

ELENCO DELLE QUALIFICHE PROFESSIONALI REGIONALI PER IL SISTEMA REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

SCHEDE DESCRITTIVE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI

Allegato 2a: Qualifiche regionali di 3° livello EQF conseguibili nel sistema di IeFP

Allegato 2b: Qualifiche regionali di 4° livello EQF conseguibili nel sistema di IeFP

Qualifiche regionali di 3° livello EQF conseguibili nel sistema di IeFP

Area professionale	Qualifica regionale
Amministrazione e controllo d'impresa	Operatore amministrativo-segretariale
Autoriparazione	Operatore meccatronico dell'autoriparazione
	Operatore delle lavorazioni di carrozzeria
Erogazione servizi estetici	Operatore dell'acconciatura
	Operatore trattamenti estetici
Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici	Operatore impianti elettrici
	Operatore impianti termo-idraulici
Logistica industriale, del trasporto e spedizione	Operatore di magazzino merci
Marketing e vendite	Operatore alle vendite
Produzione agricola	Operatore agricolo
Produzione e distribuzione pasti	Operatore della ristorazione
Progettazione e costruzione edile	Operatore edile alle strutture
Progettazione e gestione del verde	Operatore del verde
Progettazione e produzione alimentare	Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari
Progettazione e produzione di arredamenti e di componenti in legno	Operatore del legno
Progettazione e produzione calzature	Operatore delle calzature
Progettazione e produzione chimica	Operatore della produzione chimica
Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica	Operatore meccanico
	Operatore meccanico di sistemi
	Operatore sistemi elettrico- elettronici
Progettazione e produzione prodotti grafici	Operatore grafico e di stampa
Progettazione e produzione tessile e abbigliamento	Operatore della confezione prodotti tessili/abbigliamento
Promozione ed erogazione servizi turistici	Operatore della promozione e accoglienza turistica
Sviluppo e gestione sistemi informatici	Operatore informatico
Trasporto marittimo, pesca commerciale e acquacoltura	Operatore della pesca e dell'acquacoltura
Tot.: 20	Tot.: 25

AREA PROFESSIONALE

AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO D'IMPRESA

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE**
 - TECNICO NELL'AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE
 - TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE
 - TECNICO CONTABILE
 - TECNICO NELLA GESTIONE ED ELABORAZIONE DATI

OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore amministrativo-segretariale è in grado di realizzare e gestire le attività di segreteria curandone gli aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, in funzione delle priorità e delle esigenze espresse e nel rispetto delle indicazioni e delle policies aziendali.

AREA PROFESSIONALE

Amministrazione e controllo d'impresa

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	4.1.1.1.0 Addetti a funzioni di segreteria 4.1.2.3.0 Addetti alle macchine per la riproduzione e l'invio di materiali e documenti 4.1.2.2.0 Addetti all'immissione dati 4.1.2.1.0 Addetti alla videoscrittura, dattilografi, stenografi e professioni assimilate 4.1.1.3.0 Addetti al protocollo e allo smistamento di documenti 4.3.2.1.0 Addetti alla contabilità
ATECO 2007	82.11.01 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio 82.19.09 Servizi di fotocopiatura, preparazione di documenti e altre attività di supporto specializzate per le funzioni d'ufficio

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 24 Area comune
Aree di Attività (ADA)	ADA.24.01.05 (ex ADA.25.231.754) - Cura delle funzioni di segreteria ADA.24.01.06 (ex ADA.25.231.755) - Realizzazione di attività di ufficio ADA.24.01.07 (ex ADA.25.231.756) - Realizzazione delle attività di protocollo e corrispondenza ADA.24.02.06 (ex ADA.25.229.746) - Realizzazione delle scritture e degli adempimenti fiscali e previdenziali ed emissione/registrazione di documenti contabili

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione flussi informativi e comunicativi	<p>adottare i mezzi per il ricevimento, la trasmissione e lo smistamento delle comunicazioni interne ed esterne (telefono, fax, e-mail, pec, ecc.) avendo cura delle dotazioni in uso</p> <p>applicare procedure e normative per garantire la sicurezza dei dati nel rispetto delle diverse fasi di lavoro</p> <p>applicare tecniche di protocollo, classificazione e archiviazione dei documenti cartacei e/o elettronici</p> <p>adottare modalità di comunicazione anche digitali per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ inglese commerciale: concetti base
2. Sistematizzazione comunicazioni e documenti	<p>applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune</p> <p>adottare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni</p> <p>comprendere e interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale anche in lingua inglese</p> <p>valutare la correttezza e la rispondenza degli output con gli obiettivi comunicazionali definiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) ➤ servizi internet (navigazione, motori di ricerca posta elettronica, ecc.) ➤ funzionalità dei principali software applicativi, strumenti di comunicazione e archiviazione digitale ➤ principali documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
3. Trattamento documenti amministrativo-contabili	<p>distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione</p> <p>applicare tecniche di acquisizione, registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici</p> <p>adottare procedure manuali e informatizzate per la redazione ed emissione dei documenti di vendita e acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture, ecc.)</p> <p>applicare le procedure per effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici valutando la correttezza delle transazioni economiche eseguite</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione scritta verbale e digitale ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati ➤ tecniche di time management ➤ normative di riferimento sulla sicurezza dei dati ➤ normative di riferimento in ambito amministrativo-contabile
4. Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro	<p>individuare e riconoscere disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro</p> <p>definire ambienti e strumentazioni adeguati a riunioni ed eventi in coerenza con le politiche e le strategie aziendali</p> <p>distinguere costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro</p> <p>adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione flussi informativi e comunicativi		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ amministrazione e controllo centralino ➤ acquisizione, registrazione e trasmissione di documenti e comunicazioni in entrata e in uscita ➤ protocollo e archiviazione di dati e informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare i mezzi per il ricevimento, la trasmissione e lo smistamento delle comunicazioni interne ed esterne (telefono, fax, e-mail, pec, ecc.) avendo cura delle dotazioni in uso ➤ applicare procedure e normative per garantire la sicurezza dei dati nel rispetto delle diverse fasi di lavoro ➤ applicare tecniche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti cartacei e/o elettronici ➤ adottare modalità di comunicazione anche digitali per la gestione delle relazioni interne ed esterne all'azienda 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ➤ principali attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) ➤ tecniche di comunicazione scritta verbale e digitale ➤ servizi internet (navigazione, motori di ricerca, posta elettronica, ecc.) ➤ funzionalità dei principali software applicativi, strumenti di comunicazione e archiviazione digitale ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati ➤ normative di riferimento sulla sicurezza dei dati ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Informazioni e comunicazioni acquisite, archiviate e trasmesse		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Sistematizzazione comunicazioni e documenti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stesura e diffusione di comunicazioni formali anche in lingua inglese ➤ redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune ➤ adottare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni ➤ comprendere e interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale anche in lingua inglese ➤ valutare la correttezza e la rispondenza degli output con gli obiettivi comunicazionali definiti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ inglese commerciale: concetti base ➤ servizi internet (navigazione, motori di ricerca, posta elettronica, ecc.) ➤ principali attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) ➤ funzionalità dei principali software applicativi, strumenti di comunicazione e archiviazione digitale ➤ tecniche di comunicazione scritta verbale e digitale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
documenti redatti correttamente nei contenuti e nella forma grafica		

UNITÀ DI COMPETENZA
3. Trattamento documenti amministrativo-contabili

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione, archiviazione e registrazione documenti contabili cartacei ed elettronici ➤ aggiornamento di schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc. ➤ compilazione cartacea e informatica di documenti di vendita e acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione ➤ applicare tecniche di archiviazione registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici ➤ adottare procedure manuali e informatizzate per la redazione ed emissione dei documenti di vendita e acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture, ecc.) ➤ applicare le procedure per effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici valutando la correttezza delle transazioni economiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati ➤ funzionalità dei principali software applicativi, strumenti di comunicazione e archiviazione digitale ➤ normative di riferimento in ambito amministrativo-contabile ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

documenti contabili correttamente emessi registrati e archiviati

UNITÀ DI COMPETENZA
4. Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione ed aggiornamento agenda degli appuntamenti ➤ predisposizione di supporti organizzativi o tecnici per la realizzazione di riunioni ed eventi ➤ prenotazione biglietti di viaggio e pernottamenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e riconoscere disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro ➤ definire ambienti e strumentazioni adeguati a riunioni ed eventi in coerenza con le politiche e le strategie aziendali ➤ distinguere costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro ➤ adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali tecniche di time management ➤ principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni ➤ servizi internet (navigazione, motori di ricerca, posta elettronica, ecc.) ➤ tecniche di comunicazione scritta verbale e digitale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

riunioni ed eventi di lavoro configurati secondo i bisogni e le richieste esplicitate

AREA PROFESSIONALE

AUTORIPARAZIONE

QUALIFICHE:

- **OPERATORE MECCATRONICO DELL'AUTORIPARAZIONE**
- **OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA**
- **TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE**

OPERATORE MECCATRONICO DELL'AUTORIPARAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore meccatronico dell'autoriparazione è in grado di effettuare la manutenzione complessiva del veicolo a motore (a propulsione termica, ibrida, elettrica), individuando eventuali guasti e malfunzionamenti, di riparare e sostituire le parti meccaniche e meccatroniche danneggiate e di eseguire la manutenzione e la sostituzione e riparazione di pneumatici e cerchi.

AREA PROFESSIONALE

Autoriparazione

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.3.1.1 Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore 6.2.4.1.5 Elettrauto 6.2.3.1.2 Gommisti
ATECO 2007	45.20.10 Riparazioni meccaniche di autoveicoli 45.20.30 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli 45.20.40 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.03.01 (ex ADA.7.59.173) - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore ADA.10.03.03 (ex ADA.7.59.175) - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore ADA.10.03.04 (ex ADA.7.59.174) - Riparazione e sostituzione delle ruote (cerchioni e pneumatici)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Assistenza clienti	<p>individuare le informazioni relative al funzionamento e ai servizi dell'officina (tempi, costi, tipologie di intervento, ecc.) necessarie al cliente in relazione alle sue specifiche esigenze</p> <p>applicare procedure di accettazione del cliente e tecniche di rilevazione delle informazioni per definire lo stato del veicolo e le possibili cause di guasti/malfunzionamenti</p> <p>adottare manuali e software per la preventivazione dei tempi e dei costi di riparazione del guasto/malfunzionamento individuato</p> <p>applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione di fasi e tempi di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrico/elettronica ➤ tecnologia del veicolo a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica, ecc. ➤ principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici
2. Diagnosi tecnica e strumentale del veicolo a motore	<p>applicare tecniche e metodi di indagine per eseguire il check-up delle parti meccaniche e degli apparati elettrico/elettronici del veicolo</p> <p>comprendere dati e schede tecniche in esito al check-up sul veicolo</p> <p>adottare tecnologie, strumenti e attrezzature, mantenendone l'ordine e la funzionalità, in base alla problematica riscontrata e alla tipologia di intervento da effettuare</p> <p>individuare fasi sequenziali e procedure standard per gli interventi di riparazione e manutenzione delle diverse parti e componenti del veicolo (sistema motopropulsore, sistemi di trazione, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione, lubrificazione, ecc. ➤ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS e ABS ➤ impianti di trasmissione e di frenata ➤ disegni meccanici di particolari complessivi ed esplosi ➤ strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici ed elettrico/elettronici per la loro messa a punto ➤ principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica
3. Riparazione e manutenzione delle parti meccaniche ed elettrico/elettroniche del veicolo	<p>adottare tecniche di manutenzione e riparazione delle parti meccaniche del veicolo (montaggio, sostituzione, revisione, ecc.) nel rispetto delle procedure e indicazioni tecniche delle case automobilistiche</p> <p>adottare tecniche di riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo, in coerenza con le specifiche tecniche previste dalle case automobilistiche</p> <p>individuare strumentazioni autroniche per la verifica della funzionalità dei sistemi e delle parti mecatroniche del veicolo (impianti di accensione, iniezione, dispositivi antinquinamento, sistemi di sicurezza, ecc.)</p> <p>applicare tecniche e procedure per la verifica e il collaudo delle parti meccaniche e degli apparati elettrico/elettronici del veicolo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tester per valutare i parametri di inquinamento ➤ informatica di base ad uso di sistemi di check-up computerizzato ed elettronico ➤ tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti ➤ sistemi di preventivazione tempi e costi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici ➤ il sistema ruota ➤ metodologia e strumenti per la diagnostica degli pneumatici
4. Manutenzione e riparazione pneumatici	<p>valutare livello di usura, idoneità residua degli pneumatici e assetto/allineamento delle ruote, in conformità con la documentazione tecnica del veicolo, per individuare eventuali danni</p> <p>individuare le modalità di intervento in base alle richieste del cliente e all'eventuale problematica riscontrata, nel rispetto degli standard di funzionamento e sicurezza definiti dalle case automobilistiche</p> <p>adottare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e la sostituzione di pneumatici/cerchioni</p> <p>applicare tecniche e procedure di regolazione e ripristino della funzionalità del sistema ruote (convergenza, bilanciatura statica e dinamica, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ procedure per la manutenzione, riparazione, sostituzione di pneumatici e cerchi ➤ tecniche di montaggio/smontaggio di pneumatici e cerchi ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Assistenza clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ accoglienza del cliente ➤ indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo ➤ redazione del preventivo secondo standard e procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare le informazioni relative al funzionamento e ai servizi dell'officina (tempi, costi, tipologie di intervento, ecc.) necessarie al cliente in relazione alle sue specifiche esigenze ➤ applicare procedure di accettazione del cliente e tecniche di rilevazione delle informazioni per definire lo stato del veicolo e le possibili cause di guasti/malfunzionamenti ➤ adottare manuali e software per la preventivazione dei tempi e dei costi di riparazione del guasto/malfunzionamento individuato ➤ applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione di fasi e tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrico/elettronica ➤ informatica di base ad uso di sistemi di check-up computerizzato ed elettronico ➤ tecnologia del veicolo a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➤ sistemi di preventivazione tempi e costi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
accoglienza del cliente e presa in carico del veicolo		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Diagnosi tecnica e strumentale del veicolo a motore		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione del check-up del veicolo ➤ emissione di una diagnosi del guasto ➤ elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche e metodi di indagine per eseguire il check-up delle parti meccaniche e degli apparati elettrico/elettronici del veicolo ➤ comprendere dati e schede tecniche in esito al check-up sul veicolo ➤ adottare tecnologie, strumenti e attrezzature, mantenendone l'ordine e la funzionalità, in base alla problematica riscontrata e alla tipologia di intervento da effettuare ➤ individuare fasi sequenziali e procedure standard per gli interventi di riparazione e manutenzione delle diverse parti e componenti del veicolo (sistema motopropulsore, sistemi di trazione, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di motore: motori a 2 tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici ➤ disegni meccanici di particolari complessivi ed esplosi ➤ principi di logica dei circuiti, dell'elettrotecnica e dell'elettronica ➤ tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
guasto individuato e piano riparazioni strutturato		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Riparazione e manutenzione delle parti meccaniche ed elettrico/elettroniche del veicolo		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione interventi di manutenzione e riparazione parti meccaniche del veicolo ➤ riparazione di guasti e malfunzionamenti degli apparati elettrico/elettronici del veicolo ➤ collaudo del veicolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare tecniche di manutenzione e riparazione delle parti meccaniche del veicolo (montaggio, sostituzione, revisione, ecc.) nel rispetto delle procedure e indicazioni tecniche delle case automobilistiche ➤ adottare tecniche di riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo, in coerenza con le specifiche tecniche previste dalle case automobilistiche ➤ individuare strumentazioni autroniche per la verifica della funzionalità dei sistemi e delle parti mecatroniche del veicolo (impianti di accensione, iniezione, dispositivi antinquinamento, sistemi di sicurezza, ecc.) ➤ applicare tecniche e procedure per la verifica e il collaudo delle parti meccaniche e degli apparati elettrico/elettronici del veicolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina d'autoriparazione: strumenti, tecnologie, metodi di lavoro e lavorazioni per l'autoriparazione meccanica ed elettrico/elettronica ➤ sistemi di alimentazione, di accensione, raffreddamento, carburazione, lubrificazione, ecc. ➤ tecniche e strumenti di diagnosi e riparazione dei guasti ➤ impianti di trasmissione e di frenata ➤ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS e ABS ➤ strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici ed elettrico/elettronici per la loro messa a punto ➤ tester per valutare i parametri di inquinamento ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
veicolo riparato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Manutenzione e riparazione pneumatici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ diagnosi delle condizioni di pneumatici e cerchi ➤ riparazione/sostituzione di pneumatici e cerchi ➤ registrazione ruote 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ valutare livello di usura, idoneità residua degli pneumatici e assetto/allineamento delle ruote, in conformità con la documentazione tecnica del veicolo, per individuare eventuali danni ➤ individuare le modalità di intervento in base alle richieste del cliente e all'eventuale problematica riscontrata, nel rispetto degli standard di funzionamento e sicurezza definiti dalle case automobilistiche ➤ adottare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e la sostituzione di pneumatici/cerchi ➤ applicare tecniche e procedure di regolazione e ripristino della funzionalità del sistema ruote (convergenza, bilanciatura statica e dinamica, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici ➤ il sistema ruota ➤ metodologia e strumenti per la diagnostica degli pneumatici ➤ procedure per la manutenzione, riparazione, sostituzione di pneumatici e cerchi ➤ tecniche di montaggio/smontaggio di pneumatici e cerchi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pneumatici e cerchi riparati e sostituiti nel rispetto degli standard tecnici e di sicurezza		

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore delle lavorazioni di carrozzeria è in grado di eseguire interventi di manutenzione, riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi del telaio e della carrozzeria, di ripristino dei cristalli del veicolo e di effettuare la manutenzione e la sostituzione e riparazione di pneumatici e cerchioni.

