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 3.2 “Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| UFC 4 - La relazione e la comunicazione con i clienti | Acquisire la UC “Gestire la relazione con i clienti dell’esercizio ricettivo” | 20 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 4.1 “Fondamenti psicologici della comunicazione”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione.</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 4.2 “Principi di psicologia della comunicazione e della vendita”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze di base di psicologia della comunicazione e della vendita per poter effettuare attività di commercializzazione.</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo 4.3 “La relazione con i clienti”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai modelli di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti e delle attività da svolgere.</i> | <i>4</i> | |
| <i>Modulo 4.4 “Comunicazione in lingua inglese o altra lingua straniera con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti”.</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla terminologia in lingua straniera di uso corrente al fine di comunicare in una o più lingue straniere con i clienti .</i> | <i>8</i> | |
| UFC 5 - Il servizio al tavolo, ai piani e a buffet | Acquisire la UC “Realizzare il servizio al tavolo, ai piani e a buffet” | 44 | Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata |

| | | | della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
|---|--|-----------|---|
| <i>Modulo 5.1 "Tecniche di organizzazione del servizio in sala".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di organizzazione del servizio in sala al fine di saper definire ed eseguire le operazioni da effettuare (raccolgere gli ordini, scansione temporale di somministrazione, etc.).</i> | 4 | |
| <i>Modulo 5.2 "Tecniche di filettatura, sezionatura, spezzatura dei pesci, di taglio delle carni e di grosses pièces e découpage della polleria".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di tecniche di taglio e porzionatura delle diverse tipologie di carne e pesce.</i> | 2 | |
| <i>Modulo 5.3 "Tecniche di cottura di sala e di lavorazione dei principali piatti alla lampada".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di cottura in sala e lavorazione di piatti alla lampada.</i> | 2 | |
| <i>Modulo 5.4 "Dressage delle insalate e trancio e porzionatura di formaggi, frutta, dessert".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di taglio e porzionatura di formaggi, frutta e dessert nonché di dressage di insalate.</i> | 2 | |
| <i>Modulo 5.5 "Regole di galateo".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di galateo per servire correttamente i prodotti e secondo lo standard di qualità previsti.</i> | 2 | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 32, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | 32 | |
| UFC 6 - Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione" | Acquisire la UC "Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione" | 26 | Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 6.1 "Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari ed eventi speciali.</i> | 4 | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo 6.2 "Tipologie di servizi e di mise en place".</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tipologie di servizi e di mise en place al fine di saper preparare il tavolo e gli spazi funzionalmente al servizio realizzare.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 6.3 "Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala e</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla strumentazione per il servizio in sala:</i> | 2 | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| <i>terminologia tecnica di settore”.</i> | <i>caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza.</i> | | |
| <i>Esercitazioni pratiche in laboratorio</i> | <i>Per tutti i moduli della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 16 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | 16 | |
| UFC 7 - Riordino e pulizia degli spazi e degli ambienti per la ristorazione | Acquisire la UC “Riordino e pulizia degli spazi e degli ambienti per la ristorazione” | 24 | Ammesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 7.1 “Tecniche di riordino della sala e degli ambienti di ristorazione”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di riordino della sala e degli ambienti di ristorazione post servizi ordinari ed eventi speciali.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 7.2 “Tecniche di gestione e sistemazione di tovagliati e stoviglie”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di gestione e sistemazione di tovagliati e stoviglie post servizi ordinari ed eventi speciali.</i> | 4 | |
| <i>Esercitazioni pratiche in laboratorio</i> | <i>Per tutti i moduli della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 16 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle</i> | 16 | |
| UFC 8 - Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - sala e piani | Acquisire la UC “Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - sala e piani” | 12 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC |
| <i>Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</i> | 8 | |
| <i>Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</i> | 4 | |
| UFC 9 - Sicurezza sul luogo di lavoro | Acquisire la UC “Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione” | 8 | Non ammesso il ricorso alla FaD |

| | | | |
|---|--|----------|--|
| <i>Modulo 9.1 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</i> | 8 | |
| UFC 10 - Valutazione della qualità del proprio operato | Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito delle strutture ricettive" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD. |
| <i>Modulo 10.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</i> | 4 | |
| <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del proprio operato.</i> | 4 | |

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti dell'obbligo di istruzione.

Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.

I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: 1) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; 2) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.

Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--

Standard di Percorso Formativo - Addetto qualificato alla vinificazione

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 254 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 254 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|---|---|------------------------|--|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 6 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | <i>6</i> | |
| UFC 2 - Gestire l'attività professionale di Addetto qualificato alla vinificazione | Acquisire la UC "Esercitare la professione di Addetto qualificato alla vinificazione" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD. |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "Il settore vitivinicolo e il processo di vinificazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell'ambito del processo di produzione del vino</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo.</i> |
| <i>Modulo 2.2 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di Addetto qualificato alla vinificazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di Addetto qualificato alla vinificazione (CCNL di riferimento, tipologie contrattuali, aspetti previdenziali, aspetti etici e deontologici), al</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | <i>fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</i> | | |
| UFC 3 - Gestire il controllo delle uve in ingresso | Acquisire la UC "Controllare le uve in ingresso" | 16 | Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 3.1 "Controllare le uve in ingresso"</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità utili per il controllo qualitativo organolettico delle uve in ingresso, al fine di indirizzare le diverse partite di uva alle diverse lavorazioni.</i> | <i>8</i> | |
| <i>Esercitazione pratica</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici (in laboratorio) le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | <i>8</i> | |
| UFC 4 - Produzione del mosto e controllo della fermentazione | Acquisire la UC "Produrre il mosto e controllare la fermentazione" | 82 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo di inquadramento 4.1 "Elementi di fisica e chimica - Merceologia di settore - Microbiologia alimentare"</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche di base utili al processo di produzione del vino</i> | <i>20</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 4.2 "Produzione del mosto"</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità per diraspare, pigiare e pressare le uve, al fine di ottenere il mosto tenendo conto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari</i> | <i>16</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 4.3 "Fermentazione del mosto"</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative a tutte le fasi del processo fermentativo del mosto, tenendo conto delle indicazioni impartite dall'enologo.</i> | <i>16</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | <i>30</i> | |
| UFC 5 - Smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione | Acquisire la UC "Smaltire i sottoprodotti della vinificazione" | 6 | Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 5.1 "Gestire i sottoprodotti della vinificazione"</i> | <i>Acquisire conoscenze e abilità al fine di effettuare lo smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione (raccolta dei raspi, stoccaggio delle vinacce) secondo le normative vigenti in materia di igiene e di</i> | <i>6</i> | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | <i>salvaguardia ambientale.</i> | | |
| UFC 6 - Stabilizzazione e affinamento del vino | Acquisire la UC “Stabilizzare e affinare il vino” | 66 | Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 6.1 “Gestire i processi di maturazione del vino”</i> | <i>Acquisire conoscenze relative al processo di maturazione del vino al fine di saper definire ed eseguire le operazioni da effettuare in ogni fase (svinatura, fermentazione malolattica, ecc.)</i> | <i>12</i> | |
| <i>Modulo 6.2 “Stabilizzare il vino”</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle procedure di trattamento per la stabilizzazione del vino (tartarica, proteica ecc.), tenendo conto delle indicazioni impartite dall'enologo.</i> | <i>12</i> | |
| <i>Modulo 6.3 “Affinamento del vino”</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle procedure di affinamento del vino, tenendo conto delle indicazioni impartite dall'enologo</i> | <i>12</i> | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | <i>30</i> | |
| UFC 7 - Condizionamento e confezionamento del vino | Acquisire la UC “Condizionare e confezionare il vino” | 32 | Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 7.1 “Filtrare il vino”</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle procedure di filtrazione del vino, al fine di garantirne la perfetta qualità e limpidezza</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 7.2 “Confezionare il vino”</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità per eseguire le operazioni di imbottigliamento e riempimento di contenitori, secondo le normative vigenti in materia di igiene</i> | <i>8</i> | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | <i>16</i> | |
| UFC 8 - Sistema di garanzia dell'igiene e della | Acquisire la UC “Operare nel rispetto del | 12 | Amnesso il ricorso alla FaD nella misura |

| | | | |
|---|--|-------------------|---|
| pulizia del luogo di lavoro | sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro” | | massima del 70% della durata della UFC. La frequenza alla presente UFC consente la possibilità di ottenere l’attestato di frequenza valido ai fini dell’assolvimento della formazione del personale che opera nelle imprese alimentari ai sensi della DGR. 4 febbraio 2008, n. 93 e ss.mm.ii. A tal fine l’erogazione della formazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti minimi definiti dalla normativa di riferimento. In caso di previsione di rilascio di tale attestazione, l’eventuale erogazione della formazione in modalità a distanza deve essere conforme a quanto definito nella “Determinazione Dirigenziale n. 4763 del 01.07.2011, integrazione alla DGR. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Reg. C.E. n. 852 e n. 853/2004”. |
| <p><i>Modulo 8.1 “Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari”</i></p> <p><i>Modulo 8.2 “Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro”</i></p> | <p><i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, regolamenti CE n.852 e 853/2004, principi di igiene e cura della persona.</i></p> <p><i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso</i></p> | <p>8</p> <p>4</p> | |
| UFC 9 - Lavorare in sicurezza | Acquisire la UC “Lavorare in sicurezza” | 16 | Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all’Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell’art. 37 comma 2 del Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all’idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel Settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell’articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. |
| <i>Modulo 9.1 “I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei</i> | 4 | |

| | | | |
|--|---|----------|--|
| <i>Modulo 9.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i> | <i>diversi attori</i> <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i> | 12 | <i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio alto.</i> |
| UFC 10 - La valutazione della qualità di un processo produttivo | Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD. |
| <i>Modulo 10.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatorie di settore e volontarie).</i> | 4 | |
| <i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.</i> | 4 | |