AREA PROFESSIONALE

Autoriparazione

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.1.8.1 Carrozzeri
	6.2.3.1.2 Gommisti
ATECO 2007	45.20.20 Riparazione di carrozzerie di autoveicoli
	45.20.40 Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.03.05 (ex ADA.7.59.176) - Riparazione della carrozzeria di veicoli a motore
	ADA.10.03.04 (ex ADA.7.59.174) - Riparazione e sostituzione delle ruote (cerchioni e pneumatici)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Diagnosi tecnica e strumentale di carrozzeria, telaio e cristalli	<p>adottare modalità di comunicazione e relazione col cliente per acquisirne le richieste e rilevare informazioni utili a definire lo stato del veicolo</p> <p>identificare i componenti danneggiati di telaio, carrozzeria e cristalli valutando l'entità del danno e le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione</p> <p>individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla manutenzione, sostituzione e riparazione di parti di carrozzeria, telaio o cristalli</p> <p>definire un preventivo dei costi di intervento per la risoluzione dei danni riscontrati, pianificando tempi e fasi di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina d'autocarrozzeria: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ principi di organizzazione del lavoro ➤ tecnologia del veicolo a motore: funzioni meccaniche elementari, parti del telaio, della carrozzeria e cristalli ➤ caratteristiche tecniche dei materiali metallici e delle lamiere ➤ tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie dei veicoli a motore ➤ sistemi di raddrizzatura, livellamento di telaio e carrozzeria (banco di riscontro, leve, ecc.)
2. Riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio e cristalli	<p>applicare tecniche di smontaggio-riassemblaggio di parti del telaio e della carrozzeria (taglio, saldatura, bullonatura, ecc.) e di stacco e riattacco dei cristalli, mantenendo l'ordine e la funzionalità degli strumenti e dei macchinari impiegati nelle diverse lavorazioni</p> <p>individuare componenti di carrozzeria e telaio da ribattere e sagomare o riallineare</p> <p>applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p> <p>valutare equilibrio, tenuta e livellamento del telaio e della carrozzeria del veicolo, in coerenza con le specifiche della casa automobilistica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti e metodi di saldatura (fiamma ossiacetilenica, elettrodi rivestiti, ecc.) ➤ tipologie di vernici (metallizzate e non, a base d'acqua, pastello, ecc.) e sistemi tintometrici ➤ tecniche e apparecchiature per la verniciatura dei lamierati e delle parti non metalliche del veicolo ➤ apparecchiature per l'essiccazione delle vernici (forni, lampade ad infrarossi, ecc.) ➤ tecniche e sistemi di lucidatura del veicolo ➤ tecniche di ascolto e comunicazione
3. Trattamento cromatico del veicolo a motore	<p>applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare (pulizia, mascheratura, carteggiatura, ecc.)</p> <p>regolare e utilizzare apparecchiature tintometriche per la preparazione delle vernici da applicare</p> <p>individuare e adottare tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura in relazione ai diversi materiali da trattare e nel rispetto della normativa specifica per lo smaltimento di materiale pericoloso</p> <p>identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di preventivazione tempi e costi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi di termodinamica e sue applicazioni sulle parti della carrozzeria dei veicoli ➤ codice della strada ➤ tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici ➤ il sistema ruota ➤ metodologia e strumenti per la diagnostica degli pneumatici
4. Manutenzione e riparazione pneumatici	<p>valutare livello di usura, idoneità residua degli pneumatici e assetto/allineamento delle ruote, in conformità con la documentazione tecnica del veicolo, per individuare eventuali danni</p> <p>individuare le modalità di intervento in base alle richieste del cliente e all'eventuale problematica riscontrata, nel rispetto degli standard di funzionamento e sicurezza definiti dalle case automobilistiche</p> <p>utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e la sostituzione di pneumatici/cerchioni</p> <p>applicare tecniche e procedure di regolazione e ripristino della funzionalità degli pneumatici (convergenza, bilanciatura statica e dinamica, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ procedure per la manutenzione, riparazione, sostituzione di pneumatici e cerchi ➤ tecniche di montaggio/smontaggio di pneumatici e cerchi ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di sinistri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Diagnosi tecnica e strumentale di carrozzeria, telaio e cristalli		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione del check-up di carrozzeria, telaio e cristalli del veicolo ➤ emissione diagnosi del danno ➤ elaborazione del piano di lavoro (tecnologie, strumenti, sequenze) ➤ redazione del preventivo di costo dell'intervento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare modalità di comunicazione e relazione col cliente per acquisirne le richieste e rilevare informazioni utili a definire lo stato del veicolo ➤ identificare i componenti danneggiati di telaio, carrozzeria e cristalli valutando l'entità del danno e le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione ➤ individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla manutenzione, sostituzione e riparazione di parti di carrozzeria, telaio o cristalli ➤ definire un preventivo dei costi di intervento per la risoluzione dei danni riscontrati, pianificando tempi e fasi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina d'autocarrozzeria: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ principi di organizzazione del lavoro ➤ codice della Strada ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di sinistri ➤ tecnologia del veicolo a motore: funzioni meccaniche elementari, parti del telaio, della carrozzeria e cristalli ➤ tecniche di ascolto e comunicazione ➤ sistemi di preventivazione tempi e costi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
danno accertato e piano riparazioni strutturato		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio e cristalli		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione di interventi di smontaggio / assemblaggio di parti di carrozzeria e telaio e cristalli; ➤ trazionamento, equilibratura e messa in squadra del telaio e della scocca del veicolo ➤ ribattitura dei lamierati ➤ verifica del bilanciamento e allineamento del veicolo ➤ verifica tenuta ermetica dei cristalli 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di smontaggio-riasssemblaggio di parti del telaio e della carrozzeria (taglio, saldatura, bullonatura, ecc.) e di stacco e riattacco dei cristalli, mantenendo l'ordine e la funzionalità degli strumenti e dei macchinari impiegati nelle diverse lavorazioni ➤ individuare componenti di carrozzeria e telaio da ribattere e sagomare o riallineare ➤ applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro nel rispetto della normativa sulla sicurezza ➤ valutare equilibrio, tenuta e livellamento del telaio e della carrozzeria del veicolo in coerenza con le specifiche della casa automobilistica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologia del veicolo a motore: funzioni meccaniche elementari, parti del telaio, della carrozzeria e cristalli ➤ caratteristiche tecniche dei materiali metallici e delle lamiere ➤ strumenti e metodi di saldatura (fiamma ossiacetilenica, elettrodi rivestiti, ecc.) ➤ principi di termodinamica e sue applicazioni sulle parti della carrozzeria dei veicoli ➤ tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie dei veicoli ➤ sistemi di raddrizzatura, livellamento di telaio e carrozzeria (banco di riscontro, leve, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
parti di carrozzeria e telaio e cristalli riparati nel rispetto degli standard di sicurezze ed efficienza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento cromatico del veicolo a motore</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ pre-trattamento del veicolo da verniciare ➤ verniciatura, essiccazione e lucidatura delle parti riparate del veicolo ➤ controllo qualità della superficie verniciata ➤ trattamento dei rifiuti pericolosi liquidi e solidi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciare (pulizia, mascheratura, carteggiatura, ecc.) ➤ regolare e utilizzare apparecchiature tintometriche per la preparazione delle vernici da applicare ➤ individuare e adottare tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura in relazione ai diversi materiali da trattare e nel rispetto della normativa specifica per lo smaltimento di materiale pericoloso ➤ identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie di vernici (metallizzate e non, a base d'acqua, pastello, ecc.) e sistemi tintometrici ➤ tecniche e apparecchiature per la verniciatura dei lamierati e delle parti non metalliche del veicolo ➤ apparecchiature per l'essiccazione delle vernici (forni, lampade ad infrarossi, ecc.) ➤ tecniche e sistemi di lucidatura del veicolo ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'autocarrozzeria ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
veicolo verniciato secondo gli standard qualitativi definiti dalla casa automobilistica		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Manutenzione e riparazione pneumatici</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ diagnosi delle condizioni di pneumatici e cerchi ➤ riparazione/sostituzione di pneumatici e cerchi ➤ registrazione ruote 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ valutare livello di usura, idoneità residua degli pneumatici e assetto/allineamento delle ruote, in conformità con la documentazione tecnica del veicolo, per individuare eventuali danni ➤ individuare le modalità di intervento in base alle richieste del cliente e all'eventuale problematica riscontrata, nel rispetto degli standard di funzionamento e sicurezza definiti dalle case automobilistiche ➤ utilizzare tecniche, strumenti e materiali per la riparazione e la sostituzione di pneumatici/cerchi ➤ applicare tecniche e procedure di regolazione e ripristino della funzionalità del sistema ruote (convergenza, bilanciatura statica e dinamica, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici ➤ il sistema ruota ➤ metodologia e strumenti per la diagnostica degli pneumatici ➤ procedure per la manutenzione, riparazione, sostituzione, manutenzione di pneumatici e cerchi ➤ tecniche di montaggio/smontaggio di pneumatici e cerchi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pneumatici e cerchi riparati e sostituiti nel rispetto degli standard tecnici e di sicurezza		

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI ESTETICI

QUALIFICHE:

- **OPERATORE TRATTAMENTI ESTETICI**
- **OPERATORE DELL'ACCONCIATURA**
- OPERATORE DELLA BELLEZZA E DEL BENESSERE
- ESTETISTA
- ACCONCIATORE

OPERATORE TRATTAMENTI ESTETICI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore trattamenti estetici è in grado di organizzare e allestire gli ambienti e le attrezzature di lavoro, di accogliere e assistere il cliente durante la permanenza nel centro estetico e di eseguire, secondo le indicazioni ricevute, semplici trattamenti estetici sul viso e sul corpo utilizzando in modo adeguato gli strumenti e le attrezzature necessarie e adottando i dispositivi e le misure igienico-sanitarie previste.

AREA PROFESSIONALE

Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE- COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori
ATECO 2007	96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza 96.02.03 Servizi di manicure e pedicure 96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 20 Servizi alla persona
Aree di attività (ADA)	ADA.20.01.02 (ex ADA.24.137.406) - Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Allestimento ambienti e attrezzature	<p>adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione in sicurezza di ambienti e attrezzature meccaniche ed elettriche in coerenza con il tipo di trattamento estetico da eseguire</p> <p>individuare accostamenti cromatici, aromi, oggettistica al fine di rendere accoglienti e gradevoli gli ambienti per i trattamenti estetici</p> <p>riconoscere i parametri di funzionamento delle attrezzature da impostare in base al piano di trattamenti prestabilito rilevando eventuali anomalie e modalità di intervento</p> <p>individuare gli accessori e gli strumenti necessari a preparare il cliente ai trattamenti estetici stabiliti favorendo le condizioni per una gradevole permanenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➤ caratteristiche e principali patologie dell'apparato tegumentario ➤ elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia
2. Assistenza clienti	<p>individuare e comprendere le esigenze del cliente al fine di orientarlo rispetto ai trattamenti e ai prodotti cosmetici disponibili nella struttura</p> <p>adottare approcci e modalità comunicative idonee a informare il cliente circa funzionamento e servizi del centro estetico (presa in carico, costi, tipologia di trattamenti, ecc.)</p> <p>individuare le tecniche più adeguate a promuovere l'acquisto di prodotti cosmetici in relazione al trattamento proposto e in coerenza con i bisogni del cliente</p> <p>adottare le procedure e gli strumenti in dotazione per effettuare le più comuni operazioni contabili con clienti e fornitori</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico ➤ tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➤ modalità d'uso di strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici di trattamento
3. Manipolazione prodotti cosmetici	<p>riconoscere le diverse tipologie di prodotti cosmetici e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti</p> <p>identificare i prodotti per lo specifico trattamento predisposto in coerenza con le indicazioni ricevute</p> <p>adottare le prescrizioni e raccomandazioni d'uso delle case produttrici per l'utilizzo e l'applicazione di prodotti cosmetici in funzione del tipo di trattamento previsto</p> <p>identificare le condizioni più idonee (temperatura, quantità di prodotto, ecc.) per la preparazione dei prodotti da applicare tenendo conto delle indicazioni ricevute e del tipo di trattamento estetico previsto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di trattamento estetico (purificante, tonificante, dermocosmetico, ecc.) ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali strumenti per le transazioni di pagamento
4. Trattamenti estetici	<p>riconoscere la tipologia cutanea e lo stato della pelle individuandone le principali anomalie</p> <p>identificare le principali attrezzature manuali e/o elettromeccaniche in funzione dei trattamenti estetici da eseguire (pinzette, vaporizzatore, scaldacera, laser, lampade abbronzanti, ecc.)</p> <p>riconoscere le diverse sequenze operative dei principali trattamenti estetici identificando i prodotti, le tecniche e gli strumenti più idonei al tipo di operazione prevista</p> <p>applicare procedure e tecniche necessarie ad eseguire trattamenti estetici di base (maschere, depilazione, ecc.) nel rispetto delle indicazioni ricevute e adottando le opportune misure di igiene e sicurezza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Allestimento ambienti e attrezzature		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ organizzazione postazioni di lavoro ➤ sterilizzazione strumenti manuali e disinfezione apparecchiature ➤ regolazione e manutenzione strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione in sicurezza di ambienti e attrezzature meccaniche ed elettriche in coerenza con il tipo di trattamento estetico da eseguire ➤ individuare accostamenti cromatici, aromi, oggettistica al fine di rendere accoglienti e gradevoli gli ambienti per i trattamenti estetici ➤ riconoscere i parametri di funzionamento delle attrezzature da impostare in base al piano di trattamenti prestabilito rilevando eventuali anomalie e modalità di intervento ➤ individuare gli accessori e gli strumenti necessari a preparare il cliente ai trattamenti estetici stabiliti favorendo le condizioni per una gradevole permanenza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➤ terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
postazione di lavoro attrezzata, accogliente e rispondente alle misure igienico-sanitarie previste		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Assistenza clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ erogazione informazioni su servizi e organizzazione del centro estetico ➤ promozione prodotti cosmetici ➤ esecuzione semplici operazioni contabili 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e comprendere le esigenze del cliente al fine di orientarlo rispetto ai trattamenti e ai prodotti cosmetici disponibili nella struttura ➤ adottare approcci e modalità comunicative idonee a informare il cliente circa funzionamento e servizi del centro estetico (presa in carico, costi, tipologia di trattamenti, ecc.) ➤ individuare le tecniche più adeguate a promuovere l'acquisto di prodotti cosmetici in relazione al trattamento proposto e in coerenza con i bisogni del cliente ➤ adottare le procedure e gli strumenti in dotazione per effettuare le più comuni operazioni contabili con clienti e fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali ➤ principali tipologie di trattamento estetico (purificante, tonificante, dermocosmetico, ecc.) ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita ➤ principali strumenti per le transazioni di pagamento ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
relazione con il cliente gestita in coerenza con le politiche del centro estetico		

UNITÀ DI COMPETENZA 3. Manipolazione prodotti cosmetici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezione dei prodotti cosmetici da utilizzare in funzione del trattamento estetico ➤ predisposizione dei prodotti cosmetici (dosaggi, temperature, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse tipologie di prodotti cosmetici e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti ➤ identificare i prodotti per lo specifico trattamento predisposto in coerenza con le indicazioni ricevute ➤ adottare le prescrizioni e raccomandazioni d'uso delle case produttrici per l'utilizzo e l'applicazione di prodotti cosmetici in funzione del tipo di trattamento previsto ➤ identificare le condizioni più idonee (temperatura, quantità di prodotto, ecc.) per la preparazione dei prodotti da applicare tenendo conto delle indicazioni ricevute e del tipo di trattamento estetico previsto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e composizione di prodotti cosmetici e loro proprietà funzionali ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➤ terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico ➤ principali tipologie di trattamento estetico (purificante, tonificante, dermocosmetico, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti cosmetici pronti all'uso e idonei al trattamento estetico previsto		

UNITÀ DI COMPETENZA 4. Trattamenti estetici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione di semplici trattamenti estetici viso e corpo (maschere viso, peeling, depilazione, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere la tipologia cutanea e lo stato della pelle individuandone le principali anomalie ➤ identificare le principali attrezzature manuali o elettromeccaniche in funzione dei trattamenti estetici da eseguire (pinzette, vaporizzatore, scaldacera, laser, lampade abbronzanti, ecc.) ➤ riconoscere le diverse sequenze operative dei principali trattamenti estetici identificando i prodotti, le tecniche e gli strumenti più idonei al tipo di operazione prevista ➤ applicare procedure e tecniche necessarie ad eseguire trattamenti estetici di base (maschere, depilazione, ecc.) nel rispetto delle indicazioni ricevute e adottando le opportune misure di igiene e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche e principali patologie dell'apparato tegumentario ➤ elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➤ modalità d'uso di strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici di trattamento ➤ principali tipologie di trattamento estetico (purificante, tonificante, dermocosmetico, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
trattamenti estetici semplici realizzati in coerenza con le indicazioni ricevute e gli interventi previsti		

OPERATORE DELL'ACCONCIATURA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore dell'acconciatura è in grado di predisporre e allestire correttamente l'area di lavoro, di assistere il cliente durante la permanenza nel salone di acconciatura e di eseguire i trattamenti e le operazioni di base per la detersione e la cura estetica del capello e del cuoio capelluto, secondo specifici dispositivi e misure igienico-sanitarie e in coerenza con i trattamenti e il tipo di acconciatura previsti per il cliente.

AREA PROFESSIONALE

Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.4.3.1.0 Acconciatori
ATECO 2007	96.02.01 Servizi dei saloni di barbiere e parrucchiere

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 20 Servizi alla persona
Aree di attività (ADA)	ADA.20.01.06 (ex ADA.24.138.409) - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Assistenza e gestione clienti	<p>adottare le modalità più idonee per informare il cliente circa i servizi presenti nel salone di acconciatura (disponibilità, presa in carico, costi, trattamenti, ecc.)</p> <p>individuare e comprendere le esigenze del cliente al fine di orientarlo rispetto ai trattamenti e ai prodotti disponibili nella struttura</p> <p>individuare le modalità più adeguate a suggerire e proporre l'acquisto di prodotti tricologici in relazione al trattamento previsto</p> <p>individuare procedure e strumenti per eseguire le più comuni operazioni contabili con clienti e fornitori</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ struttura anatomica del capello e della cute ➤ elementi di tricologia ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali prodotti tricologici (shampoo, creme, maschere, idratanti, antiforfora, rinforzanti ristrutturanti, ecc.).
2. Approntamento area di lavoro	<p>adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione in sicurezza di ambienti e attrezzature (forbici, rasoio, spazzole, piastra, phon, ecc.) in relazione alle diverse fasi di lavoro</p> <p>individuare accessori e strumenti necessari a preparare il cliente ai trattamenti stabiliti favorendo le condizioni per una gradevole permanenza</p> <p>applicare tecniche di allestimento/riordino degli spazi di lavoro e di esposizione dei prodotti tricologici tenendo conto di eventuali carenze e necessità di ripristino</p> <p>adottare le procedure più adeguate alla cura e manutenzione di strumenti e attrezzature rilevando eventuali anomalie e necessità di intervento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di applicazione dei prodotti di detersione e risciacquo ➤ strumenti e tecniche di base di trattamento e acconciatura (taglio, colorazione, piega, ecc.) ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita
3. Detersione e cura del capello	<p>riconoscere le diverse tipologie di prodotti per la pulizia e la cura del capello e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti</p> <p>individuare la corretta quantità di detergente da utilizzare per il lavaggio della cute e del capello favorendo le condizioni di comfort (posizione, temperatura dell'acqua, ecc.) più gradite al cliente</p> <p>applicare le tecniche per la detersione, la frizione e il risciacquo dei capelli e del cuoio capelluto nel rispetto delle specificità del cliente</p> <p>adottare metodiche e procedure per la predisposizione e applicazione di impacchi, creme e lozioni tenendo conto delle indicazioni ricevute e delle caratteristiche dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali strumenti per le transazioni di pagamento ➤ principali documenti contabili (ricevute, bolle, fatture, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura
4. Trattamento capelli e acconciatura	<p>riconoscere le principali caratteristiche del capello e del cuoio capelluto anche in funzione del tipo di trattamento e/o acconciatura prevista per il cliente</p> <p>individuare gli strumenti e le attrezzature più adeguate al tipo di trattamento e acconciatura da eseguire nel rispetto delle indicazioni tecniche ricevute</p> <p>riconoscere le procedure operative per la realizzazione delle principali tipologie di tinture e colorazioni rispettando i tempi di posa previsti e le informazioni indicate nella scheda cliente</p> <p>adottare strumenti e tecniche per l'esecuzione di tagli e acconciature semplici tenendo conto delle indicazioni ricevute</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Assistenza e gestione clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ erogazione informazioni ➤ promozione prodotti tricologici ➤ elaborazione principali documenti contabili 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare le modalità più idonee per informare il cliente circa i servizi presenti nel salone di acconciatura (disponibilità, presa in carico, costi, trattamenti, ecc.) ➤ individuare e comprendere le esigenze del cliente al fine di orientarlo rispetto ai trattamenti e ai prodotti disponibili nella struttura ➤ individuare le modalità più adeguate a suggerire e proporre l'acquisto di prodotti tricologici in relazione al trattamento previsto ➤ individuare procedure e strumenti per eseguire le più comuni operazioni contabili con clienti e fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali prodotti tricologici (shampoo, creme, maschere, idratanti, antiforfora, rinforzanti ristrutturanti, ecc.). ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali strumenti per le transazioni di pagamento ➤ principali documenti contabili (ricevute, bolle, fatture, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
relazione con il cliente gestita in coerenza con le politiche del salone di acconciatura		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Approntamento area di lavoro		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione e riordino spazi di lavoro ➤ sterilizzazione strumenti manuali e disinfezione delle apparecchiature ➤ regolazione e manutenzione strumenti e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare modalità e procedure igienico-sanitarie per la predisposizione in sicurezza di ambienti ed attrezzature (forbici, rasoio, spazzole, piastra, phon, ecc.) in relazione alle diverse fasi di lavoro ➤ individuare accessori e strumenti necessari a preparare il cliente ai trattamenti stabiliti favorendo le condizioni per una gradevole permanenza ➤ applicare tecniche di allestimento/riordino degli spazi di lavoro e di esposizione dei prodotti tricologici tenendo conto di eventuali carenze e necessità di ripristino ➤ adottare le procedure più adeguate alla cura e manutenzione di strumenti e attrezzature rilevando eventuali anomalie e necessità di intervento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali prodotti tricologici (shampoo, creme, maschere, idratanti, antiforfora, rinforzanti ristrutturanti, ecc.). ➤ strumenti e tecniche di base di trattamento e acconciatura (taglio, colorazione, piega, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
area di lavoro allestita in sicurezza e in funzione delle diverse fasi lavoro		

UNITÀ DI COMPETENZA 3. Detersione e cura del capello		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione postazione per la detersione dei capelli ➤ detersione, frizione e risciacquo dei capelli ➤ applicazione impacchi creme e lozioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse tipologie di prodotti per la pulizia e la cura del capello e gli effetti dei principi attivi in essi contenuti ➤ individuare la corretta quantità di detergente da utilizzare per il lavaggio della cute e del capello favorendo le condizioni di comfort (posizione, temperatura dell'acqua, ecc.) più gradite al cliente ➤ applicare le tecniche per la detersione, la frizione e il risciacquo dei capelli e del cuoio capelluto nel rispetto delle specificità del cliente ➤ adottare metodiche e procedure per la predisposizione e applicazione di impacchi, creme e lozioni tenendo conto delle indicazioni ricevute e delle caratteristiche dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di tricologia ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali prodotti tricologici (shampoo, creme, maschere, idratanti, antiforfora, rinforzanti ristrutturanti, ecc.). ➤ tecniche di applicazione dei prodotti di detersione e risciacquo ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Pulizia e cura dei capelli eseguita in coerenza con le indicazioni ricevute		