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione. Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento. Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--

Standard di Percorso Formativo - Attore

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 370 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 370 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|--|---|------------------------|---|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 4 | |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | <i>4</i> | |
| UFC 2 - Gestire l'attività professionale di attore | Acquisire la UC "Gestire l'attività professionale di attore" | 12 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "I settori della produzione dello spettacolo: cinema, teatro, televisione."</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche e alla storia dei settori della produzione dello spettacolo (cinema, teatro, televisione) al fine di avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto</i> | <i>8</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo 2.2 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di attore"</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di attore (CCNL di riferimento, tipologie contrattuali, aspetti previdenziali, aspetti etici e deontologici), al fine di poter avere le basi</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | <i>necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto. Acquisire la UC "Gestire la relazione con il sistema cliente - attore"</i> | | |
| UFC 3 - Gestire la relazione con il sistema cliente - attore | Acquisire la UC "Gestire la relazione con il sistema cliente - attore" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. |
| <i>Modulo 3.1 "Comunicazione e negoziazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze e le abilità utili per la gestione di relazioni integrate e non conflittuali con i diversi attori del sistema cliente.</i> | <i>8</i> | |
| UFC 4 - Studiare ed interpretare il copione | Acquisire la UC "Studiare ed interpretare il copione" | 80 | |
| <i>Modulo 4.1 "Comprendere le esigenze del cliente/committente"</i> | <i>Acquisire le conoscenze per un ascolto attivo e per l'interpretazione delle esigenze del committente sulla base della performance da effettuare</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 4.2 "Analisi ed interpretazione della sceneggiatura e/o del copione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla comprensione del linguaggio utilizzato all'interno di sceneggiature e copioni (linguaggio teatrale, cinematografico, televisivo) per una corretta interpretazione.</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 4.3 "Interpretazione del personaggio"</i> | <i>Acquisizione delle tecniche di costruzione del personaggio e delle conoscenze utili alla scelta delle modalità interpretative più idonee per il contesto cui si fa riferimento</i> | <i>30</i> | |
| <i>Esercitazione pratica "Lettura ed interpretazione di un copione"</i> | <i>Applicare le conoscenze in una prova pratica di lettura ed interpretazione del personaggio al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</i> | <i>34</i> | |
| UFC 5 - Interpretare e memorizzare la parte | Acquisire la UC "Interpretare e memorizzare la parte" | 70 | |
| <i>Modulo 5.1 "Elementi di danza"</i> | <i>Acquisire conoscenze base della danza al fine di migliorare la gestualità e i movimenti corporei utili alla performance recitativa.</i> | <i>20</i> | |
| <i>Modulo 5.2 "Tecniche di respirazione, dizione ed elementi di canto"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di respirazione, corretta dizione ed elementi di canto al fine di permettere un utilizzo accurato della voce per comunicare le caratteristiche del personaggio.</i> | <i>20</i> | |
| <i>Modulo 5.3 "Tecniche di recitazione e gestione dello</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche</i> | <i>20</i> | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p><i>spazio”</i></p> <p><i>Esercitazione pratica: “Memorizzare la parte ed interpretare il personaggio”</i></p> | <p><i>di recitazione al fine di un’interpretazione credibile del personaggio. Acquisire le conoscenze minime della prossemica per un corretto uso dello spazio durante le interazioni con gli altri attori in scena.</i></p> <p><i>Applicare le conoscenze in una prova pratica di memorizzazione ed interpretazione del personaggio al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l’effettiva capacità di esercitarla.</i></p> | <p>10</p> | |
| <p>UFC 6 - Eseguire la performance recitativa - teatro, cinema, televisione</p> | <p>Acquisire la UC “Eseguire la performance recitativa - teatro, cinema, televisione”</p> | <p>186</p> | |
| <p><i>Modulo 6.1 “Tecniche di movimento scenico e studio del set/teatro”</i></p> <p><i>Modulo 6.2 “Tecniche di improvvisazione”</i></p> <p><i>Modulo 6.3 “Stili di regia teatrale, cinematografica, televisiva”</i></p> <p><i>Modulo 6.4 “Lavoro dell’attore davanti alla camera da presa”</i></p> <p><i>Prova pratica: “Eseguire la performance recitativa in contesto reale o simulato di set o teatro”</i></p> | <p><i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di movimento scenico e alla struttura del luogo della performance al fine di eseguire la stessa avendo consapevolezza di spazi, tempi e attrezzature presenti su uno spazio scenico.</i></p> <p><i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di improvvisazione nell’ambito della performance recitativa così da favorire la creatività e la capacità di rispondere agli imprevisti scenici</i></p> <p><i>Acquisire le conoscenze minime relative agli stili di regia nei settori di produzione dello spettacolo (teatro, cinema, televisione) al fine di avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.</i></p> <p><i>Acquisire le conoscenze per la recitazione in un set cinematografico/televisivo al fine di eseguire la performance recitativa avendo piena consapevolezza delle regole del contesto nel quale si esercita.</i></p> <p><i>Applicare le conoscenze relative alla messa in atto di una performance recitativa in ambito cinematografico, televisivo e teatrale al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l’effettiva capacità di esercitarla.</i></p> | <p>50</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>46</p> | |
| <p>UFC 7 - Lavorare in sicurezza</p> | <p>Acquisire la UC “Lavorare in sicurezza”</p> | <p>8</p> | |
| <p><i>Modulo 7.1 “I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità”</i></p> | <p><i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori.</i></p> | <p>4</p> | |

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.

- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.

Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--

Standard di Percorso Formativo - Direttore di sala e sommellerie

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 290 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 290 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|--|---|------------------------|---|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 6 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC. |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | <i>6</i> | |
| UFC 2 - L'attività professionale di Direttore di sala e sommellerie | Acquisire la UC "Esercitare la professione di sala e sommellerie" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di Direttore di sala e sommellerie".</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di Direttore di sala e sommellerie (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 2.2 "Le professioni nel settore della ristorazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | <i>nell'ambito della ristorazione: il personale di sala; la brigata di cucina e il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità</i> | | |
| UFC 3 - Il settore della ristorazione | Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione" | 12 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo di inquadramento 3.1 "Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto</i> | <i>8</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 3.2 "Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e della clientela e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne e analizzarne le caratteristiche e le peculiarità e le relazioni con gli altri settori o aree turistiche.</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| UFC 4 - La cura del rapporto con i clienti durante il servizio in sala | Acquisire la UC "Curare il rapporto con i clienti durante il servizio in sala" | 70 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 4.1 "Tecniche di organizzazione del servizio in sala".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di organizzazione del servizio in sala al fine di saper definire ed eseguire le operazioni da effettuare (raccogliere gli ordini, scansione temporale di somministrazione, etc.).</i> | <i>4</i> | |
| <i>Modulo 4.2 "Tecniche di comunicazione efficace".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai modelli di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di clienti e delle attività da svolgere.</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 4.3 "Comunicazione in lingua inglese o altra lingua straniera con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla terminologia in lingua straniera di uso corrente al fine di comunicare in una o più lingue straniere con i clienti .</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 4.4 "Principali caratteristiche e tipologie di intolleranze e/o allergie alimentari".</i> | <i>Acquisire le conoscenze di base delle principali caratteristiche e tipologie di intolleranze e/o allergie alimentari per poter recepire le specifiche richieste del cliente</i> | <i>16</i> | |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| <i>Modulo 4.5 "Regole di galateo".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di galateo per servire correttamente i prodotti e secondo lo standard di qualità previsti.</i> | 2 | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 32, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | 32 | |
| UFC 5 - I servizi di sommelierie | Acquisire la UC "Effettuare i servizi di sommelierie" | 82 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 5.1 "Caratteristiche dei principali vini, italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini)."</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche relative ai principali vini, italiani ed internazionali (principali zone vitivinicole, vitigni e vini).</i> | 8 | |
| <i>Modulo 5.2 "Tecniche e le regole della mescita del vino"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tecniche per la mescita del vino al fine di servire le bevande applicando, oltre alle norme del galateo le regole di mescita.</i> | 2 | |
| <i>Modulo 5.3 "Principi di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di principi di degustazione ed abbinamento cibo e vino al fine di consigliare il cliente, laddove non fosse presente il sommelier, nella scelta dei vini.</i> | 6 | |
| <i>Modulo 5.4 "Metodi di conservazione dei vini e gestione della cantina".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di conservazione dei vini e gestione della cantina al fine di avere in carta vini disponibili e ben conservati.</i> | 8 | |
| <i>Modulo 5.5 "Gestione dei fornitori vitivinicoli e degli acquisti per la cantina".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla gestione dei fornitori vitivinicoli (cantine, aziende di distribuzione, ecc.) e degli acquisti, al fine di ottimizzare l'approvvigionamento e le scorte di vini</i> | 2 | |
| <i>Modulo 5.6 "Tecniche del servizio del vino".</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche in materia di servizio del vino, al fine di servire il vino in base alla tipologia.</i> | 16 | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 40, al fine di acquisire le competenze</i> | 40 | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | <i>obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | | |
| UFC 6 - Gestione delle scorte | Acquisire la UC "Monitorare gli approvvigionamenti" | 4 | Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo 6.1 "Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari e la normativa di settore, al fine di gestire e monitorare tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito</i> | 2 | |
| <i>Modulo 6.2 "Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari, vini e alcolici e dell'igiene del processo"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari, vini e alcolici, e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi.</i> | 2 | |
| UFC 7 - Coordinamento dei servizi di sala | Acquisire la UC "Coordinare i servizi di sala" | 50 | Non amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non amnesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 7.1 "Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala e terminologia tecnica di settore"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla strumentazione per il servizio in sala: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza.</i> | 2 | |
| <i>Modulo 7.2 "Tipologie di servizi e di mise en place"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tipologie di servizi e di mise en place al fine di saper preparare il tavolo e gli spazi funzionalmente al servizio realizzare.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 7.3 "Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari ed eventi speciali (banchetti, ecc.).</i> | 4 | |
| <i>Modulo 7.4 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, autonomia, responsabilità, delega, etc. al fine di saper sovrintendere al lavoro di eventuali risorse assegnate e di coordinarsi con i propri colleghi.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 7.5 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di organizzazione del lavoro al fine di poter programmare le attività di lavoro e suddividere i compiti tra i eventuali collaboratori assegnati.</i> | 4 | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Per tutti i moduli della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 32 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di</i> | 32 | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | <i>acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | | |
| UFC 8 - Progettazione di eventi banqueting | Acquisire la UC “Progettare eventi banqueting” | 28 | Amnesso il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari. Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 8.1 “Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di tipologie di servizio banqueting al fine di poter progettare un evento in accordo con le richieste del cliente</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 8.2 “Elementi di contabilità e budgeting”</i> | <i>Acquisire le conoscenze base di contabilità e budgeting al fine di poter individuare i costi di un evento banqueting.</i> | <i>4</i> | |
| <i>Modulo 8.3 “Tipologie di menu e definizione dei prezzi”</i> | <i>Acquisire le conoscenze base di menu e relativi prezzi per poter soddisfare le richieste di cliente tenendo conto del suo budget</i> | <i>4</i> | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Per tutti i moduli della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche 12 ore di esercitazione pratica in laboratorio, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | <i>12</i> | |
| UFC 9 - Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro | Acquisire la UC “Operare nel rispetto del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro” | 12 | Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC |
| <i>Modulo 9.1 “Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 9.2 “Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</i> | <i>4</i> | |
| UFC 10 - Sicurezza sul luogo di lavoro | Acquisire la UC “Lavorare in Sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione” | 8 | Non amnesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 10.1 “Fattori di rischio professionale ed ambientale”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</i> | <i>8</i> | |