UNITÀ DI COMPETENZA 4. Trattamento capelli e acconciatura		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione dei trattamenti base del capello (colorazione, decolorazione, ecc.) ➤ esecuzione di tagli e acconciature semplici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le principali caratteristiche del capello e del cuoio capelluto anche in funzione del tipo di trattamento e/o acconciatura prevista per il cliente ➤ individuare gli strumenti e le attrezzature più adeguate al tipo di trattamento e acconciatura da eseguire nel rispetto delle indicazioni tecniche ricevute ➤ riconoscere le procedure operative per la realizzazione delle principali tipologie di tinture e colorazioni rispettando i tempi di posa previsti e le informazioni indicate nella scheda cliente ➤ adottare strumenti e tecniche per l'esecuzione di tagli e acconciature semplici tenendo conto delle indicazioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ struttura anatomica del capello e della cute ➤ elementi di tricologia ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali prodotti tricologici (shampoo, creme, maschere, idratanti, antiforfora, rinforzanti ristrutturanti, ecc.). ➤ strumenti e tecniche di base di trattamento e acconciatura (taglio, colorazione, piega, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
trattamenti e interventi di acconciatura semplici realizzati secondo le indicazioni ricevute		

AREA PROFESSIONALE

INSTALLAZIONE COMPONENTI E IMPIANTI ELETTRICI E TERMOIDRAULICI

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI**
 - **OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI**
 - **TECNICO NELLA GESTIONE DI SISTEMI TECNOLOGICI INTELLIGENTI**
 - **TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC**

OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore impianti elettrici è in grado di installare, mantenere e riparare impianti elettrici civili, industriali e del terziario, di diversa tipologia, sulla base di progetti e schemi tecnici di impianto, operando in sicurezza e nel rispetto delle procedure standard previste nel contesto organizzativo di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.4.1.1 Installatori e riparatori di impianti elettrici industriali 6.1.3.7.0 Elettrecisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili 6.2.4.1.4 Installatori e riparatori di apparati di produzione e conservazione dell'energia elettrica 3.1.3.6.0 Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili
ATECO 2007	43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.02 Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.03 Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) 43.29.01 Installazione, riparazione e manutenzione di ascensori e scale mobili 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.04.05 (ex ADA.7.56.165) - Installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario ADA.10.04.06 (ex ADA.7.56.166) - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici ADA.10.04.07 (ex ADA.7.56.959) - Installazione/manutenzione di impianti elettrici industriali ADA.10.04.08 (ex ADA.7.56.960) - Installazione/manutenzione di impianti speciali per la sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, controllo accessi) e per il cablaggio strutturato

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Installazione impianti elettrici e fotovoltaici	<p>individuare materiali, componenti e strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire sulla base di disegni tecnici, schemi impianti e dei cataloghi di componentistica elettrica/elettromeccanica</p> <p>applicare tecniche di montaggio e cablaggio di impianti elettrici: tiro e posa di cavi e canaline, posizionamento delle apparecchiature (di comando, protezione, trasformazione, ecc.), allacciamento alla rete elettrica, ecc., in base alla tipologia e destinazione d'uso dell'impianto</p> <p>applicare tecniche di assemblaggio e cablaggio di impianti fotovoltaici, provvedendo al montaggio di strutture di supporto e canalizzazioni e all'installazione dei diversi componenti (quadro di campo, inverter, ecc.), sulla base del progetto tecnico e nel rispetto della normativa sulla sicurezza</p> <p>comprendere le specifiche istruzioni per la predisposizione di quadri elettrici e apparecchiature di tipo elettromeccanico su sistemi automatizzati controllati anche da P.L.C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione ➤ schemi elettrici e simbologie di impianti ➤ principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza ➤ principali tipologie di impianti civili, industriali e del terziario ➤ dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione ➤ la componentistica elettrica: componentistica modulare e scatolata per quadri elettrici
2. Installazione impianti di sicurezza e cablaggio strutturato	<p>identificare materiali, strumenti e fasi sequenziali per la predisposizione in sicurezza dell'area di lavoro in base all'impianto di sicurezza e/o di cablaggio strutturato da realizzare (installazione di canalizzazioni, tracciatura, ecc.)</p> <p>applicare tecniche di montaggio di impianti per la sicurezza (antintrusione, antincendio, ecc.) intervenendo nella posa e collegamento di cavi, sensori, dispositivi e quadri di comando, ecc., sulla base delle specifiche tecniche di progetto</p> <p>applicare tecniche per l'installazione di impianti per il cablaggio strutturato (posa e collegamento di cavi, apparecchiature, quadri, ecc.) in conformità con il progetto esecutivo</p> <p>adottare procedure standard per la verifica del funzionamento degli impianti secondo gli standard di efficienza e sicurezza previsti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie di impianti fotovoltaici civili, industriali e del terziario (film sottile, organico, ecc.) ➤ principali tipologie di impianti fotovoltaici (a isola, grid-connected, ecc.) ➤ principali tipologie, caratteristiche tecniche e componenti dei sistemi di sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, ecc.) ➤ principali tipologie di reti locali-LAN (ad anello, a stella, bus, ecc.)
3. Controllo conformità impianti elettrici	<p>individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo, verificando la conformità dell'impianto installato al progetto esecutivo e agli standard di qualità e sicurezza</p> <p>valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza dell'impianto: relè, interruttore differenziale, messa a terra, parafulmine, ecc.</p> <p>applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto installato e dei suoi componenti, utilizzando gli adeguati strumenti di misura e verifica, nel rispetto degli schemi tecnici e delle modalità di installazione standard</p> <p>tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti e attrezzi di lavoro e modalità di utilizzo ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ schemi elettronici per ausiliari civili: antenne, videocitofono, impianto antifurto, piccola telefonia, ecc. ➤ principali tecniche di calcolo per l'installazione e il cablaggio di impianti elettrici e fotovoltaici: calcolo di un circuito, della potenza, dell'energia
4. Manutenzione impianti elettrici	<p>predispone apparecchiature e strumenti, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza i controlli di manutenzione ordinaria e straordinaria</p> <p>identificare tempistica, costi e fasi sequenziali di lavorazione in base all'intervento manutentivo da effettuare</p> <p>valutare funzionalità, idoneità e livello di usura dei componenti dell'impianto, al fine di individuare eventuali anomalie e malfunzionamenti ed elaborare ipotesi di soluzione</p> <p>adottare tecniche di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti, nel rispetto delle specifiche tecniche di progetto e in coerenza con le procedure aziendali, compilando la necessaria documentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici e fotovoltaici ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Installazione impianti elettrici e fotovoltaici</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura disegni e schemi elettrici ➤ cablaggio ➤ montaggio e installazione sistemi elettrici e fotovoltaici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare materiali, componenti e strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire sulla base di disegni tecnici, schemi impianti e dei cataloghi di componentistica elettrica / elettromeccanica ➤ applicare tecniche di montaggio e cablaggio di impianti elettrici: tiro e posa di cavi e canaline, posizionamento delle apparecchiature (di comando, protezione, trasformazione, ecc.), allacciamento alla rete elettrica, ecc., in base alla tipologia e destinazione d'uso dell'impianto ➤ applicare tecniche di assemblaggio e cablaggio di impianti fotovoltaici, provvedendo al montaggio di strutture di supporto e canalizzazioni e all'installazione dei diversi componenti (quadro di campo, inverter, ecc.), sulla base del progetto tecnico e nel rispetto della normativa sulla sicurezza ➤ comprendere le specifiche istruzioni per la predisposizione di quadri elettrici e apparecchiature di tipo elettromeccanico su sistemi automatizzati controllati anche da P.L.C. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione ➤ schemi elettrici e simbologie di impianti ➤ principali tipologie di impianti civili, industriali e del terziario ➤ principali tipologie di impianti fotovoltaici (a isola, grid-connected, ecc.) ➤ principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza ➤ principali tecnologie di impianti fotovoltaici civili, industriali e del terziario (film sottile, organico, ecc.) ➤ la componentistica elettrica: componentistica modulare e scatolata per quadri elettrici ➤ principali tecniche di calcolo per l'installazione e il cablaggio di impianti elettrici e fotovoltaici: calcolo di un circuito, della potenza, dell'energia ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto elettrico e/o fotovoltaico installato nel rispetto della normativa specifica di settore e sulla base del progetto esecutivo		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Installazione impianti di sicurezza e cablaggio strutturato</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento area di lavoro ➤ montaggio e installazione sistemi di sicurezza ➤ montaggio e installazione sistemi di cablaggio strutturato ➤ verifica standard di conformità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare materiali, strumenti e fasi sequenziali per la predisposizione in sicurezza dell'area di lavoro in base all'impianto da realizzare (installazione di canalizzazioni, tracciatura, ecc.) ➤ applicare tecniche di montaggio di impianti per la sicurezza (antintrusione, antincendio, ecc.) intervenendo nella posa e collegamento di cavi, sensori, dispositivi e quadri di comando, ecc., sulla base delle specifiche tecniche di progetto ➤ applicare tecniche per l'installazione di impianti per il cablaggio strutturato (posa e collegamento di cavi, apparecchiature, quadri, ecc.) in conformità con il progetto esecutivo ➤ adottare procedure standard per la verifica dell'installazione e del funzionamento degli impianti secondo gli standard di efficienza e sicurezza previsti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno elettrico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione ➤ principali tipologie di impianti civili, industriali e del terziario ➤ principi di elettrotecnica e tecnologia degli impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza ➤ principali tipologie, caratteristiche tecniche e componenti dei sistemi di sicurezza (antintrusione, antincendio, video sorveglianza, ecc.) ➤ principali tipologie di reti locali-LAN (ad anello, a stella, bus, ecc.) ➤ schemi elettronici per ausiliari civili: antenne, videocitofono, impianto antifurto, piccola telefonia, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto di sicurezza e cablaggio strutturato installato e testato nel rispetto della normativa specifica di settore e sulla base del progetto esecutivo		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Controllo conformità impianti elettrici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ collaudo dell'impianto ➤ verifica standard di conformità ➤ regolazione dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo, verificando la conformità dell'impianto installato al progetto esecutivo e agli standard di qualità e sicurezza ➤ valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza dell'impianto: relè, interruttore differenziale, messa a terra, parafulmine, ecc. ➤ applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto installato e dei suoi componenti, utilizzando gli adeguati strumenti di misura e verifica, nel rispetto degli schemi tecnici e delle modalità di installazione standard ➤ tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici e fotovoltaici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto elettrico collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Manutenzione impianti elettrici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stesura piano di intervento (tempi, costi, ecc.) ➤ ricerca di guasti e anomalie dell'impianto ➤ sostituzione di componenti difettosi ➤ ripristino funzionalità dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisporre apparecchiature e strumenti, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza i controlli di manutenzione ordinaria, programmata e straordinaria ➤ identificare tempistica, costi e fasi sequenziali di lavorazione in base all'intervento manutentivo da effettuare ➤ valutare funzionalità, idoneità e livello di usura dei componenti dell'impianto, al fine di individuare eventuali anomalie e malfunzionamenti ed elaborare ipotesi di soluzione ➤ adottare tecniche di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti, nel rispetto delle specifiche tecniche di progetto e in coerenza con le procedure aziendali, compilando la necessaria modulistica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti e attrezzi di lavoro e modalità di utilizzo ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici e fotovoltaici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto elettrico mantenuto e/o ripristinato in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza		

OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore impianti termo-idraulici è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti termici, idraulici, di condizionamento e apparecchiature igienico-sanitarie, operando in sicurezza, sulla base di disegni e schemi tecnici e nel rispetto delle procedure standard previste nel contesto organizzativo di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.3.5.1 Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali 6.1.3.6.2 Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili 6.1.3.6.1 Idraulici nelle costruzioni civili
ATECO 2007	43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.22.02 Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.22.04 Installazione di impianti di depurazione per piscine (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione)

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.04.09 (ex ADA.7.57.168) - Installazione/manutenzione di impianti civili idrotermosanitari e sistemi di scarico ADA.10.04.10 (ex ADA.7.57.962) - Installazione/manutenzione di impianti tecnologici di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione con trattamento aria ADA.10.04.13 (ex ADA.7.57.884) - Installazione/manutenzione di impianti a biomassa ADA.10.04.14 (ex ADA.7.57.885) - Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Installazione impianti termo-idraulici	<p>individuare i materiali, i componenti e gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire sulla base di disegni tecnici e schemi impianti e dei cataloghi di componentistica termo-idraulica</p> <p>applicare tecniche per la posa e il fissaggio di apparecchiature sanitarie (lavabi, piatti doccia, wc, rubinetteria, ecc.) e il montaggio in sicurezza di impianti termo-idraulici (radiatori, generatori termici, ecc.) e idrici (scarico acque, impianti antincendio, ecc.) sulla base delle indicazioni tecniche del progetto esecutivo</p> <p>adottare tecniche e strumenti per il montaggio di impianti termici alimentati da fonti energetiche rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza</p> <p>applicare e combinare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili, per il montaggio di collettori, ecc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ principali tecniche di collegamento e cablaggio elettrico ➤ principali tipologie di impianti idrici, termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti ➤ principali tipologie di impianti termici a fonti rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) ➤ principali tecnologie di impianti termici (a circolazione naturale, forzata, a svuotamento, ecc.) ➤ componentistica e apparecchiature degli impianti di condizionamento ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici termo-idraulici ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
2. Installazione impianti di condizionamento	<p>applicare tecniche di posa e montaggio di impianti per il condizionamento, la climatizzazione e il trattamento dell'aria, traducendo schemi impianti e disegni tecnici</p> <p>applicare tecniche per il collegamento agli impianti idrici, aereali e per trasporto di gas refrigerante, sulla base delle specifiche tecniche del progetto esecutivo</p> <p>riconoscere gli strumenti idonei, i tempi e le sequenze per realizzare il cablaggio elettrico di componenti, apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza dell'impianto installato</p> <p>adottare procedure per l'installazione di valvolame, organi di controllo regolazione, componenti terminali per reti di climatizzazione, ecc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ principali tecniche di collegamento e cablaggio elettrico ➤ principali tipologie di impianti idrici, termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti ➤ principali tipologie di impianti termici a fonti rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) ➤ principali tecnologie di impianti termici (a circolazione naturale, forzata, a svuotamento, ecc.) ➤ componentistica e apparecchiature degli impianti di condizionamento ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici termo-idraulici ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
3. Collaudo impianti termo-idraulici	<p>individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo, verificando la conformità dell'impianto installato al progetto esecutivo</p> <p>valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza degli impianti</p> <p>applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto installato, utilizzando gli adeguati strumenti di misura e verifica</p> <p>tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ principali tecniche di collegamento e cablaggio elettrico ➤ principali tipologie di impianti idrici, termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti ➤ principali tipologie di impianti termici a fonti rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) ➤ principali tecnologie di impianti termici (a circolazione naturale, forzata, a svuotamento, ecc.) ➤ componentistica e apparecchiature degli impianti di condizionamento ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici termo-idraulici ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
4. Manutenzione impianti termo-idraulici	<p>predisporre apparecchiature e strumenti, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza i controlli di manutenzione ordinaria e straordinaria</p> <p>identificare tempistica, costi e fasi sequenziali di lavorazione in base all'intervento manutentivo da effettuare</p> <p>valutare funzionalità, idoneità e livello di usura dei componenti dell'impianto, al fine di individuare eventuali anomalie e malfunzionamenti ed elaborare ipotesi di soluzione</p> <p>adottare tecniche di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti, nel rispetto delle specifiche tecniche di progetto, sulla base della manualistica e in coerenza con le procedure aziendali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ principali tecniche di collegamento e cablaggio elettrico ➤ principali tipologie di impianti idrici, termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti ➤ principali tipologie di impianti termici a fonti rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) ➤ principali tecnologie di impianti termici (a circolazione naturale, forzata, a svuotamento, ecc.) ➤ componentistica e apparecchiature degli impianti di condizionamento ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici termo-idraulici ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Installazione impianti termo-idraulici</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ posatura tubature ➤ montaggio di apparecchiature e impianti termo-idraulici e idro-sanitari ➤ montaggio di impianti termici a fonti rinnovabili 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare i materiali, i componenti e gli strumenti necessari e funzionali alle lavorazioni da eseguire sulla base di disegni tecnici e schemi impianti e dei cataloghi di componentistica termo-idraulica ➤ applicare tecniche per la posa e il fissaggio di apparecchiature sanitarie (lavabi, piatti doccia, wc, rubinetteria, ecc.) e il montaggio in sicurezza di impianti termo-idraulici (radiatori, generatori termici, ecc.) e idrici (scarico acque, impianti antincendio, ecc.) sulla base delle indicazioni tecniche del progetto esecutivo ➤ adottare tecniche e strumenti per il montaggio di impianti termici alimentati da fonti energetiche rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza ➤ applicare e combinare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili, per il montaggio di collettori, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ gli strumenti di lavoro e le attrezzature di installazione di impianti termo-idraulici ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ principali tipologie di impianti idrici, termo-idraulici e idro-sanitari e loro componenti ➤ principali tipologie di impianti termici a fonti rinnovabili (caldaie e stufe a biomassa, pompe di calore, solari termici ecc.) ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ principali tecnologie di impianti termici (a circolazione naturale, forzata, a svuotamento, ecc.) ➤ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti termo-idraulici e solari termici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto idrico, termico, termo-idraulico installato nel rispetto della normativa specifica di settore e sulla base del progetto esecutivo		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Installazione impianti di condizionamento</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura schemi e disegni tecnici ➤ montaggio di impianti di condizionamento, climatizzazione e trattamento dell'aria ➤ collegamento parti elettriche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di posa e montaggio di impianti per il condizionamento, la climatizzazione e il trattamento dell'aria, traducendo schemi impianti e disegni tecnici ➤ applicare tecniche per il collegamento agli impianti idrici, aeraulici e per trasporto di gas refrigerante, sulla base delle specifiche tecniche del progetto esecutivo ➤ riconoscere gli strumenti idonei, i tempi e le sequenze per realizzare il cablaggio elettrico di componenti, apparecchiature di controllo, regolazione e sicurezza dell'impianto installato ➤ adottare procedure per l'installazione di valvole, organi di controllo regolazione, componenti terminali per reti di climatizzazione, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico: scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termo-idraulici e idro-sanitari, di condizionamento, ecc. ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ componentistica e apparecchiature degli impianti di condizionamento ➤ principali tecniche di collegamento e cablaggio elettrico ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ caratteristiche e utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili e sostenibili negli impianti idro-termo-sanitari e di climatizzazione ➤ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idro-sanitarie e di condizionamento ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto di condizionamento installato nel rispetto della normativa specifica di settore e sulla base del progetto esecutivo		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Collaudo impianti termo-idraulici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ collaudo degli impianti installati ➤ verifica degli standard di conformità ➤ regolazione dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo, verificando la conformità dell'impianto installato al progetto esecutivo ➤ valutare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e sicurezza degli impianti ➤ applicare metodi e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto installato, utilizzando gli adeguati strumenti di misura e verifica ➤ tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ impiantistica meccanica, termo-idraulica, oleodinamica ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici termo-idraulici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Manutenzione impianti termo-idraulici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stesura piano di intervento (tempi, costi, ecc.) ➤ ricerca di guasti e anomalie dell'impianto ➤ esecuzione test e manutenzioni periodiche ➤ sostituzione di componenti difettosi ➤ ripristino funzionalità dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisporre apparecchiature e strumenti, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza i controlli di manutenzione ordinaria e straordinaria ➤ identificare tempistica, costi e fasi sequenziali di lavorazione in base all'intervento manutentivo da effettuare ➤ valutare funzionalità, idoneità e livello di usura dei componenti dell'impianto, al fine di individuare eventuali anomalie e malfunzionamenti ed elaborare ipotesi di soluzione ➤ adottare tecniche di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti, nel rispetto delle specifiche tecniche di progetto, sulla base della manualistica e in coerenza con le procedure aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ principi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termo-idraulici e di condizionamento ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti termo-idraulici e solari termici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto mantenuto e/o ripristinato in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza		

AREA PROFESSIONALE

LOGISTICA INDUSTRIALE, DEL TRASPORTO E SPEDIZIONE

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI**
 - TECNICO DELLA LOGISTICA INDUSTRIALE
 - TECNICO DI SPEDIZIONE, TRASPORTO E LOGISTICA

OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore di magazzino merci è in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini, spedizioni e consegne e registrare i relativi dati informativi.