| UFC 11 - Valutazione della qualità dei servizi erogati | Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD. |
|---|--|---|---|
| <i>Modulo 12.1 "Valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione: indicatori"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di un servizio di ristorazione</i> | 4 | |
| <i>Project work: Definizione del sistema di valutazione</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del proprio operato.</i> | 4 | |

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: 1) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; 2) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento. Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--

Standard di Percorso Formativo - Liutaio

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 422 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 422 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|--|---|------------------------|---|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 6 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC. |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | <i>6</i> | |
| UFC 2 - L'attività professionale di maestro liutaio - archettaio | Acquisire la UC "Esercitare la professione di maestro liutaio - archettaio" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "Il settore della fabbricazione/riparazione a corda suonati a pizzico, a plettro o ad arco, inclusa la produzione degli archetti"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell'ambito della fabbricazione/riparazione di strumenti a corda suonati a pizzico, a plettro o ad arco, inclusa la produzione degli archetti</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo 2.2 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di maestro liutaio - archettaio"</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di maestro liutaio - archettaio (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività in forma</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | <i>di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</i> | | |
| UFC 3 - La costruzione dell'offerta di prodotti e servizi del laboratorio di liuteria | Acquisire la UC "Definire l'offerta di prodotti e servizi del laboratorio di liuteria" | 20 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. |
| <i>Modulo 3.1 "Modalità di analisi del mercato e costruzione di un'offerta"</i> | <i>Acquisire le conoscenze e strumenti in materia di composizione di offerte, analisi del mercato utili alla lettura e all'interpretazione del contesto di riferimento al fine mettere in grado il partecipante di formulare un'offerta per prodotti e servizi del laboratorio di liuteria.</i> | <i>6</i> | |
| <i>Modulo 3.2 "Modalità e strumenti di promozione dell'offerta"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di modalità e strumenti di promozione al fine rendere il partecipante in grado di sviluppare una strategia di offerta per prodotti e servizi del laboratorio di liuteria</i> | <i>6</i> | |
| <i>Esercitazione pratica "Sviluppare un'offerta"</i> | <i>Applicare le conoscenze tecnico-professionali dei moduli precedenti al fine di redigere lo schema di un'offerta a partire da una situazione reale o da uno studio di caso a seconda degli obiettivi ed delle risorse propri di ciascun partecipante.</i> | <i>8</i> | <i>Non ammesso il ricorso alla FaD</i> |
| UFC 4 - La gestione della relazione, della comunicazione e della negoziazione con il sistema cliente | Acquisire la UC "Gestire le relazioni, la comunicazione e la negoziazione con il sistema cliente" | 8 | |
| <i>Modulo 4.1 "Comunicazione e negoziazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione e della vendita nonché ai principi e alle modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.</i> | <i>4</i> | |
| <i>Modulo 4.2 "La relazione con la clientela"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di cliente e dei momenti di interazione.</i> | <i>4</i> | |
| UFC 5 - La preparazione delle sagome degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico | Acquisire la UC "Preparare le sagome degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico" | 24 | |
| <i>Modulo 5.1 "Elementi di disegno geometrico applicato alla liuteria"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative al disegno geometrico al fine di poterle applicare alla preparazione delle sagome degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico.</i> | <i>4</i> | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Modulo 5.2 "Tecniche di utilizzo del seghetto da traforo"</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio "Preparare le sagome degli strumenti"</p> | <p>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di utilizzo del seghetto di traforo al fine di poter eseguire il taglio delle sagome degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico</p> <p>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 16 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</p> | <p>4</p> <p>16</p> | <p>Non ammesso il ricorso alla FaD</p> |
| <p>UFC 6 - La realizzazione delle parti degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico</p> | <p>Acquisire la UC "Realizzare le parti degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico"</p> | <p>200</p> | |
| <p>Modulo 6.1 "Elementi di tecnologia del legno applicata alla produzione di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico"</p> <p>Modulo 6.2 "Tecniche e attrezzature per la lavorazione del legno nella produzione di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico"</p> <p>Modulo 6.3 "Parametri fissi per l'accoppiamento delle tavole armoniche di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico"</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio "Realizzare le parti degli strumenti"</p> | <p>Acquisire le conoscenze minime relative alla tecnologia del legno al fine di poterle applicare per la produzione di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico.</p> <p>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche, agli strumenti e alle attrezzature per la lavorazione del legno nella produzione di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico.</p> <p>Acquisire le conoscenze relative ai parametri fissi poter procedere all'accoppiamento delle tavole armoniche di strumenti musicali a corda ad arco e a pizzico</p> <p>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 172 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</p> | <p>12</p> <p>12</p> <p>4</p> <p>172</p> | <p>Non ammesso il ricorso alla FaD</p> |
| <p>UFC 7 - L'assemblaggio delle varie parti degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico</p> | <p>Acquisire la UC "Assemblare le varie parti degli strumenti a corda ad arco o a pizzico"</p> | <p>30</p> | |
| <p>Modulo 7.1 "Tecniche, attrezzature e materiali per l'assemblaggio delle singole parti dello strumento musicale"</p> <p>Esercitazione pratica in laboratorio "Assemblare le parti degli strumenti"</p> | <p>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche, agli strumenti, alle attrezzature e ai materiali per procedere all'assemblaggio delle singole parti dello strumento musicale.</p> <p>Per il modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di</p> | <p>6</p> <p>24</p> | <p>Non ammesso il ricorso alla FaD</p> |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| | <i>esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 24 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarl.</i> | | |
| UFC 8 - La verniciatura degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico | Acquisire la UC “Verniciare gli strumenti a corda ad arco o a pizzico” | 24 | |
| <i>Modulo 8.1 “Tecniche, materiali e attrezzature per la verniciatura di strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche, agli strumenti, alle attrezzature e ai materiali per effettuare la verniciatura di strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico</i> | 4 | |
| <i>Esercitazione pratica in laboratorio “Verniciare gli strumenti”</i> | <i>Per il modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 20 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle</i> | 20 | <i>Non ammesso il ricorso alla FaD</i> |
| UFC 9 - Il montaggio degli strumenti musicali a corda ad arco o a pizzico | Acquisire la UC “Montare gli strumenti a corda ad arco o a pizzico” | 16 | |
| <i>Modulo 9.1 “Tecniche e attrezzature per il montaggio finale dei diversi elementi componenti dello strumento musicale”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche, agli strumenti, alle attrezzature e ai materiali per effettuare il montaggio finale dei diversi elementi componenti dello strumento musicale.</i> | 4 | |
| <i>Esercitazione pratica in laboratorio “Montaggio finale degli strumenti”</i> | <i>Per il modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 12 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarl.</i> | 12 | <i>Non ammesso il ricorso alla FaD</i> |
| UFC 10 - La costruzione di archetti per strumenti a corda ad arco | Acquisire la UC “Disegnare e costruire archetti per strumenti a corda ad arco” | 50 | |
| <i>Modulo 10.1 “Elementi di tecnologia dei materiali - legno e crini -applicata alla produzione di archetti per strumenti a corda ad arco”</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alla tecnologia dei materiali, in particolar modo del legno e dei crini, al fine di poterle applicare per la produzione di archetti per strumenti a corda ad arco.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 10.2 “Dimensioni standard degli archi dei vari strumenti (violino, viola, violoncello, contrabbasso) e delle rispettive parti componenti”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla dimensioni degli archi di violino, viola, violoncello, contrabbasso e delle rispettive parti componenti.</i> | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| <i>Modulo 10.3 "Tecniche e attrezzature per la produzione di archetti per strumenti a corda ad arco"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle tecniche, agli strumenti, alle attrezzature per procedere alla produzione di archetti per strumenti a corda ad arco.</i> | 4 | |
| <i>Esercitazione pratica in laboratorio "Realizzare gli archetti"</i> | <i>Per ogni modulo della presente UFC sono previste contestualmente alla trasmissione delle conoscenze teoriche delle ore di esercitazione pratica in laboratorio, per un totale di 40 ore, al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.</i> | 40 | <i>Non ammesso il ricorso alla FaD</i> |
| UFC 11 - La programmazione delle attività del laboratorio di liuteria | Acquisire la UC "Programmare le attività del laboratorio di liuteria" | 6 | |
| <i>Modulo 11.1 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di organizzazione del lavoro al fine di poter programmare le attività di lavoro e suddividere i compiti tra i eventuali collaboratori assegnati.</i> | 4 | |
| <i>Modulo 11.2 "Elementi di gestione delle risorse umane e di lavoro in team"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a concetti di gruppo, autonomia, responsabilità, delega, etc. al fine di saper sovrintendere al lavoro di eventuali risorse assegnate e di coordinarsi con i propri colleghi.</i> | 2 | |
| UFC 12 - Le risorse strumentali del laboratorio di liuteria | Acquisire la UC "Gestire le risorse strumentali del laboratorio di liuteria" | 4 | |
| <i>Modulo 12.1 "Elementi di gestione del magazzino e attrezzature del laboratorio di liuteria"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi di gestione e ordine del magazzino al fine saper gestire e monitorare le attrezzature</i> | 4 | |
| UFC 13 - Sicurezza sul luogo di lavoro | Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza" | 16 | |
| <i>Modulo 13.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori</i> | 4 | |
| <i>Modulo 13.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i> | 12 | |
| UFC 14 - La valutazione della qualità nell'ambito delle attività di liuteria | Acquisire la UC "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza Non ammesso il ricorso alla FaD. |
| <i>Modulo 14.1 "Aspetti di un sistema qualità di un"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi</i> | 4 | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <i>processo produttivo”</i> | <i>qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari).</i> | | |
| <i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.</i> | 4 | |