AREA PROFESSIONALE

Logistica industriale, del trasporto e spedizione

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	4.3.1.2 Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate 4.3.1.3 Addetti alla gestione amministrativa dei trasporti merci
ATECO 2007	52.10.10 Magazzini di custodia e deposito per conto terzi 52.10.20 Magazzini frigoriferi per conto terzi 52.24.40 Movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 11 Trasporti e logistica
Aree di attività (ADA)	ADA.11.01.18 (ex ADA.13.128.383) - Gestione attività di magazzino ADA.11.01.19 (ex ADA.13.128.384) - Gestione amministrativa del magazzino ADA.11.01.20 (ex ADA.13.128.385) - Operazioni di movimentazione merci

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione spazi attrezzati di magazzino	<p>riconoscere mezzi, strumenti e spazi del magazzino per definire il flusso di lavoro in base alla tipologia e quantità di merce e in coerenza con la documentazione di riferimento</p> <p>individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino</p> <p>valutare qualità e funzionalità delle strutture di stoccaggio e stato delle merci immagazzinate</p> <p>valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, muletti, palletts, ecc.) per individuarne livelli di usura e eventuali anomalie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il flusso delle merci in magazzino ➤ struttura e organizzazione di un magazzino merci ➤ tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) ➤ tecniche di carico, scarico e movimentazione della merce ➤ principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino
2. Movimentazione e stoccaggio merci	<p>riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto</p> <p>distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino</p> <p>individuare gli elementi identificativi delle merci e i dispositivi di sicurezza previsti</p> <p>adottare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi informativi per la gestione e tracciabilità e rintracciabilità delle merci ➤ documentazione amministrativa di trasporto e spedizione e procedure di compilazione ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione
3. Trattamento dati di magazzino	<p>applicare tecniche di registrazione dei movimenti delle merci in entrata e in uscita e di aggiornamento delle giacenze, anche attraverso le procedure e gli strumenti informatici in dotazione</p> <p>valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.) in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni</p> <p>identificare le informazioni provenienti dai diversi reparti circa flusso previsto ed effettivo delle merci</p> <p>applicare tecniche e metodiche di preparazione dei documenti identificativi e di tracciabilità e rintracciabilità delle merci, nel rispetto della normativa amministrativa e contabile di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc. ➤ funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali ➤ principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. ➤ caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni, ecc.)
4. Gestione e spedizione merci	<p>adottare tipologie di imballaggio in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti e valutarne l'integrità</p> <p>identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci</p> <p>applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento in rapporto alle diverse tipologie di trasporto</p> <p>individuare e definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto e deposito di merci pericolose e derrate alimentari ➤ il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione spazi attrezzati di magazzino		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ impostazione piano di lavoro ➤ approntamento degli spazi di magazzino ➤ rilevazione flussi e rotazione merci ➤ controllo funzionamento macchinari ed attrezzature di magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere mezzi, strumenti e spazi del magazzino per definire il flusso di lavoro in base alla tipologia e quantità di merce e in coerenza con la documentazione di riferimento ➤ individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino ➤ valutare qualità e funzionalità delle strutture di stoccaggio e stato delle merci immagazzinate ➤ valutare funzionalità ed efficienza di attrezzature e macchinari utilizzati per la movimentazione (carrelli elevatori, muletti, palletts, ecc.) per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il flusso delle merci in magazzino ➤ struttura e organizzazione di un magazzino merci ➤ tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
magazzino efficientemente controllato negli spazi e nelle attrezzature		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Movimentazione e stoccaggio merci		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione dello stato delle merci/prodotti da stoccare ➤ stoccaggio delle merci negli appositi spazi di magazzino ➤ movimentazione, carico e scarico delle merci in area deposito o transito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto ➤ distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino ➤ individuare gli elementi identificativi delle merci e i dispositivi di sicurezza previsti ➤ adottare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) ➤ tecniche di carico, scarico e movimentazione della merce ➤ tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione ➤ struttura e organizzazione di un magazzino merci ➤ il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
merce stoccata e pronta per essere trasferita		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento dati di magazzino</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ registrazione dei movimenti delle merci in entrata e uscita ➤ gestione delle informazioni circa il flusso previsto delle merci in entrata e in uscita ➤ aggiornamento delle informazioni relative alle merci stoccate (livelli delle scorte, giacenze di magazzino, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di registrazione dei movimenti delle merci in entrata e in uscita e di aggiornamento delle giacenze, anche attraverso le procedure e gli strumenti informatici in dotazione ➤ valutare disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.) in risposta a richieste di informazioni di clienti interni ed esterni ➤ identificare le informazioni provenienti dai diversi reparti circa flusso previsto ed effettivo delle merci ➤ applicare tecniche e metodiche di preparazione dei documenti identificativi e di tracciabilità e rintracciabilità delle merci, nel rispetto della normativa amministrativa e contabile di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali funzioni dei software per la gestione dei flussi informativi di magazzino ➤ principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc. ➤ sistemi informativi per la gestione e tracciabilità e rintracciabilità delle merci ➤ documentazione amministrativa di trasporto e spedizione e procedure di compilazione ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ metodologie e tecniche di gestione delle scorte: metodi pull-push, gestione a fabbisogno, metodo ABC, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
movimenti delle merci correttamente registrati e dati di magazzino aggiornati		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Gestione e spedizione merci</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ imballaggio, etichettatura, codifica e numerazione delle merci ➤ stivaggio, pallettizzazione e containerizzazione della merce ➤ elaborazione della documentazione di accompagnamento al trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare tipologie di imballaggio in base alle caratteristiche merceologiche dei prodotti e valutarne l'integrità ➤ identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci ➤ applicare procedure per la redazione di documenti di accompagnamento identificativi in rapporto alle diverse tipologie di trasporto ➤ individuare e definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di trasporto e deposito di merci pericolose e derrate alimentari ➤ funzioni e tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali ➤ caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni, ecc.) ➤ documentazione amministrativa di trasporto e spedizione e procedure di compilazione ➤ il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
merce imballata e spedita secondo il programma stabilito		

AREA PROFESSIONALE

MARKETING E VENDITE

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE ALLE VENDITE**
 - TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA
 - TECNICO DELLE VENDITE
 - TECNICO COMMERCIALE-MARKETING

OPERATORE ALLE VENDITE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore alle vendite è in grado di svolgere le attività relative al servizio di vendita e post-vendita, anche in ambienti virtuali, attraverso il supporto e l'assistenza al cliente, l'allestimento e il riordino di spazi espositivi, la gestione del magazzino e la realizzazione di semplici pratiche e adempimenti amministrativi nel rispetto delle procedure e strategie commerciali previste nel contesto aziendale di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Marketing e vendite

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE- COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.1.2.1.0 Commessi delle vendite all'ingrosso 5.1.2.2.0 Commessi delle vendite al minuto 5.1.2.6.0 Addetti ai distributori di carburanti ed assimilati 5.1.2.3.0 Addetti ad attività organizzative delle vendite 5.1.2.4.0 Cassieri di esercizi commerciali 5.1.3.4.0 Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti 5.1.2.5.1 Venditori a domicilio 5.1.2.5.2 Venditori a distanza 5.1.3.2.0 Dimostratori e professioni assimilate
ATECO 2007	45.1 Commercio di autoveicoli 45.3 Commercio di parti e accessori di autoveicoli 47.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati 47.2 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati 47.5 Commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati 47.6 Commercio al dettaglio di articoli culturali ricreativi in esercizi specializzati 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati 47.8 Commercio al dettaglio ambulante

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 12 Servizi di distribuzione commerciale
Aree di attività (ADA)	ADA.12.01.03 (ex ADA.18.207.669) - Realizzazione delle attività di vendita all'ingrosso di prodotti alimentari e non alimentari ADA.12.01.06 (ex ADA.18.208.672) - Attività operative e di vendita nella grande distribuzione organizzata ADA.12.01.07 (ex ADA.18.208.673) - Servizi di incasso e post-vendita nella grande distribuzione organizzata ADA.12.01.10 (ex ADA.18.210.675) - Vendita diretta di prodotti alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione ADA.12.01.11 (ex ADA.18.210.676) - Vendita diretta di prodotti non alimentari nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione ADA.12.01.13 (ex ADA.18.211.678) - Vendita a distanza (per corrispondenza, telefonica, televendita, vendita via internet)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Stoccaggio e approntamento prodotti	<p>individuare gli spazi assegnati in area deposito in funzione delle diverse tipologie di prodotto e in coerenza con le procedure previste</p> <p>adottare le attrezzature per il deposito ed il trasporto dei prodotti in area vendita utilizzando i dispositivi e le misure di sicurezza previste</p> <p>adottare la modulistica e i dispositivi digitali per tracciabilità, riassortimento e registrazione dei prodotti avendo cura degli strumenti necessari alle diverse fasi di lavoro</p> <p>riconoscere gli elementi identificativi e di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti e i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, barcode, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ l'impresa commerciale: organizzazione e funzionamento ➤ il ciclo delle merci (ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, ecc.) ➤ le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ elementi di merchandising (visual display, layout, ecc.) ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di customer care ➤ procedure per resi e sostituzioni
2. Allestimento e riordino prodotti	<p>applicare tecniche di allestimento/riordino degli spazi tenendo conto del tipo di prodotto e delle caratteristiche dell'area espositiva (scaffali, mensole, rail, banco, frigo, ecc.)</p> <p>identificare la presenza e la visibilità delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi tenendo conto delle promozioni in essere e in coerenza con le politiche commerciali aziendali</p> <p>applicare procedure e tecniche per la rotazione degli articoli e l'individuazione di prodotti scaduti e rotture di stock</p> <p>riconoscere funzionalità ed efficienza delle attrezzature e dei dispositivi presenti in area vendita (bilance, banchi-frigorifero, guanti monouso, ecc.) applicando le necessarie operazioni di manutenzione e rifornimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di ascolto e di comunicazione ➤ tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita ➤ tipologia e funzionamento delle attrezzature per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili (affettatrici, coltelli, forni, celle frigorifero, ecc.) ➤ principali apparecchiature per le operazioni di cassa (scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc.) ➤ documenti amministrativi e contabili di base
3. Vendita e assistenza clienti	<p>comprendere e interpretare le esigenze del cliente selezionando le informazioni più appropriate ai bisogni espressi</p> <p>adottare gli stili comunicativi e gli applicativi e-commerce più rispondenti al servizio vendita (on line, vendita diretta, ecc.)</p> <p>rilevare la soddisfazione del cliente ed eventuali segnalazioni/reclami adottando le modalità e le tecniche in uso per l'assistenza anche a distanza</p> <p>applicare tecniche di ripristino di conformità del prodotto/servizio (resi, sostituzioni, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali sistemi di pagamento e servizi bancari ➤ principali riferimenti normativi in materia di IVA ➤ elementi identificativi dei prodotti (classificazione, trattamento, tipicità, ecc.) ➤ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➤ tecniche di imballaggio e packaging ➤ applicativi per l'e-commerce
4. Registrazione vendite	<p>adottare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre e i dispositivi di cassa avendo cura della strumentazione in uso</p> <p>applicare le diverse modalità di riscossione e pagamento tenendo conto di eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi</p> <p>adottare procedure e tecniche per l'emissione dei documenti di acquisto e vendita e la predisposizione di modelli fiscali di pagamento</p> <p>applicare tecniche di tenuta e chiusura giornaliera della cassa verificando la corrispondenza tra incassi registrati ed effettivamente riscossi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di vendita assistita ed attiva anche in modalità e-commerce ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene nella gestione dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Stoccaggio e approntamento prodotti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ricevimento, controllo, stoccaggio dei prodotti in area deposito ➤ inventariato delle scorte ➤ preparazione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare gli spazi assegnati in area deposito in funzione delle diverse tipologie di prodotto e in coerenza con le procedure previste ➤ adottare le attrezzature per il deposito e il trasporto dei prodotti in area vendita utilizzando i dispositivi e le misure di sicurezza previste ➤ adottare la modulistica e i dispositivi digitali per tracciabilità, riassortimento e a registrazione dei prodotti avendo cura degli strumenti necessari alle diverse fasi di lavoro ➤ riconoscere gli elementi identificativi e di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, barcode, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ l'impresa commerciale: organizzazione e funzionamento ➤ il ciclo delle merci (ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, ecc.) ➤ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➤ tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene nella gestione dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti stoccati e pronti per essere allestiti in area vendita		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Allestimento e riordino prodotti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ disposizione dei prodotti nell'area espositiva dedicata ➤ verifica dei prodotti esposti: scadenze, parti identificative, ecc. ➤ controllo e manutenzione attrezzature e dispositivi area vendita 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di allestimento/riordino degli spazi tenendo conto del tipo di prodotto e delle caratteristiche dell'area espositiva (scaffali, mensole, rail, banco, frigo, ecc.) ➤ identificare la presenza e la visibilità delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi tenendo conto delle promozioni in essere e in coerenza con le politiche commerciali aziendali ➤ applicare procedure e tecniche per la rotazione degli articoli e l'individuazione di prodotti scaduti e rotture di stock ➤ riconoscere funzionalità ed efficienza delle attrezzature e dei dispositivi presenti in area vendita (bilance, banchi-frigorifero, guanti monouso, ecc.) applicando le necessarie operazioni di manutenzione e rifornimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo delle merci (ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, ecc.) ➤ elementi di merchandising (visual display, layout, ecc.) ➤ elementi di marketing operativo ➤ elementi identificativi dei prodotti (classificazione, trattamento, tipicità, ecc.) ➤ tecniche di imballaggio e packaging ➤ tipologia e funzionamento delle attrezzature per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili (affettatrici, coltelli, forni, celle frigorifero, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti correttamente esposti secondo le politiche commerciali aziendali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Vendita e assistenza clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ erogazione informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso.) ➤ promozione dei prodotti nella vendita diretta e on line ➤ assistenza al cliente nell'evasione dei reclami, dei resi e delle sostituzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere e interpretare le esigenze del cliente selezionando le informazioni più appropriate ai bisogni espressi ➤ adottare gli stili comunicativi e gli applicativi e-commerce più rispondenti al servizio di vendita (on line, vendita diretta, ecc.) ➤ rilevare la soddisfazione del cliente ed eventuali segnalazioni/reclami adottando le modalità e le tecniche in uso per l'assistenza anche a distanza ➤ applicare tecniche di ripristino di conformità del prodotto/servizio (resi, sostituzioni, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita ➤ elementi identificativi dei prodotti: (classificazione, trattamento, tipicità, ecc.) ➤ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di customer care ➤ procedure per resi e sostituzioni ➤ tecniche di ascolto e di comunicazione ➤ tecniche di vendita assistita ed attiva anche in modalità e-commerce ➤ applicativi per l'e-commerce ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio vendita sviluppato con soddisfazione del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Registrazione vendite		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ riscossione dei pagamenti anche tramite carte di credito, ecc. ➤ emissione documenti di acquisto e vendita ➤ chiusura cassa e invio di valori alla cassa centrale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre e i dispositivi di cassa avendo cura della strumentazione in uso ➤ applicare le diverse modalità di riscossione e pagamento tenendo conto di eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi ➤ adottare procedure e tecniche per l'emissione dei documenti di acquisto e vendita e la predisposizione di modelli fiscali di pagamento ➤ applicare tecniche di tenuta e chiusura giornaliera della cassa verificando la corrispondenza tra gli incassi registrati ed effettivamente riscossi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali apparecchiature per le operazioni di cassa (scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc.) ➤ principali sistemi di pagamento e servizi bancari ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ documenti amministrativi e contabili di base ➤ principali riferimenti normativi in materia di IVA ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
vendite registrate e pagamenti riscossi		

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE AGRICOLA

QUALIFICHE:

- **OPERATORE AGRICOLO**
- TECNICO DELLE PRODUZIONI ANIMALI
- TECNICO DELLE PRODUZIONI VEGETALI

OPERATORE AGRICOLO

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore agricolo è in grado di eseguire gli interventi necessari alla coltivazione di piante da semina e da frutto in campo e in ambiente protetto e di svolgere le attività necessarie all'allevamento e alla cura di animali domestici (di bassa corte, di grande taglia) nel rispetto del consumatore, degli equilibri ambientali e del benessere animale e tenendo conto delle indicazioni tecniche ricevute.

AREA PROFESSIONALE

Produzione agricola

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.4.2.1.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di bovini ed equini 6.4.2.2.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di ovini e caprini 6.4.2.3.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di suini 6.4.2.4.0 Allevatori e operai specializzati degli allevamenti avicoli 6.4.2.5.0 Allevatore di bestiame misto 6.4.2.9.0 Altri allevatori e operai specializzati della zootecnia 6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori 7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento 6.4.1.1.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo 6.4.1.2.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie 6.4.1.3.2 Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni ortive in serra, di ortive protette o di orti stabili 6.4.1.4.0 Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste 6.4.3.1.0 Allevatori e agricoltori 7.4.3.1.0 Conduttori di trattori agricoli 7.3.1.1.0 Addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento 7.4.3.1.0 Conduttori di trattori agricoli 7.4.3.2.1 Conduttori di macchine raccogliatrici, trinciatrici e pressatrici agricole 7.4.3.2.2 Conduttori di mietitrebbiatrici 7.4.3.2.3 Conduttori di macchine per la raccolta di prodotti agricoli (barbabietole, patate, frutta, uva e ortive)
ATECO 2007	01.41.00 Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo 01.42.00 Allevamento di bovini e bufalini da carne 01.43.00 Allevamento di cavalli e altri equini 01.45.00 Allevamento di ovini e caprini 01.46.00 Allevamento di suini 01.47.00 Allevamento di pollame 01.49.10 Allevamento di conigli 01.49.20 Allevamento di animali da pelliccia

	<p>01.49.90 Allevamento di altri animali nca</p> <p>01.62.09 Altre attività di supporto alla produzione animale (esclusi i servizi veterinari)</p> <p>01.19.90 Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti</p> <p>01.21.00 Coltivazione di uva</p> <p>01.22.00 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale</p> <p>01.23.00 Coltivazione di agrumi</p> <p>01.24.00 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo</p> <p>01.25.00 Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio</p> <p>01.26.00 Coltivazione di frutti oleosi</p> <p>01.27.00 Coltivazione di piante per la produzione di bevande</p> <p>01.28.00 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche</p> <p>01.29.00 Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale)</p> <p>01.30.00 Riproduzione delle piante</p> <p>01.11.30 Coltivazione di legumi da granella</p> <p>01.11.20 Coltivazione di semi oleosi</p> <p>01.61.00 Attività di supporto alla produzione vegetale</p> <p>01.11.10 Coltivazione di cereali (escluso il riso)</p> <p>01.11.40 Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi</p> <p>01.12.00 Coltivazione di riso</p> <p>01.13.20 Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)</p> <p>01.13.30 Coltivazione di barbabietola da zucchero</p> <p>01.13.40 Coltivazione di patate</p> <p>01.14.00 Coltivazione di canna da zucchero</p> <p>01.15.00 Coltivazione di tabacco</p>
--	---

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI	
Settore economico professionale (SEP)	SEP 1 Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di Attività (ADA)	<p>ADA.01.03.04 (ex ADA.1.245.819) - Conduzione dell'allevamento</p> <p>ADA.01.03.05 (ex ADA.1.245.820) - Raccolta, stoccaggio e prima lavorazione dei prodotti di allevamento a mano e meccanizzata</p> <p>ADA.01.01.03 (ex ADA.1.236.794) - Lavorazioni del terreno per le coltivazioni agricole</p> <p>ADA.01.01.04 (ex ADA.1.236.795) - Lavori per la semina e/o il trapianto e/o la piantagione in pieno campo e in serra</p> <p>ADA.01.01.06 (ex ADA.1.236.797) - Lavori di cura colturale agricola in pieno campo e in serra</p> <p>ADA.01.01.07 (ex ADA.1.236.798) - Raccolta e prima lavorazione dei prodotti di piante erbacee, orticole e legnose</p>