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

Requisiti di accesso:

Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.

- Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento.

Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--

Standard di Percorso Formativo - Tecnico specializzato della vinificazione

- **Canale di offerta formativa:** Disoccupati, inoccupati, occupati
- **Durata minima complessiva del percorso formativo:** 270 ore
- **Durata minima del percorso al netto di eventuali UFC opzionali e del tirocinio curricolare:** 270 ore
- **Articolazione minima del percorso formativo:** vedasi tavola

| Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli | Obiettivi formativi | Durata minima (in ore) | Prescrizioni e indicazioni |
|---|---|------------------------|---|
| Segmento di accoglienza e messa a livello | Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza. | 2 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma | Acquisire la UC "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma" | 6 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC |
| <i>Modulo 1.1 "Lavorare in forma dipendente o autonoma"</i> | <i>Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.</i> | <i>6</i> | |
| UFC 2 - Gestire l'attività professionale di tecnico specializzato della vinificazione | Acquisire la UC "Esercitare la professione di tecnico specializzato della vinificazione" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 2.1 "Il settore vitivinicolo e il processo di vinificazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche del settore vitivinicolo e alle tipologie e caratteristiche delle figure professionali nell'ambito del processo di produzione del vino</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 2.2 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di tecnico specializzato della vinificazione"</i> | <i>Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di tecnico specializzato della vinificazione (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e</i> | <i>4</i> | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | <i>nazionali per l'esercizio dell'attività in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto.</i> | | |
| UFC 3 - Gestione delle relazioni e comunicazione | Acquisire la UC "Gestire le relazioni e la comunicazione con clienti e fornitori" | 56 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo di inquadramento 3.1 "Fondamenti psicologici della comunicazione".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai fondamenti psicologici della comunicazione.</i> | 4 | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 3.2 "Principi di psicologia della comunicazione e della vendita".</i> | <i>Acquisire le conoscenze di base di psicologia della comunicazione e della vendita per poter effettuare attività di commercializzazione.</i> | 4 | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo di inquadramento 3.3 "Tecniche di comunicazione efficace".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative ai modelli di comunicazione al fine di utilizzare le diverse strategie di comunicazione in funzione delle diverse tipologie di interlocutori e delle attività da svolgere.</i> | 8 | <i>Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo</i> |
| <i>Modulo 3.4 "Comunicazione in lingua inglese con il cliente: terminologia tecnica ed espressioni frequenti".</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla terminologia in lingua inglese (tecnica e di uso corrente) al fine di comunicare con i clienti.</i> | 40 | |
| UFC 4 - Strategie dell'impresa vitivinicola | Acquisire la UC "Definire le strategie dell'impresa vitivinicola" | 70 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 4.1 "Principi e strumenti di analisi del mercato"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di analisi del mercato utili alla lettura e all'interpretazione del contesto di riferimento al fine di essere in grado di effettuare una corretta analisi di mercato.</i> | 12 | |
| <i>Modulo 4.2 "Le tendenze e innovazioni del settore vitivinicolo"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di nuove tendenze di settore, con particolare riguardo ai prodotti ed all'evoluzione tecnologica delle apparecchiature e degli strumenti per la produzione del vino al fine di essere in grado di formulare un'offerta coerente alle tendenze evolutive del mercato.</i> | 8 | |
| <i>Modulo 4.3 "Modalità e strumenti di promozione dell'offerta vitivinicola"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di modalità e tecniche per la realizzazione di una strategia di promozione dei propri prodotti.</i> | 8 | |