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Coltivazione piante da semina e da frutto	<p>riconoscere la condizione del terreno e i trattamenti più adeguati alla sua preparazione (pulizia del suolo, vangatura, concimazione, zappatura, aratura, semina, ecc.) utilizzando in sicurezza le attrezzature e i macchinari necessari</p> <p>individuare i sistemi di irrigazione più idonei alla morfologia del terreno, al clima, alla fonte di approvvigionamento idrico, al tipo di coltura e al grado di meccanizzazione della coltura</p> <p>individuare le tecniche di impianto, coltura, riproduzione e manutenzione in campo e in ambiente protetto in funzione del tipo di pianta da semina o da frutto</p> <p>adottare le procedure, i metodi e le attrezzature più idonee a effettuare in sicurezza la raccolta e il trasporto dei prodotti destinati alla vendita applicando gli opportuni dispositivi di protezione e identificazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ➤ principali sistemi di produzione agricola: tradizionale, integrata, biologica ➤ caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali ➤ caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura
2. Prevenzione e cura piante da semina e da frutto	<p>individuare i sistemi e i metodi più adeguati alla protezione del terreno e delle acque dai possibili rischi di erosione, contaminazione, compattazione, ecc.</p> <p>distinguere le principali malattie e disturbi fitopatologici più comuni nelle piante da semina e da frutto</p> <p>riconoscere lo stato di salute delle piante applicando eventuali interventi secondo le indicazioni tecniche ricevute</p> <p>applicare prodotti e trattamenti di cura e prevenzione tradizionali e/o biologici tenendo conto delle caratteristiche distintive delle diverse tipologie di colture</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione ➤ comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali ➤ metodi e tecniche di profilassi ➤ procedure e tecniche di assistenza al parto ➤ principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) ➤ principali tecniche di coltivazione, produzione e manutenzione delle piante da semina e da frutto
3. Gestione allevamenti	<p>riconoscere l'adeguatezza degli spazi dedicati agli allevamenti degli animali domestici in termini di ordine, efficienza e igiene</p> <p>applicare le tecniche e le metodiche di allevamento e trattamento degli animali nel rispetto del loro benessere e delle diverse caratteristiche ed esigenze</p> <p>identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario degli animali in relazione alle loro caratteristiche</p> <p>adottare tecniche, manuali o meccanizzate, di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento ai fini della loro commercializzazione e vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli ➤ sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni ➤ metodi, forme e tecniche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici ➤ sistemi di qualità applicati all'agricoltura ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese
4. Assistenza e cura animali da allevamento	<p>applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali tenendo conto delle caratteristiche distintive delle diverse specie</p> <p>identificare le più comuni patologie e malesseri degli animali da allevamento tenendo conto delle loro specificità ed esigenze distinte</p> <p>riconoscere le condizioni fisiche degli animali individuando eventuali interventi di risoluzione di semplici problemi di salute in accordo con le indicazioni tecniche ricevute</p> <p>adottare le tecniche e i metodi più idonei di assistenza alla riproduzione e al parto degli animali da allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi e tecniche di agricoltura sostenibile ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Coltivazione piante da semina e da frutto		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione del terreno ➤ coltivazione in campo e in ambiente protetto di piante da semina e da frutto ➤ esecuzione interventi di irrigazione e drenaggio ➤ raccolta dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere la condizione del terreno e i trattamenti più adeguati alla sua preparazione (pulizia del suolo, vangatura, concimazione, zappatura, aratura, semina, ecc.) utilizzando in sicurezza le attrezzature e i macchinari necessari ➤ individuare i sistemi di irrigazione più idonei alla morfologia del terreno, al clima, alla fonte di approvvigionamento idrico, al tipo di coltura e al grado di meccanizzazione della coltura ➤ individuare le tecniche di impianto, coltura, riproduzione e manutenzione in campo e in ambiente protetto in funzione del tipo di pianta da semina o da frutto ➤ adottare le procedure, i metodi e le attrezzature più idonee a effettuare in sicurezza la raccolta e il trasporto dei prodotti destinati alla vendita applicando gli opportuni dispositivi di protezione e identificazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali sistemi di produzione agricola: tradizionale, integrata, biologica ➤ principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) ➤ principali tecniche di coltivazione, produzione e manutenzione delle piante da semina e da frutto ➤ principi e tecniche di agricoltura sostenibile caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali ➤ la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ➤ tecniche di raccolta, stoccaggio e conservazione dei prodotti agricoli ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
piante da semina e da frutto messe a dimora e trattate		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Prevenzione e cura piante da semina e da frutto		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune ➤ esecuzione interventi di cura e/o di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare i sistemi e i metodi più adeguati alla protezione del terreno e delle acque dai possibili rischi di erosione, contaminazione, compattazione, ecc. ➤ distinguere le principali malattie e disturbi fitopatologici più comuni nelle piante da semina e da frutto ➤ riconoscere lo stato di salute delle piante applicando eventuali interventi secondo le indicazioni tecniche ricevute ➤ applicare prodotti e trattamenti di cura e prevenzione tradizionali e/o biologici tenendo conto delle caratteristiche distintive delle diverse tipologie di colture 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di qualità applicati all'agricoltura ➤ sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni ➤ metodi, forme e tecniche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici ➤ principali prodotti per il trattamento del terreno (fertilizzanti, concimi, ecc.) ➤ principi e tecniche di agricoltura sostenibile ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Gestione allevamenti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ pulizia e igiene degli spazi di allevamento ➤ preparazione somministrazione e conservazione razioni alimentari ➤ allevamento animali domestici ➤ raccolta e stoccaggio prodotti derivati animali (latte, uova, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere l'adeguatezza degli spazi dedicati agli allevamenti degli animali domestici in termini di ordine, efficienza e igiene ➤ applicare le tecniche e le metodiche di allevamento e trattamento degli animali nel rispetto del loro benessere e delle diverse caratteristiche ed esigenze ➤ identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario degli animali in relazione alle loro caratteristiche ➤ adottare tecniche, manuali o meccanizzate, di raccolta e stoccaggio dei prodotti di allevamento ai fini della loro commercializzazione e vendita 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura ➤ caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine e delle attrezzature per la produzione agricola e l'allevamento degli animali ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per animali, loro trattamento e conservazione ➤ la filiera agro-alimentare: produzione, trasformazione, commercializzazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
allevamento animali domestici realizzato nel rispetto del benessere animale e delle misure di igiene e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Assistenza e cura animali da allevamento		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo dello stato di salute degli animali ➤ risoluzione semplici problemi di salute ➤ assistenza alla riproduzione e al parto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche e metodiche di profilassi e cura degli animali tenendo conto delle caratteristiche distintive delle diverse specie ➤ identificare le più comuni patologie e malesseri degli animali da allevamento tenendo conto delle loro specificità ed esigenze distintive ➤ riconoscere le condizioni fisiche degli animali individuando eventuali interventi di risoluzione di semplici problemi di salute in accordo con le indicazioni tecniche ricevute ➤ adottare le tecniche e i metodi più idonei di assistenza alla riproduzione e al parto degli animali da allevamento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche degli animali da allevamento: tipologie, modalità specifiche di allevamento e di cura ➤ comportamenti riproduttivi e produttivi degli animali ➤ metodi e tecniche di profilassi ➤ procedure e tecniche di assistenza al parto ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
cura degli animali da allevamento svolta nel rispetto del loro benessere fisico		

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

QUALIFICHE:

- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**
- OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA
- TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE
- TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI
- TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire pasti, bevande, snack e piatti veloci, secondo modalità e indicazioni prestabilite e/o in base a specifiche ricette, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo, nel rispetto della normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE- COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante
ATECO 2007	56.10.50 Ristorazione su treni e navi 55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 23 Servizi turistici
Aree di attività (ADA)	ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento materie prime e semilavorati	<p>identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti</p> <p>adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</p> <p>utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito</p> <p>valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➤ principi di enogastronomia ➤ criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
2. Preparazione piatti	<p>riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette</p> <p>individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.)</p> <p>applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali</p> <p>adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti ➤ tecniche di preparazione dei piatti ➤ tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc.
3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio	<p>adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi</p> <p>applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione</p> <p>applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente</p> <p>controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli ➤ modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➤ tecniche di preparazione e servizio delle bevande ➤ tecniche di comunicazione e vendita
4. Preparazione e distribuzione bevande e snack	<p>individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste</p> <p>applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime</p> <p>applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati</p> <p>adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Trattamento materie prime e semilavorati</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ pulitura e preparazione degli alimenti ➤ conservazione e stoccaggio degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare e monitorare le caratteristiche, la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime (verdure, carni, pesci, ecc.) e dei semilavorati (impasti, salse, fondi, farce, ecc.) al fine di individuarne eventuali deterioramenti ➤ adottare sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti ➤ utilizzare macchinari, strumenti e procedure per la pulitura e preparazione di materie prime e semilavorati, sulla base di specifiche ricette e del piano di lavoro prestabilito ➤ valutare efficienza e funzionalità di attrezzature, utensili e macchinari, per individuarne livelli di usura ed eventuali anomalie e intervenire con operazioni ordinarie di manutenzione, pulizia e ripristino 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento ➤ sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo le norme di igiene e sicurezza degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Preparazione piatti</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione di piatti semplici ➤ cottura degli alimenti / semilavorati ➤ porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti ➤ controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati (date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi, delle lavorazioni e dei tempi di realizzazione del piatto, previsti dalle ricette ➤ individuare i piatti che possono comporre un menù semplice, applicando le adeguate tecniche di preparazione in base alle diverse tipologie (antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, ecc.) ➤ applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare (cottura in acqua, in grasso, a secco, ecc.), al fine di valorizzarne gusto e consistenza e mantenerne le proprietà nutrizionali ➤ adottare comportamenti e applicare procedure per mantenere ordine e igiene della cucina e delle relative attrezzature, secondo gli standard di sanificazione e igienizzazione previsti dalla normativa in vigore 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➤ tecniche di preparazione dei piatti ➤ criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➤ tecniche di cottura tradizionali e innovative: in acqua (bollire, sbianchire, a bagnomaria, a vapore, ecc.), in grasso (friggere, confit, al salto, ecc.), a calore secco (forno, griglia, ecc.), sottovuoto, al cartoccio, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
piatti preparati in base alle ricette e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Allestimento spazi di ristorazione e servizio		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento sala e tavoli ➤ presentazione del menù ➤ acquisizione ordinazione ➤ somministrazione dei piatti al tavolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione (sala, bar, ecc.) in rapporto a tipologia di struttura ed eventi ➤ applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto della mise en place e di procedure standard di igienizzazione ➤ applicare le tecniche di servizio ai tavoli (raccolta ordinazioni, distribuzione di piatti e bevande, ecc.), adottando comportamenti e stili comunicativi appropriati alla relazione con il cliente ➤ controllare immagine e funzionalità della sala, secondo criteri di fruibilità e senso estetico, intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche di comunicazione e vendita ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ tecniche di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli ➤ principi di enogastronomia ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
spazi ristorativi allestiti e servizio ai tavoli erogato secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Preparazione e distribuzione bevande e snack		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento spazio bar ➤ preparazione di bevande, snack e menù rapidi ➤ somministrazione bevande e snack 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste ➤ applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack (panini caldi e freddi, toast, tramezzini, ecc.) e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime ➤ applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande (prodotti di caffetteria, bevande non miscelate, cocktail, succhi, ecc.) utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati ➤ adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito nel rispetto della normativa sulla sicurezza e igiene degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di preparazione e servizi delle bevande ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, sala, bar e loro funzionamento ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Bevande, snack e piatti veloci preparati e serviti secondo le richieste del cliente e nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie vigenti		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE EDILE

QUALIFICHE:

- **OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE**
- OPERATORE EDILE ALLE INFRASTRUTTURE
- OPERATORE AL MONTAGGIO/SMONTAGGIO DI STRUTTURE TEMPORANEE
- CARPENTIERE
- TECNICO DI CANTIERE EDILE
- TECNICO DELLA RILEVAZIONE TOPOGRAFICA E TERRITORIALE
- DISEGNATORE EDILE
- TECNICO IN MODELLAZIONE BIM
- TECNICO ESPERTO NELLA PROGETTAZIONE E GESTIONE DI INTERVENTI STRUTTURALI

OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore edile alle strutture è in grado di svolgere attività di realizzazione e finitura di opere edili, con competenze nell'allestimento del cantiere edile, nella realizzazione di parti di opere murarie e strutturali, nella rifinitura e manutenzione di componenti edilizie secondo quanto stabilito dalla relativa documentazione tecnica e dal piano di lavoro predefinito, nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e costruzione edile

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.1.2.1.0 Muratori in pietra e mattoni 6.1.3.2.1 Posatori di pavimenti 6.1.3.2.2 Rifinitori di pavimenti 6.1.3.2.3 Piastrellisti e rivestimentisti in pietra e materiali assimilati 6.1.3.2.4 Parchettisti e posatori di pavimenti e rivestimenti sintetici e in legno 6.1.4.1.2 Decoratori e stuccatori edili 6.1.3.3.0 Intonacatori
ATECO 2007	41.20.00 Costruzione di edifici residenziali e non residenziali 43.91.00 Realizzazione di coperture 43.39.01 Attività non specializzate di lavori edili (muratori) 42.21.00 Costruzione di opere di pubblica utilità per il trasporto di fluidi 43.29.02 Lavori di isolamento termico, acustico o antivibrazioni 43.31.00 Intonacatura e stuccatura 43.33.00 Rivestimento di pavimenti e di muri 43.34.00 Tinteggiatura e posa in opera di vetri

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 9 Edilizia
Aree di attività (ADA)	ADA.09.01.18 (ex ADA.11.10.19) - Costruzione di murature ADA.09.01.19 (ex ADA.11.10.26) - Costruzione di strutture e sistemi a secco ADA.09.01.20 (ex ADA.11.10.20) - Lavori di impermeabilizzazione e posa in opera di lattonerie ADA.09.01.21 (ex ADA.11.11.21) - Posa in opera pavimenti e rivestimenti ADA.09.01.22 (ex ADA.11.11.23) - Realizzazione di opere di intonacatura e finiture di superficie ADA.09.01.23 (ex ADA.11.11.24) - Realizzazione di opere di tinteggiatura ADA.09.01.24 (ex ADA.11.11.25) - Realizzazione lavori di isolamento termico e acustico

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Approntamento cantiere edile	<p>riconoscere e individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera curando gli spazi di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute e della lettura dei disegni tecnici, nel rispetto delle specifiche norme di sicurezza</p> <p>distinguere tipologie di recinzioni, passerelle, disposizione segnaletica e attrezzi individuali di lavoro da adottare nelle operazioni di allestimento, utilizzo e dismissione degli spazi</p> <p>adottare tecniche di montaggio e corretto utilizzo in sicurezza delle opere provvisorie, installazione sistemi di protezione del cantiere e smobilizzo/pulizia dell'area</p> <p>comprendere il funzionamento dei macchinari, l'utilizzo in sicurezza e lo stato di usura delle attrezzature di cantiere tenendo conto degli standard di sicurezza previsti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti ➤ tecniche di organizzazione del cantiere ➤ tecniche e modalità di messa in sicurezza di un cantiere ➤ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote
2. Lavorazione opere murarie	<p>comprendere il progetto tecnico in modo da individuare le tecniche più idonee per il tracciamento e la predisposizione del piano di realizzazione dell'opera</p> <p>riconoscere prodotti e materiali da utilizzare nelle costruzioni in relazione all'elemento tecnico da realizzare adottando le opportune modalità di rimozione e trasporto dei materiali di risulta</p> <p>applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione delle diverse tipologie di opere murarie (orizzontali, in elevazione, tradizionali, a secco, ecc.) in coerenza con gli standard progettuali, di qualità e sicurezza</p> <p>adottare le diverse tecniche costruttive per la realizzazione di opere di sostegno e di impermeabilizzazione su coperture piane e inclinate</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici ➤ tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo ➤ principi di tecnologia delle costruzioni edili ➤ principi di impiantistica ➤ principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura tradizionali e a secco ➤ tecniche di posa di sistemi a cappotto, impermeabilizzazione e coibentazione
3. Trattamento superfici interne ed esterne	<p>adottare le principali tecniche di trattamento delle superfici murarie e di posa dei materiali per l'isolamento termico e acustico in base alle indicazioni del progetto esecutivo, alle disposizioni ricevute e allo stato delle superfici grezze</p> <p>individuare metodiche, materiali e attrezzature necessarie alla predisposizione delle guide per la stesura dell'intonaco, alla preparazione dei semilavorati per l'intonaco da applicare</p> <p>applicare le tecniche più adeguate a effettuare le operazioni di intonacatura interna o esterna previste dal progetto verificando che la superficie realizzata sia conforme agli standard richiesti</p> <p>riconoscere le procedure e le tecniche più idonee alla posa di pavimenti e rivestimenti curando la predisposizione del sottofondo e utilizzando l'elemento fissante più indicato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ materiali e tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni ed esterni ➤ tecniche e fasi per la posa in opera del rivestimento ➤ principali tipologie di materiali di rivestimento ➤ tecniche di preparazione e applicazione della tinteggiatura ➤ tecniche e fasi per la posa in opera di componenti e pannelli in cartongesso
4. Lavorazione e rifinitura componenti edilizie accessorie	<p>adottare materiali, tecniche e strumenti necessari all'opera di tinteggiatura interna o esterna sulla base delle indicazioni progettuali, preparando adeguatamente i supporti murari ed effettuando le opportune operazioni di ritocco e rifinitura</p> <p>comprendere le indicazioni tecnico progettuali e le fasi di lavoro (montaggio strutture metalliche, sagomatura pannelli, applicazione materiale isolante, fissaggio pannelli, stuccatura, rifinitura, ecc.) necessarie alla realizzazione di opere interne in cartongesso</p> <p>individuare le diverse tipologie di materiale isolante per opere in cartongesso adottando le tecniche più adeguate all'applicazione di prodotti fonoassorbenti e/o termoisolanti</p> <p>applicare tecniche per il montaggio di elementi in legno per l'edilizia in base alle prescrizioni ricevute e agli standard di sicurezza previsti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti e tecniche per il montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Approntamento cantiere edile</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento e dismissione degli spazi logistici di cantiere ➤ approvvigionamento pulizia e controllo di utensili e strumenti di lavoro ➤ attuazione di misure e procedure per la prevenzione degli infortuni secondo quanto definito dal piano operativo della sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere e individuare gli elementi spaziali e tecnici del cantiere in cui si opera curando gli spazi di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute e della lettura dei disegni tecnici, nel rispetto delle specifiche norme di sicurezza ➤ distinguere tipologie di recinzioni, passerelle, disposizione segnaletica e attrezzi individuali di lavoro da adottare nelle operazioni di allestimento, utilizzo e dismissione degli spazi ➤ adottare tecniche di montaggio e corretto utilizzo in sicurezza delle opere provvisorie, installazione sistemi di protezione del cantiere e smobilizzo/pulizia dell'area ➤ comprendere il funzionamento dei macchinari, l'utilizzo in sicurezza e lo stato di usura delle attrezzature di cantiere tenendo conto degli standard di sicurezza previsti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di costruzione di un'opera edile: fasi, processi, ruoli e strumenti ➤ tecniche di organizzazione del cantiere ➤ tecniche e modalità di messa in sicurezza di un cantiere ➤ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
cantiere edile allestito e dismesso nel rispetto delle disposizioni impartite		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Lavorazione opere murarie</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura del progetto tecnico ➤ esecuzione dei principali lavori in muratura ➤ esecuzione opere di impermeabilizzazione ➤ rimozione e trasporto materiali di risulta 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere il progetto tecnico in modo da individuare le tecniche più idonee per il tracciamento e la predisposizione del piano di realizzazione dell'opera ➤ riconoscere prodotti e materiali da utilizzare nelle costruzioni in relazione all'elemento tecnico da realizzare adottando le opportune modalità di rimozione e trasporto dei materiali di risulta ➤ applicare le soluzioni tecniche previste per la realizzazione delle diverse tipologie di opere murarie (orizzontali, in elevazione, tradizionali, a secco, ecc.) in coerenza con gli standard progettuali, di qualità e sicurezza ➤ adottare le diverse tecniche costruttive per la realizzazione di opere di sostegno e di impermeabilizzazione su coperture piane e inclinate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di disegno tecnico (architettonico, strutturale, impiantistico) e calcolo di pendenze, altezze e quote ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ nozioni di tecniche di rilievo e tracciamento di edifici ➤ tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo ➤ principi di tecnologia delle costruzioni edili ➤ principi di impiantistica ➤ principali tecniche per l'esecuzione di lavori in muratura tradizionali e a secco ➤ tecniche di posa di sistemi a cappotto, impermeabilizzazione e coibentazione ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
opere murarie e di impermeabilizzazione realizzate secondo le specifiche del progetto tecnico		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento superfici interne ed esterne</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ trattamento e posa materiali per isolamento termico/acustico ➤ preparazione e applicazione intonaco ➤ completamento delle finiture ➤ pulizia e manutenzione superfici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare le principali tecniche di trattamento delle superfici murarie e di posa dei materiali per l'isolamento termico e acustico in base alle indicazioni del progetto esecutivo, alle disposizioni ricevute e allo stato delle superfici grezze ➤ individuare metodiche, materiali e attrezzature necessarie alla predisposizione delle guide per la stesura dell'intonaco, alla preparazione dei semilavorati per l'intonaco da applicare ➤ applicare le tecniche più adeguate a effettuare le operazioni di intonacatura interna o esterna previste dal progetto verificando che la superficie realizzata sia conforme agli standard richiesti ➤ riconoscere le procedure e le tecniche più idonee alla posa di pavimenti e rivestimenti curando la predisposizione del sottofondo e utilizzando l'elemento fissante più indicato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologia dei materiali per l'edilizia e il processo costruttivo ➤ materiali e tecniche di preparazione e applicazione di intonaci interni ed esterni ➤ tecniche e fasi per la posa in opera del rivestimento ➤ principali tipologie di materiali di rivestimento ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
opere di intonacatura e finiture realizzati secondo gli standard progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Lavorazione e rifinitura componenti edilizie accessorie</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione operazioni di tinteggiatura interne ed esterne ➤ ritocco e finitura ➤ applicazione prodotti fonoassorbenti e/o termoisolanti ➤ montaggio di elementi in legno per l'edilizia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare materiali, tecniche e strumenti necessari all'opera di tinteggiatura interna o esterna sulla base delle indicazioni progettuali, preparando adeguatamente i supporti murari ed effettuando le opportune operazioni di ritocco e rifinitura ➤ comprendere le indicazioni tecnico progettuali e le fasi di lavoro (montaggio strutture metalliche, sagomatura pannelli, applicazione materiale isolante, fissaggio pannelli, stuccatura, rifinitura, ecc.) necessarie alla realizzazione di opere interne in cartongesso ➤ individuare le diverse tipologie di materiale isolante per opere in cartongesso adottando le tecniche più adeguate all'applicazione di prodotti fonoassorbenti e/o termoisolanti ➤ applicare tecniche per il montaggio di elementi in legno per l'edilizia in base alle prescrizioni ricevute e agli standard di sicurezza previsti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di preparazione e applicazione della tinteggiatura ➤ tecniche e fasi per la posa in opera di componenti e pannelli in cartongesso ➤ strumenti e tecniche per il montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
componenti edilizie e accessorie realizzate secondo gli standard tecnico progettuali		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL VERDE

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE DEL VERDE**
 - GIARDINIERE
 - TECNICO DEL VERDE

OPERATORE DEL VERDE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore del verde è in grado di eseguire le operazioni necessarie a predisporre e gestire in sicurezza aree verdi, piante e fiori curandone la crescita, lo sviluppo e la salute nel rispetto degli equilibri ambientali e delle indicazioni tecnico progettuali.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e gestione del verde

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.4.1.3.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali
ATECO 2007	01.19.20 Coltivazione di fiori in colture protette 01.19.10 Coltivazione di fiori in piena aria 01.30.00 Riproduzione delle piante 81.30.00 Cura e manutenzione del paesaggio (inclusi parchi, giardini e aiuole)

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 1 Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di attività (ADA)	ADA.01.01.10 (ex ADA.1.241.799) - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra in vivaio ADA.01.01.11 (ex ADA.1.241.800) - Lavorazioni preliminari alla produzione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.01.01.12 (ex ADA.1.241.801) - Gestione di piante ortofrutticole, ornamentali e fiori in piena terra e in contenitore fuori suolo in vivaio ADA.01.01.13 (ex ADA.1.241.802) - Produzione vivaistica di materiale di propagazione ADA.01.01.27 (ex ADA.1.242.805) - Costruzione di aree verdi, parchi e giardini ADA.01.01.28 (ex ADA.1.242.806) - Cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. <i>Trattamento e lavorazione terreno e area colturale</i>	individuare gli interventi necessari alla preparazione e lavorazione del terreno all'aperto e in serra	➤ principi di agronomia e florovivaistica
	applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno e dell'area colturale (pulizia, concimazione, semina, ecc.) tenendo conto dello stato del suolo, dei sostrati e delle miscele nutritive	➤ principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche ➤ composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.)
	adottare i sistemi di irrigazione e drenaggio più idonei alle caratteristiche dell'area colturale	➤ principali tecniche di produzione vivaistica
	utilizzare in sicurezza attrezzi e prodotti chimici prevenendo i rischi determinati dall'uso di sostanze chimiche tossiche e nocive	➤ principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde (decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.)
2. <i>Piantumazione e conservazione piante e fiori</i>	applicare le principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione di piante e fiori (arbusti, siepi, cespugli, aiuole, alberi, fiori, ecc.) in vivaio e all'aperto	➤ materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi (pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc.)
	riconoscere e applicare trattamenti mirati alla crescita, radicazione e sviluppo di piante e fiori in funzione dell'ambiente di coltivazione (vivaio, in campo, in giardino, ecc.)	➤ prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione
	identificare gli attrezzi e le apparecchiature più adeguate alle operazioni di piantumazione e cura di piante e fiori	➤ tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante
	riconoscere i periodi più idonei a svolgere gli interventi di mantenimento (potatura, reinvaso, innesto, ecc.) in funzione del tipo di pianta e fiori e dell'ambiente di coltivazione	➤ metodi, forme e tecniche di lotta contro i più comuni parassiti e malattie delle piante
3. <i>Trattamento e cura piante e fiori</i>	riconoscere lo stato di salute delle diverse tipologie di piante e fiori individuando l'eventuale presenza di parassiti e/o delle patologie più comuni	➤ elementi di disegno tecnico per il verde e i giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali)
	individuare i principali prodotti, forme e metodiche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici	➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese
	adottare le tecniche e gli interventi di prevenzione più adeguati al tipo di pianta e fiore	➤ principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione di piante e fiori
	applicare tecniche e trattamenti di cura di piante e fiori, tradizionali e/o biologici	➤ principali tecniche di manutenzione del verde (potatura, irrigazione, innesto, ecc.)
4. <i>Manutenzione aree verdi</i>	applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi (potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc.)	➤ principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi
	adottare strumenti e attrezzature per la predisposizione e la cura di aree verdi verificando funzionalità ed eventuali necessità di manutenzione degli strumenti	➤ processi produttivi sostenibili
	identificare le esigenze di cura e manutenzione delle diverse tipologie di piante e vegetali presenti nelle aree verdi tenendo conto dell'esposizione, delle caratteristiche specifiche e delle diverse tipologie di terreno	➤ principali riferimenti normativi sulla certificazione del materiale di propagazione
	riconoscere le necessità di movimentazione e manutenzione di materiali ed elementi ornamentali (pietre naturali ed artificiali, laghetti, fontane, ecc.)	➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Trattamento e lavorazione terreno e area colturale</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione trattamenti terreno e area colturale (pulizia, concimazione, ecc.) ➤ irrigazione e drenaggio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare gli interventi necessari alla preparazione e lavorazione del terreno all'aperto e in serra ➤ applicare tecniche di trattamento ordinario e straordinario del terreno e dell'area colturale (pulizia, concimazione, semina, ecc.) tenendo conto dello stato del terreno, dei sostrati e delle miscele nutritive ➤ adottare i sistemi di irrigazione e drenaggio più idonei alle caratteristiche dell'area colturale ➤ utilizzare in sicurezza attrezzi e prodotti chimici prevenendo i rischi determinati dall'uso di sostanze chimiche tossiche e nocive 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di agronomia e florovivaistica ➤ composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) ➤ principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde (decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.) ➤ processi produttivi sostenibili ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti normativi sulla certificazione del materiale di propagazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
terreno e area colturale preparati e trattati in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Piantumazione e conservazione piante e fiori</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ piantumazione e messa a dimora in vivaio e all'aperto ➤ esecuzione interventi di mantenimento (cesura, potatura, innesti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare le principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione di piante e fiori (arbusti, siepi, cespugli, aiuole, alberi, fiori, ecc.) in vivaio e all'aperto ➤ riconoscere e applicare trattamenti mirati alla crescita, radicazione e sviluppo di piante e fiori in funzione dell'ambiente di coltivazione (vivaio, in campo, in giardino, ecc.) ➤ identificare gli attrezzi e le apparecchiature più adeguate alle operazioni di piantumazione e cura di piante e fiori ➤ riconoscere i periodi più idonei a svolgere gli interventi di mantenimento (potatura, reinvaso, innesto, ecc.) in funzione del tipo di pianta e fiori e dell'ambiente di coltivazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecniche di produzione vivaistica ➤ composizione dei terreni e tipo di piante (piante da ombra, piante in pieno sole, piante compatibili, ecc.) ➤ principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche ➤ principali tecniche di piantumazione, produzione e riproduzione di piante e fiori ➤ prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione ➤ processi produttivi sostenibili ➤ principali riferimenti normativi sulla certificazione del materiale di propagazione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
piante e fiori messi a dimora e conservati nel rispetto dei tempi e dell'ambiente di coltivazione		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento e cura piante e fiori</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione della presenza di parassiti o malattie di tipo comune ➤ realizzazione di interventi di prevenzione e cura tradizionali e/o biologici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere lo stato di salute delle diverse tipologie di piante e fiori individuando l'eventuale presenza di parassiti e/o delle patologie più comuni ➤ individuare i principali prodotti, forme e metodiche di lotta contro parassiti, malattie e disturbi fitopatologici ➤ adottare le tecniche e gli interventi di prevenzione più adeguati al tipo di pianta e fiore ➤ applicare tecniche e trattamenti di cura di piante e fiori tradizionali e/o biologici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante ➤ prodotti fitosanitari specifici e modalità di applicazione ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali famiglie vegetali e relative caratteristiche botaniche ➤ metodi, forme e tecniche di lotta contro i più comuni parassiti e malattie delle piante ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
trattamenti e cura di piante e fiori eseguita in sicurezza e nel rispetto delle indicazioni acquisite		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Manutenzione aree verdi</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione interventi di manutenzione aree verdi (irrigazione, potatura, rasatura, ecc.) ➤ movimentazione, manutenzione materiali ed elementi ornamentali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi (potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc.) ➤ adottare strumenti e attrezzature per la predisposizione e la cura di aree verdi verificando funzionalità ed eventuali necessità di manutenzione degli strumenti ➤ identificare le esigenze di cura e manutenzione delle diverse tipologie di piante e vegetali presenti nelle aree verdi tenendo conto dell'esposizione, delle caratteristiche specifiche e delle diverse tipologie di terreno ➤ riconoscere le necessità di movimentazione e manutenzione di materiali ed elementi ornamentali (pietre naturali e artificiali, laghetti, fontane, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde (decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc.) ➤ elementi di disegno tecnico per il verde e i giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) ➤ principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi ➤ principali tecniche di manutenzione del verde (potatura, irrigazione, innesto, ecc.) ➤ materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi (pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
aree verdi allestite e curate tenendo conto delle indicazioni ricevute		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**
 - OPERATORE DI VINIFICAZIONE
 - TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI
 - TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE
 - TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO
 - TECNICO DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI VEGETALI
 - PROGETTISTA ALIMENTARE
 - TECNICO DELLA TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
 - TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari è in grado di intervenire in diversi processi di produzione e trasformazione dei prodotti agro-alimentari (latte e latticini, carni, prodotti vegetali, prodotti da forno, ecc.), gestendo le varie fasi, dalla lavorazione delle materie prime e dei semilavorati al confezionamento del prodotto finito, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.1.2.2 Pastai 6.5.1.2.1 Panettieri 7.3.2.3.3 Conduuttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali 6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.1.3.0 Addetti alla refrigerazione, trattamento igienico e prima trasformazione del latte 7.3.2.2.0 Conduuttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari 6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduuttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduuttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura 7.2.8.1.0 Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali 7.3.2.6.1 Conduuttori di macchinari per la preparazione e la produzione del the, del caffè e del cacao
ATECO 2007	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento

	10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici 82.92.10 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari 10.83.01 Lavorazione del caffè
--	---

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI	
Settore economico professionale (SEP)	SEP 2 Produzioni alimentari
Aree di attività (ADA)	<p>ADA.02.01.07 (ex ADA.2.258.458) - Produzione di piatti pronti da cuocere</p> <p>ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno</p> <p>ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza</p> <p>ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)</p> <p>ADA.02.03.01 (ex ADA.2.149.448) - Produzione di latte alimentare</p> <p>ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli</p> <p>ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati</p> <p>ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture</p> <p>ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali</p> <p>ADA.02.04.03 (ex ADA.2.150.459) - Produzione prodotti di IV Gamma</p> <p>ADA.02.04.04 (ex ADA.2.150.460) - Produzione di caffè</p> <p>ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti</p> <p>ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura</p>

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare	<p>identificare macchinari e attrezzature specifiche da regolare per le diverse fasi e tipologie di lavorazione, nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione</p> <p>determinare i parametri di funzionamento dei macchinari in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semi lavorati da trattare</p> <p>riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino</p> <p>adottare comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene personale e la sanificazione di ambienti, attrezzature, impianti di produzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.)
2. Trattamento materie prime e semilavorati	<p>identificare e monitorare caratteristiche, qualità e stato di conservazione di materie prime (latte, frutta, verdura, caffè, carne, legumi, ecc.) e semilavorati in entrata, al fine di individuarne eventuali deterioramenti</p> <p>utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>applicare procedure e tecniche di trattamento di materie prime e semilavorati, verificandone le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e merceologiche nelle varie fasi di lavorazione</p> <p>adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc.
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari	<p>adottare procedure operative di lavorazione, selezionando le materie prime e i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione e nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti</p> <p>provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per rispettarne le tempistiche previste</p> <p>riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (lievitazione, cottura, stagionatura, essiccazione, tostatura, ecc.) in funzione dei diversi prodotti da realizzare</p> <p>adottare modalità e tecniche di conservazione, in base alle diverse tipologie di prodotto, per proteggerlo e preservarlo da possibili deterioramenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. ➤ tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. ➤ tecniche e strumenti per l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari
4. Controllo qualità e confezionamento prodotto agro-alimentare	<p>verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione per preservarne le caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione al fine di intervenire con azioni correttive in coerenza con le procedure standard e in osservanza della normativa sull'igiene generale degli alimenti</p> <p>applicare tecniche e modalità adeguate per il confezionamento dei diversi prodotti (imbottigliamento, invasettamento, cellophanatura, ecc.) tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche</p> <p>adottare le previste procedure di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Predisposizione e regolazione macchinari e attrezzature dell'agro-alimentare		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per le diverse fasi di lavorazione ➤ esecuzione di cicli di prova ➤ esecuzioni di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare macchinari e attrezzature specifiche da regolare per le diverse fasi e tipologie di lavorazione, nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione ➤ determinare i parametri di funzionamento dei macchinari in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semi lavorati da trattare ➤ riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino ➤ adottare comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene personale e la sanificazione di ambienti, attrezzature, impianti di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
macchinari e attrezzature in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Trattamento materie prime e semilavorati alimentari		
INDICATORI	CAPACITÀ	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo delle materie prime e dei semilavorati ➤ stoccaggio delle materie prime e semilavorati secondo gli standard forniti ➤ preparazione delle materie prime per le successive lavorazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare e monitorare caratteristiche, qualità e stato di conservazione di materie prime (latte, frutta, verdura, caffè, carne, legumi, ecc.) e semilavorati in entrata, al fine di individuarne eventuali deterioramenti ➤ utilizzare i macchinari e le tecniche per l'igienizzazione, pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati ➤ applicare procedure e tecniche di trattamento di materie prime e semilavorati, verificandone le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e merceologiche nelle varie fasi di lavorazione ➤ adottare sistemi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati, nel rispetto delle norme sull'igiene generale e degli standard di qualità degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche delle materie prime (carne, pesce, frutta, verdura, legumi, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materie prime e semilavorati predisposti per la lavorazione nel rispetto della normativa sull'igiene generale degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione e conservazione prodotti agro-alimentari		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzazione della miscela delle materie prime ➤ elaborazione semilavorati e lavorati alimentari ➤ realizzazione di test sulle lavorazioni intermedie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare procedure operative di lavorazione, selezionando le materie prime e i semilavorati secondo quanto stabilito nel programma di produzione e nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti ➤ provvedere al dosaggio delle materie prime durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per rispettarne le tempistiche previste ➤ riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le fasi di lavorazione (lievitazione, cottura, stagionatura, essiccazione, tostatura, ecc.) in funzione dei diversi prodotti da realizzare ➤ adottare modalità e tecniche di conservazione, in base alle diverse tipologie di prodotto, per proteggerlo e preservarlo da possibili deterioramenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari: celle frigorifere e isoterme, pastorizzatori, caldaie, forni, ecc. ➤ tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti lavorati sulla base del piano di produzione e delle normative e protocolli previsti in materia di trasformazione degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Controllo qualità e confezionamento prodotto agro-alimentare		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard forniti ➤ confezionamento ed etichettatura del prodotto finito ➤ applicazione delle procedure di tracciabilità/rintracciabilità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ verificare qualità del prodotto durante e al termine del processo di lavorazione per preservarne le caratteristiche merceologiche e nutrizionali ➤ identificare eventuali anomalie nel ciclo di produzione al fine di intervenire con azioni correttive in coerenza con le procedure standard e in osservanza della normativa sull'igiene generale degli alimenti ➤ applicare tecniche e modalità adeguate per il confezionamento dei diversi prodotti (imbottigliamento, invasettamento, cellophanatura, ecc.) tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche ➤ adottare le previste procedure di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari ➤ il ciclo di produzione agro-alimentare: fasi, attività e tecnologie ➤ tecnologie per il confezionamento dei prodotti: macchine riempitrici, aggraffatrici, astucciatrici, incartatrici, ecc. ➤ tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento (vetro, plastica, pet, tetrapak ecc.) ➤ tecniche e strumenti per l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto finito confezionato e rispondente agli standard di qualità previsti dalla normativa vigente		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI ARREDAMENTI E DI COMPONENTI IN LEGNO

QUALIFICHE:

- **OPERATORE DEL LEGNO**
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI TAPPEZZERIA
- TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEL LEGNO
- TECNICO DEL LEGNO/PROTOTIPISTA
- TECNOLOGO DELLE PRODUZIONI ARREDAMENTI IN LEGNO

OPERATORE DEL LEGNO

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore del legno è in grado di realizzare e assemblare manufatti e componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie in funzione delle specifiche tecniche indicate da disegni e modelli, allestendo e utilizzando i macchinari e gli strumenti più idonei.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione di arredamenti e di componenti in legno

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	7.2.7.5.0 Assemblatori in serie di articoli in legno e in materiali assimilati 7.2.4.1.0 Addetti a macchinari per la produzione in serie di mobili e di articoli in legno 6.5.2.2.3 Montatori di mobili 6.5.2.2.2 Falegnami 6.5.2.2.1 Attrezzisti di falegnameria
ATECO 2007	16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia 16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate) 16.24.00 Fabbricazione di imballaggi in legno 16.29.19 Fabbricazione di altri prodotti vari in legno (esclusi i mobili) 31.01.10 Fabbricazione di sedie e poltrone per ufficio e negozi 31.01.22 Fabbricazione di altri mobili non metallici per ufficio e negozi 31.02.00 Fabbricazione di mobili per cucina 31.09.10 Fabbricazione di mobili per arredo domestico 31.09.20 Fabbricazione di sedie e sedili (esclusi quelli per aeromobili, autoveicoli, navi, treni, ufficio e negozi) 31.09.50 Finitura di mobili 31.09.90 Fabbricazione di altri mobili (inclusi quelli per arredo esterno) 32.99.40 Fabbricazione di casse funebri

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 3 Legno e arredo
Aree di attività (ADA)	ADA.03.01.10 (ex ADA.9.38.110) - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.03.01.12 (ex ADA.9.38.111) - Realizzazione e montaggio di serramenti in legno ADA.03.02.03 (ex ADA.9.39.120) - Montaggio industriale di mobili e articoli in legno ADA.03.02.02 (ex ADA.9.39.119) - Lavorazioni industriali per la preparazione di parti di mobili e articoli in legno ADA.03.02.05 (ex ADA.9.39.122) - Fabbricazione artigianale di mobili e manufatti in legno