| <i>Esercitazione pratica</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le</i> | 42 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | <i>conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle</i> | | |
| UFC 5 - Gestione organizzativa del processo di produzione del vino | Acquisire la UC “Organizzazione e coordinamento delle attività di vinificazione” | 60 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica |
| <i>Modulo 5.1 “Coordinamento del processo di produzione del vino”</i> | <i>Acquisire conoscenze e abilità al fine di garantire l'applicazione del piano di produzione del vino e dei prodotti vitivinicoli secondo le normative vigenti in materia di igiene e di salvaguardia ambientale.</i> | <i>12</i> | |
| <i>Modulo 5.2 “Monitoraggio del processo di produzione del vino”</i> | <i>Acquisire conoscenze e abilità al fine di monitorare l'efficacia e l'adeguatezza del piano di produzione di vino.</i> | <i>12</i> | |
| <i>Esercitazioni pratiche</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle</i> | <i>36</i> | |
| UFC 6 - Gestione degli approvvigionamenti di cantina | Acquisire la UC “Gestire le scorte e gli approvvigionamenti della cantina” | 28 | Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 20% della durata della UFC |
| <i>Modulo 6.1 “Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento”</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la cantina</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 6.2 “Tecniche e metodi di controllo qualità dei prodotti di cantina”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità dei prodotti di cantina e del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi</i> | <i>8</i> | |
| <i>Modulo 6.3 “Gestione dei fornitori”</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di procedure operative anche con utilizzo di software applicativi per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori.</i> | <i>12</i> | |
| UFC 7 - Gestione del personale della cantina | Acquisire la UC “Gestire il personale della cantina” | 16 | Non ammesso il ricorso alla FaD |
| <i>Modulo 7.1 “Elementi di gestione delle risorse umane”</i> | <i>Acquisire le conoscenze teoriche di base in materia di organizzazione del lavoro e gestione delle risorse umane coinvolte (processo di selezione; sviluppo e valutazione; modalità di assegnazione dei compiti; etc.).</i> | <i>8</i> | |

| | | | |
|---|--|----|--|
| <i>Modulo 7.2 "Gestione del tempo e dei fattori produttivi"</i> | <i>Acquisire le conoscenze in materia di organizzazione del lavoro al fine di poter programmare le attività di lavoro della cantina e suddividere i compiti tra gli eventuali collaboratori assegnati.</i> | 8 | |
| UFC 8 - Lavorare in sicurezza | Acquisire la UC "Promuovere il rispetto delle indicazioni normative in materia di sicurezza sul lavoro" | 16 | Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del Dlgs 81/2008. Il completamento della presente UCF, con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel Settore di riferimento (secondo la classificazione ATECO di rischio) ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81. |
| <i>Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità dei diversi attori</i> | 4 | |
| <i>Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</i> | 12 | <i>Il settore di attività appartiene secondo classificazione ATECO al rischio alto.</i> |
| UFC 9 - La garanzia della qualità di un processo produttivo | Acquisire la UC "Garantire la qualità del processo di produzione del vino" | 8 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD. |
| <i>Modulo 9.1 "Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo"</i> | <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un prodotto al fine di garantire la qualità del processo controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari).</i> | 4 | |
| <i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i> | <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del proprio operato.</i> | 4 | |

Requisiti di accesso:

Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento. Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Gestione dei crediti formativi:

--

Requisito professionale:

--

Valutazione didattica apprendimento:

--

Attestazione rilasciata:

Certificato di qualificazione professionale

Attestazione esame pubblico:

Condizioni di ammissione all'esame finale: i) frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo, al netto degli eventuali crediti di frequenza riconosciuti; ii) formalizzazione del raggiungimento degli esiti di apprendimento. Il percorso è concluso da esame pubblico di qualificazione svolto in conformità alle disposizioni regionali vigenti.

Note:

--