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Analisi selettiva materiali lignei	<p>comprendere e interpretare il disegno tecnico o il modello del prodotto da realizzare</p> <p>individuare le essenze e i derivati del legno in funzione delle lavorazioni da effettuare</p> <p>riconoscere i difetti del legname ai fini della loro idoneità a determinati impieghi</p> <p>riconoscere i materiali lignei in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne l'utilizzo e gli sprechi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e meccaniche del legno e dei materiali lignei ➤ principali tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici ➤ elementi di disegno tecnico e ornato di manufatti in legno (proprietà, misure, ecc.) ➤ principali metodi di lavorazione (taglio, piallatura, squadratura, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, ecc.)
2. Approntamento macchinari e utensili del legno	<p>riconoscere gli utensili e i macchinari per l'esecuzione di lavorazioni specifiche e le relative tecniche e metodiche di manutenzione ordinaria</p> <p>rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello</p> <p>determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari, nonché dei programmi di lavoro, in relazione alle specifiche lavorazioni da effettuare</p> <p>riconoscere le più frequenti anomalie dei macchinari, nonché individuare gli utensili usurati definendo modalità di ripristino degli stessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecniche di assemblaggio (incollaggio, incastro, giunzione, ecc.) ➤ principali prodotti per il trattamento, la lavorazione e la finitura dei materiali lignei ➤ principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC)
3. Lavorazione materiali lignei	<p>riconoscere e applicare le sequenze operative proprie delle diverse lavorazioni, in funzione del prodotto ligneo da realizzare e in coerenza con la documentazione tecnica di riferimento</p> <p>applicare modalità di carico e scarico dei pezzi lignei da lavorare, presidiando i flussi fisici dei materiali attraverso i macchinari</p> <p>applicare tecniche di posa in opera, montaggio e assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi e particolari in funzione delle specifiche tecniche definite</p> <p>adottare, nell'ambito delle norme di sicurezza previste, comportamenti che limitino i rischi, compresi quelli chimici, determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc.) ➤ principali strumenti di misura e controllo ➤ principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei (lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura, ecc.)
4. Adattamento estetico funzionale prodotto ligneo	<p>applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti, anche in relazione alla tipologia di materiali lignei</p> <p>adottare procedure e metodiche per la verniciatura e lucidatura dei manufatti tenendo conto del tipo di materiale e delle specifiche tecniche</p> <p>valutare la rispondenza del prodotto ai parametri dimensionali, funzionali e stilistici del prototipo e/o indicati nel disegno tecnico</p> <p>adottare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico intervenendo in caso di eventuali necessità di riparazione e manutenzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti e normative tecniche per le lavorazioni del legno ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Analisi selettiva materiali lignei		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ presa visione delle schede tecniche di dettaglio del prodotto ligneo da realizzare ➤ esame e controllo ex ante delle materie prime lignee da impiegare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere e interpretare il disegno tecnico o il modello del prodotto da realizzare ➤ individuare le essenze e i derivati del legno in funzione delle lavorazioni da effettuare ➤ riconoscere i difetti del legname ai fini della loro idoneità a determinati impieghi ➤ riconoscere i materiali lignei in relazione alla loro resa, al fine di ottimizzarne l'utilizzo e gli sprechi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di disegno tecnico e ornato di manufatti in legno (proprietà, misure, ecc.) ➤ principali strumenti di misura e controllo ➤ caratteristiche fisiche e meccaniche del legno e dei materiali lignei ➤ principali tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materie prime lignei selezionate in funzione degli standard tecnici e produttivi prefissati		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Approntamento macchinari e utensili del legno		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ispezione preventiva dei macchinari e degli utensili ➤ regolazione dei macchinari in base alle caratteristiche dei materiali impiegati e delle lavorazioni da effettuare ➤ esecuzione di manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere gli utensili e i macchinari per l'esecuzione di lavorazioni specifiche e le relative tecniche e metodiche di manutenzione ordinaria ➤ rilevare i dati dimensionali e proporzionali del manufatto da produrre partendo dal disegno tecnico o dal modello ➤ determinare l'impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari, nonché dei programmi di lavoro, in relazione alle specifiche lavorazioni da effettuare ➤ riconoscere le più frequenti anomalie dei macchinari, nonché individuare gli utensili usurati definendo modalità di ripristino degli stessi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di disegno tecnico e ornato di manufatti in legno (proprietà, misure, ecc.) ➤ principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC) ➤ principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc.) ➤ principali strumenti di misura e controllo ➤ principali riferimenti e normative tecniche per le lavorazioni del legno ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
macchinari e utensili allestiti in condizioni ottimali di efficienza e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione materiali lignei		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione del materiale ligneo attraverso operazioni preliminari (taglio, foratura, ecc.) ➤ fabbricazione di pezzi unici e piccole serie attraverso lavorazioni specifiche (squadatura, tornitura) ➤ montaggio e incasso di singoli pezzi ➤ applicazione di accessori e minuteria di ferramenta 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere e applicare le sequenze operative proprie delle diverse lavorazioni, in funzione del prodotto ligneo da realizzare e in coerenza con la documentazione tecnica di riferimento ➤ applicare modalità di carico e scarico dei pezzi lignei da lavorare, presidiando i flussi fisici dei materiali attraverso i macchinari ➤ applicare tecniche di posa in opera, montaggio e assemblaggio di manufatti lignei composti da più pezzi e particolari in funzione delle specifiche tecniche definite ➤ adottare, nell'ambito delle norme di sicurezza previste, comportamenti che limitino i rischi, compresi quelli chimici, determinati dall'uso di sostanze nocive e tossiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici ➤ caratteristiche fisiche e meccaniche del legno e dei materiali lignei ➤ principali metodi di lavorazione (taglio, piallatura, squadatura, foratura, carteggiatura/levigatura, fresatura, tornitura, ecc.) ➤ principali tecniche di assemblaggio (incollaggio, incastro, giunzione, ecc.) ➤ principali macchinari per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tradizionali e a CNC) ➤ principali utensili per la lavorazione e fabbricazione di manufatti in legno (tenaglie, scalpelli, punteruoli, lime, martelli, ecc.) ➤ principali riferimenti e normative tecniche per le lavorazioni del legno ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
manufatti lignei rispondenti alle specifiche tecnico-funzionali del disegno tecnico o del prototipo		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Adattamento estetico funzionale prodotto ligneo		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ finitura del manufatto ligneo ➤ verifica e controllo della funzionalità e della qualità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare prodotti e tipologie di lavorazione per la finitura dei manufatti, anche in relazione alla tipologia di materiali lignei ➤ adottare procedure e metodiche per la verniciatura e lucidatura dei manufatti tenendo conto del tipo di materiale e delle specifiche tecniche ➤ valutare la rispondenza del prodotto ai parametri dimensionali, funzionali e stilistici del prototipo e/o indicati nel disegno tecnico ➤ adottare strumenti e procedure per il controllo della qualità dei manufatti in base agli standard previsti dal progetto tecnico intervenendo in caso di eventuali necessità di riparazione e manutenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di prodotti lignei d'arredo, destinazione d'uso e valori ergonomici ➤ elementi di disegno tecnico e ornato di manufatti in legno (proprietà, misure, ecc.) ➤ principali prodotti per il trattamento, la lavorazione e la finitura dei materiali lignei ➤ principali tecniche di rifinitura dei manufatti lignei (lucidatura, laccatura, verniciatura, smaltatura, doratura, ecc.) ➤ principali riferimenti e normative tecniche per le lavorazioni del legno ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
manufatto in legno finito rispondente alle caratteristiche stilistiche e qualitative prefissate		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE CALZATURE

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE DELLE CALZATURE**
 - **MODELLISTA DELLE CALZATURE**

OPERATORE DELLE CALZATURE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore delle calzature è in grado di eseguire le operazioni necessarie alla produzione di un prodotto calzaturiero attraverso la preparazione dei modelli, il taglio e il trattamento dei materiali e delle diverse componenti, la lavorazione, il montaggio e la finitura della calzatura, nel rispetto delle specifiche tecnico-progettuali.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione calzature

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.4.2.2 Tagliatori e confezionatori di calzature
	7.2.6.9.3 Addetti a macchinari per la produzione in serie di calzature
ATECO 2007	15.20.10 Fabbricazione di calzature
	15.20.20 Fabbricazione di parti in cuoio per calzature

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 5 Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda
Aree di attività (ADA)	ADA.05.04.07 (ex ADA.8.156.483) - Sviluppo delle taglie e delle forme delle calzature
	ADA.05.04.08 (ex ADA.8.156.484) - Taglio dei pellami e altro materiale per la produzione delle calzature
	ADA.05.04.09 (ex ADA.8.156.485) - Preparazione per la giunteria delle calzature
	ADA.05.04.10 (ex ADA.8.156.878) - Preparazione del fondo (suola, soletta e tacco)
	ADA.05.04.11 (ex ADA.8.156.486) - Oratura delle calzature
	ADA.05.04.12 (ex ADA.8.156.487) - Montaggio delle calzature
	ADA.05.04.13 (ex ADA.8.156.488) - Finissaggio delle calzature
	ADA.05.04.16 (ex ADA.8.158.502) - Confezionamento delle calzature con lavorazione "a mano" e su misura

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Sviluppo forme per calzature	<p>comprendere l'immagine progettuale nuova o modificativa e traslare i dati tecnici in valori, elementi e procedure realizzative</p> <p>trasferire la sintesi di esigenze anatomico-funzionali e idee creative in un equilibrio geometrico preciso, valutandone la congruenza tecnico-progettuale</p> <p>applicare procedure e tecniche per adeguare la configurazione delle forme alle caratteristiche strutturali della calzatura e/o alle esigenze ortopediche dell'utenza (tacco, abbinamenti o adattamenti, ecc.)</p> <p>riconoscere le macchine e le strumentazioni necessarie alla costruzione della forma per una corretta impostazione dei parametri di funzionamento in coerenza con le indicazioni di progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione delle calzature ➤ caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di materiali ➤ principi di anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura ➤ tecniche di misurazione del piede ➤ comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento
2. Taglio materiali e componenti calzature	<p>riconoscere le diverse tipologie di materiali (pellame, tessuto, sintetici, ecc.) rilevandone eventuali difetti anche in funzione della componente da lavorare (sottopiedi, tomaia, fodera, intersuola, suola, ecc.)</p> <p>adottare procedure e tecniche per determinare la quantità dei materiali e selezionarli sulla base dei requisiti di qualità richiesti</p> <p>applicare le diverse tecniche di taglio (manuale, a macchina, ecc.) secondo le caratteristiche dei materiali da utilizzare adottando le misure di sicurezza previste</p> <p>identificare le strumentazioni per il taglio dei materiali posizionando correttamente le sagome e impostando i parametri di funzionamento (coltello, trancia, ecc.) in coerenza con le specifiche progettuali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione dei componenti e delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) ➤ fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica ➤ tecniche di disegno su piano e su volume ➤ tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli ➤ principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero ➤ tecniche costruttive della forma e della calzata
3. Lavorazione componenti calzature	<p>riconoscere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e degli altri materiali al fine di prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</p> <p>definire tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie (inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.) anche sulla base delle caratteristiche dei materiali</p> <p>applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti della calzatura (scarnitura, trattamenti termici, carteggiatura, tranciatura, cucitura a "sellaio", a "spezzare", ecc.)</p> <p>utilizzare strumenti per la lavorazione delle pelli (coltello mezzaluna, marcapunti, ecc.) e degli altri materiali da impiegare avendo cura delle attrezzature in dotazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento dei materiali ➤ tecniche e procedure per il montaggio delle componenti della calzatura ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO relative alla lavorazione pelli e calzature
4. Assemblaggio e confezione prodotti calzaturieri	<p>identificare forma e struttura del prodotto di calzatura per la predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio</p> <p>adottare procedure e metodiche per il montaggio completo della calzatura</p> <p>applicare tecniche di montaggio e di rifinitura secondo le procedure e i requisiti stabiliti dalle specifiche tecniche</p> <p>valutare la correttezza e l'efficienza dell'assemblaggio della calzatura, individuando eventuali difetti e applicando le adeguate tecniche di aggiustamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Sviluppo forme per calzature		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzazione della forma (legno, plastica o polietilene, ecc.) ➤ rivestimento della forma e realizzazione della camicia ➤ elaborazione di stampi e sagome in cartone 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere l'immagine progettuale nuova o modificativa e traslare i dati tecnici in valori, elementi e procedure realizzative ➤ trasferire la sintesi di esigenze anatomico-funzionali e idee creative in un equilibrio geometrico preciso, valutandone la congruenza tecnico-progettuale ➤ applicare procedure e tecniche per adeguare la configurazione delle forme alle caratteristiche strutturali della calzatura e/o alle esigenze ortopediche dell'utenza (tacco, abbinamenti o adattamenti, ecc.) ➤ riconoscere le macchine e le strumentazioni necessarie alla costruzione della forma per una corretta impostazione dei parametri di funzionamento in coerenza con le indicazioni di progetto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione delle calzature ➤ caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di materiali ➤ tecniche di misurazione del piede ➤ principi di anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura ➤ fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica ➤ tecniche di disegno su piano e su volume ➤ tecniche costruttive della forma e della calzata ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
forma per calzature realizzata in coerenza con le specifiche progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Taglio materiali e componenti calzature		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ taglio componenti della calzatura secondo le sagome ➤ piazzamento fustelle sul groppone (o altri materiali per fondi) ➤ esecuzione tranciatura fondi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse tipologie di materiali (pellame, tessuto, materiali sintetici, ecc.) rilevandone eventuali difetti anche in funzione della componente da lavorare (sottopiedi, tomaia, fodera, intersuola, suola, ecc.) ➤ adottare procedure e tecniche per determinare la quantità dei materiali e selezionarli sulla base dei requisiti di qualità richiesti ➤ applicare le diverse tecniche di taglio (manuale, a macchina, ecc.) secondo le caratteristiche dei materiali da utilizzare e adottando le misure di sicurezza previste ➤ identificare le strumentazioni per il taglio dei materiali posizionando correttamente le sagome e impostando i parametri di funzionamento (coltello, trancia, ecc.) in coerenza con le specifiche progettuali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli ➤ principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento delle pelli ➤ caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di materiali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
componenti della calzatura tagliati secondo le specifiche del modello		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione componenti calzature		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione delle lavorazioni (inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, immasticiatura, cucitura, ecc.) ➤ preparazione e finitura delle componenti della calzatura (scarnitura, trattamenti termici, carteggiature, tranciature, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e degli altri materiali al fine di prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione ➤ definire tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie (inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.) anche sulla base delle caratteristiche dei materiali ➤ applicare tecniche per la preparazione e la rifinitura dei componenti di calzatura (scarnitura, trattamenti termici, carteggiature, tranciature, cucitura a "sellaio", a "spezzare", ecc.) ➤ utilizzare strumenti per la lavorazione delle pelli (coltello mezzaluna, marcapunti, ecc.) e degli altri materiali da impiegare avendo cura delle attrezzature in dotazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche morfologiche merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di materiali ➤ comportamenti e reazioni delle pelli legati alle procedure di lavorazione e trattamento ➤ caratteristiche chimiche dei materiali per la lavorazione dei componenti e delle calzature (mastici, contrafforti, chiodi, ecc.) ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione e il trattamento dei materiali ➤ principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO relative alla lavorazione pelli e calzature ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
componenti per calzature lavorati e finiti per il montaggio tenendo conto delle indicazioni ricevute		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Assemblaggio e confezione prodotti calzaturieri		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ premontaggio e montaggio componenti della calzatura (sottopiedi, tomaia, soles, soletta, tacco, ecc.) ➤ controllo della qualità della calzatura ➤ prove correzioni e modifiche ➤ rifiniture della calzatura completa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare forma e struttura del prodotto di calzatura per la predisposizione dei pezzi per l'assemblaggio ➤ adottare procedure e metodiche per il montaggio completo della calzatura ➤ applicare tecniche di montaggio e di rifinitura secondo le procedure e i requisiti stabiliti dalle specifiche tecniche ➤ valutare la correttezza e l'efficienza dell'assemblaggio della calzatura, individuando eventuali difetti e applicando le adeguate tecniche di aggiustamento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione delle calzature tecniche costruttive della forma e della calzata ➤ tecniche e procedure per il montaggio delle componenti della calzatura ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di costruzione e manutenzione dei prodotti calzaturieri ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO relative alla lavorazione pelli e calzature ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto calzaturiero assemblato e rifinito in coerenza con il progetto stilistico e con le specifiche tecniche ricevute		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE CHIMICA

QUALIFICHE:

- **OPERATORE DELLA PRODUZIONE CHIMICA**
- OPERATORE BIOMEDICALE
- TECNICO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA CHIMICA

OPERATORE DELLA PRODUZIONE CHIMICA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della produzione chimica è in grado di intervenire nelle varie fasi del ciclo di produzione, dalla lavorazione alla conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti chimici finiti, approntando e conducendo i macchinari e utilizzando le attrezzature proprie delle produzioni chimiche, nel rispetto degli standard e delle specifiche procedure di sicurezza previste.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione chimica

LIVELLO EQF

3°livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	7.2.2.2.0 Conduttori di macchinari per la fabbricazione di prodotti fotografici e assimilati 7.1.5.3.2 Operatori di macchinari per la produzione di prodotti derivati dalla chimica (farmaci esclusi) 7.1.5.2.0 Operatori di macchinari e di impianti per la chimica di base e la chimica fine
ATECO 2007	20.11.00 Fabbricazione di gas industriali 20.12.00 Fabbricazione di coloranti e pigmenti 20.13.01 Fabbricazione di uranio e torio arricchito 20.13.09 Fabbricazione di altri prodotti chimici di base inorganici 20.14.01 Fabbricazione di alcol etilico da materiali fermentati 20.14.09 Fabbricazione di altri prodotti chimici di base organici nca 20.15.00 Fabbricazione di fertilizzanti e composti azotati (esclusa la fabbricazione di compost) 20.16.00 Fabbricazione di materie plastiche in forme primarie 20.17.00 Fabbricazione di gomma sintetica in forme primarie 20.20.00 Fabbricazione di agrofarmaci e di altri prodotti chimici per l'agricoltura (esclusi i concimi) 20.30.00 Fabbricazione di pitture, vernici e smalti, inchiostri da stampa e adesivi sintetici 20.41.10 Fabbricazione di saponi, detersivi e di agenti organici tensioattivi (esclusi i prodotti per toilette) 20.41.20 Fabbricazione di specialità chimiche per uso domestico e per manutenzione 20.42.00 Fabbricazione di prodotti per toilette: profumi, cosmetici, saponi e simili 20.51.01 Fabbricazione di fiammiferi 20.51.02 Fabbricazione di articoli esplosivi 20.52.00 Fabbricazione di colle 20.53.00 Fabbricazione di oli essenziali 20.59.10 Fabbricazione di prodotti chimici per uso fotografico 20.59.20 Fabbricazione di prodotti chimici organici ottenuti da prodotti di base derivati da processi di fermentazione o da materie prime vegetali

	<p>20.59.30 Trattamento chimico degli acidi grassi</p> <p>20.59.40 Fabbricazione di prodotti chimici vari per uso industriale (inclusi i preparati antidetonanti e antigelo)</p> <p>20.59.50 Fabbricazione di prodotti chimici impiegati per ufficio e per il consumo non industriale</p> <p>20.59.60 Fabbricazione di prodotti ausiliari per le industrie tessili e del cuoio</p> <p>20.59.70 Fabbricazione di prodotti elettrochimici (esclusa produzione di cloro, soda e potassa) ed elettrotermici</p> <p>20.59.90 Fabbricazione di altri prodotti chimici nca</p> <p>20.60.00 Fabbricazione di fibre sintetiche e artificiali</p>
--	---

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 6 Chimica
Aree di attività (ADA)	ADA.06.02.06 (ex ADA.4.196.646) - Conduzione di impianti chimica di base

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Approntamento macchinari e attrezzature della produzione chimica	riconoscere i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di lavorazione nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche di prodotti e sostanze chimiche ➤ ciclo di produzione chimica: fasi, attività e tecnologie ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per le lavorazioni chimiche ➤ tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici ➤ tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici ➤ strumenti e tecniche di misurazione (temperatura, umidità, ecc.)
	determinare i parametri di funzionamento dei macchinari attraverso la lettura delle schede di lavoro e in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semilavorati da trattare	
	riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento dei macchinari e i livelli di usura delle attrezzature provvedendo all'eventuale ricambio e intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino	
	applicare le tecniche e adottare gli strumenti per la pulizia e l'igiene di superfici e componenti dei macchinari e degli impianti di produzione chimica	
2. Trattamento materie prime / semilavorati chimici	individuare e selezionare materie prime/semilavorati chimici secondo quanto stabilito nelle schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecniche e strumenti di controllo qualità ➤ principali strumenti informatici adottati nell'attività di riferimento ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ sicurezza e prevenzione dei rischi nella manipolazione di sostanze chimiche ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
	riconoscere le caratteristiche qualitative delle materie prime/semilavorati in ingresso in funzione delle lavorazioni da eseguire	
	individuare le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati chimici	
	applicare modalità e tecniche di preparazione e trattamento delle materie prime/semilavorati chimici (dosaggio, miscelazione, ecc.) nel rispetto della normativa sulla sicurezza	
3. Lavorazione semilavorati / prodotti chimici	comprendere le specifiche tecniche dei semilavorati/prodotti chimici da lavorare e conservare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	individuare le sequenze operative specifiche delle diverse tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al semilavorato/prodotto e i suoi componenti chimici e in coerenza con la documentazione tecnica di riferimento	
	applicare le principali tecniche di lavorazione e conservazione di semilavorati/prodotti chimici nel rispetto della normativa sulla sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale specifica di settore	
	riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona e degli spazi di lavoro, adottando comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e impianti di produzione	
4. Controllo semilavorati / prodotti chimici	valutare la qualità visiva del semilavorato/prodotto chimico per verificarne la conformità alle specifiche tecniche e orientare la miglior forma d'intervento sul prodotto	
	riconoscere, durante le fasi di lavorazione, eventuali difettosità del semilavorato/prodotto chimico rispetto alla relativa classificazione in uso presso l'azienda	
	comprendere la possibile natura e tipologia della difettosità riconosciuta utilizzando strumenti di misurazione delle proprietà del prodotto chimico	
	adottare procedure operative di controllo e segnalazione delle non conformità dei semilavorati/prodotti chimici, in coerenza con il sistema di qualità aziendale predefinito	

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Approntamento macchinari e attrezzature della produzione chimica		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esame preventivo dei macchinari e delle attrezzature della produzione chimica ➤ regolazione dei macchinari e delle attrezzature ➤ esecuzione manutenzioni ordinarie (pulizia, controllo componenti, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere i macchinari e le attrezzature da regolare per le diverse fasi di lavorazione nel rispetto di tempi, procedure e attività previste dal piano di produzione ➤ determinare i parametri di funzionamento dei macchinari attraverso la lettura delle schede di lavoro e in base alle lavorazioni da eseguire e alla tipologia di materie prime e semilavorati da trattare ➤ riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento dei macchinari e i livelli di usura delle attrezzature, provvedendo all'eventuale ricambio e intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino ➤ applicare le tecniche e adottare gli strumenti per la pulizia e l'igiene di superfici e componenti dei macchinari e degli impianti di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per le lavorazioni chimiche ➤ principali strumenti informatici adottati nell'attività di riferimento ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
macchinari e attrezzature allestite in condizioni di efficienza e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Trattamento materie prime/semilavorati chimici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezione e preparazione delle materie prime/semilavorati chimici ➤ rilevazione delle misure di componenti/materie prime/semilavorati chimici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e selezionare le materie prime/semilavorati chimici secondo quanto stabilito nelle schede tecniche ➤ riconoscere le caratteristiche qualitative delle materie prime/semilavorati in ingresso in funzione delle lavorazioni da eseguire ➤ individuare le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati chimici ➤ applicare modalità e tecniche di preparazione e trattamento delle materie prime/semilavorati chimici (dosaggio, miscelazione, ecc.) nel rispetto della normativa sulla sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche di prodotti e sostanze chimiche ➤ tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici ➤ strumenti e tecniche di misurazione (temperatura, umidità, ecc.) ➤ sicurezza e prevenzione dei rischi nella manipolazione di sostanze chimiche ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materie prime/semilavorati predisposti per la lavorazione		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione semilavorati/prodotti chimici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione delle lavorazioni dei prodotti chimici trattati ➤ conservazione dei prodotti chimici secondo le procedure previste 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere le specifiche tecniche dei semilavorati/prodotti chimici da lavorare e conservare ➤ individuare le sequenze operative specifiche delle diverse tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al semilavorato/prodotto e ai suoi componenti chimici e in coerenza con la documentazione tecnica di riferimento ➤ applicare le principali tecniche di lavorazione e conservazione di semilavorati/prodotti chimici nel rispetto della normativa sulla sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale specifica di settore ➤ riconoscere e prevenire i rischi per la sicurezza della propria persona e degli spazi di lavoro, adottando comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e impianti di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche di prodotti e sostanze chimiche ➤ tecniche di preparazione e lavorazione dei prodotti chimici ➤ tecnologie e tecniche per la conservazione dei prodotti chimici ➤ sicurezza e prevenzione dei rischi nella manipolazione di sostanze chimiche ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti chimici lavorati e conservati nel rispetto delle norme specifiche di settore in materia di igiene, sicurezza e salvaguardia ambientale		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Controllo semilavorati/prodotti chimici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica di eventuali anomalie qualitative e difettosità dei prodotti chimici ➤ realizzazione delle attività di controllo qualità dei prodotti chimici secondo gli standard previsti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ valutare la qualità visiva del semilavorato/prodotto chimico per verificarne la conformità alle specifiche tecniche e orientare la miglior forma d'intervento sul prodotto ➤ riconoscere, durante le fasi di lavorazione, eventuali difettosità del semilavorato/prodotto chimico rispetto alla relativa classificazione in uso presso l'azienda ➤ comprendere la possibile natura e tipologia della difettosità riconosciuta utilizzando strumenti di misurazione delle proprietà del prodotto chimico ➤ adottare procedure operative di controllo e segnalazione delle non conformità dei semilavorati/prodotti chimici, in coerenza con il sistema di qualità aziendale predefinito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ciclo di produzione chimica: fasi, attività e tecnologie ➤ principali tecniche e strumenti di controllo qualità ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9000:2008 ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
semilavorato/prodotto chimico controllato nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza predefiniti		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE MECCANICA ED ELETTROMECCANICA

- QUALIFICHE:
- COSTRUTTORE DI CARPENTERIA METALLICA
 - **OPERATORE MECCANICO**
 - **OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI**
 - **OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI**
 - TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI
 - DISEGNATORE MECCANICO
 - PROGETTISTA MECCANICO
 - TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
 - TECNICO ESPERTO NEI PROCESSI FUSORI
 - TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA

OPERATORE MECCANICO

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore meccanico è in grado di lavorare pezzi meccanici, sulla base dei disegni tecnici o dei campioni di riferimento, utilizzando le diverse macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi FMS) e presidiando le varie fasi, dalla predisposizione del pezzo grezzo sulla macchina al controllo di conformità del prodotto realizzato, nel rispetto degli standard di qualità previsti e della normativa vigente sulla sicurezza.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

LIVELLO EQF

3°livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.2.3.1 - Attrezzisti di macchine utensili 6.3.1.1.0 - Meccanici di precisione 7.1.2.4.1 - Conduttori di macchine per la trafilatura di metalli 7.1.2.4.2 - Conduttori di macchine per l'estrusione e la profilatura di metalli 7.2.1.1.0 Conduttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali 6.2.1.2.0 Saldatori e tagliatori a fiamma 6.2.1.7.0 Saldatori elettrici e a norme ASME
ATECO 2007	32.99.13 Fabbricazione di articoli in metallo per la sicurezza personale 25.73.20 Fabbricazione di stampi, portastampi, sagome, forme per macchine 25.29.00 Fabbricazione di cisterne, serbatoi e contenitori in metallo per impieghi di stoccaggio o di produzione 25.91.00 Fabbricazione di bidoni in acciaio e contenitori analoghi per il trasporto e l'imballaggio 25.93.20 Fabbricazione di molle 25.93.30 Fabbricazione di catene fucinate senza saldatura e stampate 25.94.00 Fabbricazione di articoli di bulloneria 28.15.20 Fabbricazione di cuscinetti a sfere 25.92.00 Fabbricazione di imballaggi leggeri in metallo 25.71.00 Fabbricazione di articoli di coltelleria, posateria ed armi bianche 25.99.19 Fabbricazione di stoviglie, pentolame, vasellame, attrezzi da cucina e altri accessori casalinghi non elettrici, articoli metallici per l'arredamento di stanze da bagno 25.99.30 Fabbricazione di oggetti in ferro, in rame ed altri metalli 25.99.99 Fabbricazione di altri articoli metallici e minuteria metallica nca 32.50.50 Fabbricazione di armature per occhiali di qualsiasi tipo; montatura in serie di occhiali comuni 28.11.12 Fabbricazione di pistoni, fasce elastiche, carburatori e parti simili di motori a combustione interna 25.99.11 Fabbricazione di caraffe e bottiglie isolate in metallo

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.02.04 (ex ADA.7.49.150) - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine tradizionali ADA.10.02.05 (ex ADA.7.49.151) - Lavorazioni per deformazione/asportazione con macchine utensili automatizzate ADA.10.02.06 (ex ADA.7.50.152) - Giunzione rigida (saldatura, rivettatura e incollaggio) delle componenti meccaniche

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Approntamento e messa a punto macchine utensili	<p>riconoscere le macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi FMS) e i sistemi di produzione additiva da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione</p> <p>individuare la strumentazione da applicare alle macchine utensili e ai sistemi di produzione additiva (utensili, attrezzi presa pezzo, programmi, piani di deposito, sistemi di trascinamento, ecc.), avendo cura di mantenerne l'ordine e l'efficienza</p> <p>adottare procedure di impostazione dei parametri macchina o del programma a CN in base alle diverse lavorazioni e al pezzo da realizzare, in conformità con le indicazioni di appoggio (schemi, disegni tecnici, ecc.)</p> <p>decodificare le indicazioni, i dati da sensoristica e i parametri macchina per monitorarne la messa a punto e il funzionamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione ➤ processi di lavorazione nell'area meccanica ➤ principali tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➤ principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche ➤ elementi di interfaccia uomo-macchina
2. Lavorazione pezzi in area meccanica	<p>distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare e al materiale costruttivo e sulla base delle specifiche tecniche (disegni, schemi, cartellino del ciclo di lavorazione, ecc.) o dei campioni di riferimento</p> <p>applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica (tornitura, fresatura, foratura, ecc.) riconoscendo e prevenendo i rischi per la sicurezza della propria persona, dell'ambiente di lavoro e dei dati operazionali</p> <p>riconoscere lo stato di efficienza delle macchine valutandone la prestazione e il grado di funzionalità e intervenendo con operazioni di controllo/ripristino, anche su indicazioni da remoto</p> <p>identificare il livello di consumo delle materie prime e di usura e idoneità residua di attrezzature e utensili, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ macchine utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica ➤ macchine di lavorazione meccanica 4.0 ➤ elementi di Digital Twin ➤ elementi di cyber security (trasferimento dati, canali da utilizzare, ecc.) ➤ principali utensili e loro utilizzo ➤ principali lavorazioni su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificatura, ecc.
3. Saldatura e rifinitura componenti	<p>riconoscere macchine e strumenti per la saldatura (saldatrice a filo, elettrica ad arco, MIG/MAG, TIG, laser, plasma, ossiacetilenica, ecc.) in base alla tipologia di giunzione da realizzare</p> <p>adottare tecniche per il posizionamento dei componenti e per la puntatura in preparazione delle operazioni di saldatura</p> <p>applicare in sicurezza tecniche e procedure per la saldatura (ad elettrodo, ossiacetilenica ecc.) adeguate alle caratteristiche del pezzo da realizzare e sulla base delle indicazioni di appoggio (cartellino del ciclo di lavorazione, disegni tecnici, ecc.)</p> <p>applicare tecniche di rifinitura e aggiustaggio delle parti verificando la qualità dei giunti saldati in conformità alle specifiche tecniche di progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di misura analogici e digitali (calibri, micrometri, comparatori, ecc.) e relativi campi di applicazione ➤ informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS ➤ modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità, ecc. ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali tecniche di saldatura: MMA, MIG/MAG, TIG, ossiacetilenica, ecc. ➤ principali macchine saldatrici: saldatrice a filo, elettrica ad arco, MIG/MAG, TIG, laser, plasma, ecc.
4. Controllo conformità pezzi in area meccanica	<p>applicare metodi e strumenti per il controllo visivo e con misurazione, dimensionale e di forma, del pezzo lavorato rispetto alle specifiche e tolleranze indicate nella scheda di lavorazione</p> <p>valutare la correttezza e l'efficienza del processo di lavorazione del pezzo meccanico, monitorandolo attraverso l'interfaccia HMI (Human Machine Interface) e sistemi di marcatura e tracciabilità di lotti/prodotti (RFID, lettori barcode, ecc.)</p> <p>riconoscere e utilizzare la strumentazione di misura dei pezzi lavorati</p> <p>adottare procedure di controllo di conformità sui pezzi durante e al termine della lavorazione, anche con l'utilizzo, se disponibili, di linee guida fornite dalla macchina e strumenti di misura connessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi, norme tecniche e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA

1. Approntamento e messa a punto macchine utensili

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ montaggio delle attrezzature per le specifiche lavorazioni ➤ registrazione dei parametri macchina ➤ caricamento dell'eventuale programma di lavorazione ➤ effettuazione di test di prova funzionamento macchine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le macchine utensili (tradizionali, a controllo numerico computerizzato, centri di lavoro, sistemi FMS) e i sistemi di produzione additiva da utilizzare per le diverse fasi di lavorazione ➤ individuare la strumentazione da applicare alle macchine utensili e ai sistemi di produzione additiva (utensili, attrezzi presa pezzo, programmi, piani di deposito, sistemi di trascinamento, ecc.), avendo cura di mantenerne l'ordine e l'efficienza ➤ adottare procedure di impostazione dei parametri macchina o del programma a CN in base alle diverse lavorazioni e al prodotto da realizzare, in conformità con le indicazioni di appoggio (schemi, disegni tecnici, ecc.) ➤ decodificare le indicazioni, i dati da sensoristica e i parametri macchina per monitorarne la messa a punto e il funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ macchine utensili dalle tradizionali alle CNC ai sistemi FMS (Flexible Manufacturing System): le parti componenti e la loro funzione, il piano e lo spazio in cui operano, i metodi di gestione/integrazione tecnica ➤ principali utensili e loro utilizzo ➤ informatica applicata a MU a CNC e sistemi FMS ➤ macchine di lavorazione meccanica 4.0 ➤ elementi di Digital Twin ➤ elementi di cyber security (trasferimento dati, canali da utilizzare, ecc.) ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

macchine e sistemi di produzione additiva predisposti in coerenza col ciclo di lavorazione

UNITÀ DI COMPETENZA

2. Lavorazione pezzi in area meccanica

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura del disegno tecnico e della documentazione di lavorazione ➤ lavorazione del pezzo meccanico ➤ carico e scarico dei pezzi ➤ rilevazione usure e malfunzionamenti anche sulla base dei dati forniti dalla macchina ➤ manutenzione ordinaria di macchine e utensili 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare e al materiale costruttivo e sulla base delle specifiche tecniche (disegni, schemi, cartellino del ciclo di lavorazione, ecc.) o dei campioni di riferimento ➤ applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica (tornitura, fresatura, foratura, ecc.) riconoscendo e prevenendo i rischi per la sicurezza della propria persona, dell'ambiente di lavoro e dei dati operazionali ➤ riconoscere lo stato di efficienza delle macchine valutandone la prestazione e il grado di funzionalità e intervenendo con operazioni di controllo/ripristino, anche su indicazioni da remoto ➤ identificare il livello di consumo delle materie prime e di usura e idoneità residua di attrezzature e utensili, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione ➤ principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche ➤ principali lavorazioni su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificatura, ecc. ➤ elementi di interfaccia uomo-macchina ➤ elementi di cyber security (trasferimento dati, canali da utilizzare, ecc.) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

pezzo lavorato secondo le specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Saldatura e rifinitura componenti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione di operazioni di saldatura dei componenti ➤ rifinitura delle parti saldate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere macchine e strumenti per la saldatura (saldatrice a filo, elettrica ad arco, MIG/MAG, TIG, laser, plasma, ossiacetilenica, ecc.) in base alla tipologia di giunzione da realizzare ➤ adottare tecniche per il posizionamento dei componenti e per la puntatura in preparazione delle operazioni di saldatura ➤ applicare in sicurezza tecniche e procedure per la saldatura (ad elettrodo, ossiacetilenica ecc.) adeguate alle caratteristiche del pezzo da realizzare e sulla base delle indicazioni di appoggio (cartellino del ciclo di lavorazione, disegni tecnici, ecc.) ➤ applicare tecniche di rifinitura e aggiustaggio delle parti verificando la qualità dei giunti saldati in conformità alle specifiche tecniche di progetto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione ➤ principali tecniche di saldatura: MMA, MIG/MAG, TIG, ossiacetilenica, ecc. ➤ principali macchine saldatrici: saldatrice a filo, elettrica ad arco, MIG/MAG, TIG, laser, plasma, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
componenti saldati e rifiniti in conformità alle specifiche tecniche e nel rispetto degli standard di sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Controllo conformità pezzi in area meccanica		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ misurazione dei pezzi meccanici ➤ segnalazione e registrazione delle non conformità ➤ compilazione di eventuali schede di controllo qualità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare metodi e strumenti per il controllo visivo e con misurazione, dimensionale e di forma, del pezzo lavorato rispetto alle specifiche e tolleranze indicate nella scheda di lavorazione ➤ valutare la correttezza e l'efficienza del processo di lavorazione del pezzo meccanico, monitorandolo attraverso l'interfaccia HMI (Human Machine Interface) e sistemi di marcatura e tracciabilità di lotti/prodotti (RFID, lettori barcode, ecc.) ➤ riconoscere ed utilizzare la strumentazione di misura dei pezzi lavorati ➤ adottare procedure di controllo di conformità sui pezzi durante e al termine della lavorazione, anche con l'utilizzo, se disponibili, di linee guida fornite dalla macchina e strumenti di misura connessi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di misura analogici e digitali (calibri, micrometri, comparatori, ecc.) e relativi campi di applicazione ➤ processi di lavorazione nell'area meccanica ➤ modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità ➤ macchine di lavorazione meccanica 4.0 ➤ elementi di interfaccia uomo-macchina ➤ principali tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➤ principali riferimenti legislativi, norme tecniche e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pezzo realizzato rispondente agli standard di qualità previsti		

OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore meccanico di sistemi è in grado di montare gruppi, sottogruppi e particolari meccanici anche con componentistica idraulica e pneumatica, sulla base di documenti tecnici di appoggio (schemi, disegni, distinte base, ecc.), degli standard procedurali e di qualità previsti e nel rispetto della normativa vigente sulla sicurezza.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.4.1.3 Elettromeccanici 7.1.7.1.0 Operatori di catene di montaggio automatizzate 7.2.7.1.0 Assemblatori in serie di parti di macchine 7.2.7.4.0 Assemblatori in serie di articoli in metallo, in gomma e in materie plastiche 7.2.7.9.0 Assemblatori in serie di articoli industriali compositi
ATECO 2007	5.73.11 Fabbricazione di utensileria ad azionamento manuale 25.73.12 Fabbricazione di parti intercambiabili per macchine utensili 25.21.00 Fabbricazione di radiatori e contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale 25.93.10 Fabbricazione di prodotti fabbricati con fili metallici 28.21.10 Fabbricazione di forni, fornaci e bruciatori 28.21.21 Fabbricazione di caldaie per riscaldamento centrale 28.21.29 Fabbricazione di altre caldaie per riscaldamento 28.25.00 Fabbricazione di attrezzature di uso non domestico per la refrigerazione e la ventilazione; fabbricazione di condizionatori domestici fissi 32.30.00 Fabbricazione di articoli sportivi 32.99.14 Fabbricazione di dispositivi per la respirazione artificiale (maschere a gas) 28.30.10 Fabbricazione di trattori agricoli 28.30.90 Fabbricazione di altre macchine per l'agricoltura, la silvicoltura e la zootecnia 28.22.01 Fabbricazione di ascensori, montacarichi e scale mobili 28.22.02 Fabbricazione di gru, argani, verricelli a mano e a motore, carrelli trasbordatori, carrelli elevatori e piattaforme girevoli 28.22.03 Fabbricazione di carriole 28.22.09 Fabbricazione di altre macchine e apparecchi di sollevamento e movimentazione

30.30.01 Fabbricazione di sedili per aeromobili

30.40.00 Fabbricazione di veicoli militari da combattimento

27.11.00 Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici

27.20.00 Fabbricazione di batterie di pile ed accumulatori elettrici

27.31.01 Fabbricazione di cavi a fibra ottica per la trasmissione di dati o di immagini

27.31.02 Fabbricazione di fibre ottiche

27.32.00 Fabbricazione di altri fili e cavi elettrici ed elettronici

27.33.09 Fabbricazione di altre attrezzature per cablaggio

27.40.01 Fabbricazione di apparecchiature di illuminazione e segnalazione per mezzi di trasporto

27.40.09 Fabbricazione di altre apparecchiature per illuminazione

26.11.01 Fabbricazione di diodi, transistor e relativi congegni elettronici

26.11.09 Fabbricazione di altri componenti elettronici

26.12.00 Fabbricazione di schede elettroniche assemblate

26.20.00 Fabbricazione di computer e unità periferiche

26.30.21 Fabbricazione di sistemi antifurto e antincendio

26.30.29 Fabbricazione di altri apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni

26.51.10 Fabbricazione di strumenti per navigazione, idrologia, geofisica e meteorologia

26.51.21 Fabbricazione di rilevatori di fiamma e combustione, di mine, di movimento, generatori d'impulso e metal detector

26.51.29 Fabbricazione di altri apparecchi di misura e regolazione, di contatori di elettricità, gas, acqua ed altri liquidi, di bilance analitiche di precisione (incluse parti staccate ed accessori)

28.23.01 Fabbricazione di cartucce toner

28.23.09 Fabbricazione di macchine ed altre attrezzature per ufficio (esclusi computer e periferiche)

27.90.01 Fabbricazione di apparecchiature elettriche per saldature e brasature

27.90.02 Fabbricazione di insegne luminose e apparecchiature elettriche di segnalazione

27.90.03 Fabbricazione di condensatori elettrici, resistenze, condensatori e simili, acceleratori

27.90.09 Fabbricazione di altre apparecchiature elettriche nca

28.11.11 Fabbricazione di motori a combustione interna (esclusi i motori destinati ai mezzi di trasporto su strada e ad aeromobili)

28.11.20 Fabbricazione di turbine e turboalternatori (incluse parti e accessori)

28.12.00 Fabbricazione di apparecchiature fluidodinamiche

28.13.00 Fabbricazione di altre pompe e compressori

28.14.00 Fabbricazione di altri rubinetti e valvole

28.24.00 Fabbricazione di utensili portatili a motore

28.29.10 Fabbricazione di bilance e di macchine automatiche per la vendita e la distribuzione (incluse parti staccate e accessori)

28.29.20 Fabbricazione di macchine e apparecchi per le industrie chimiche, petrolchimiche e petrolifere (incluse parti e accessori)

28.29.30 Fabbricazione di macchine automatiche per la dosatura, la confezione e per l'imballaggio (incluse parti e accessori)

28.29.91 Fabbricazione di apparecchi per depurare e filtrare liquidi e gas per uso non domestico

28.29.92 Fabbricazione di macchine per la pulizia (incluse le lavastoviglie) per uso non domestico

28.29.99 Fabbricazione di altro materiale meccanico e di altre macchine di impiego generale nca

28.41.00 Fabbricazione di macchine utensili per la formatura dei metalli (incluse parti e accessori ed escluse le parti intercambiabili)

28.49.01 Fabbricazione di macchine per la galvanostegia

28.49.09 Fabbricazione di altre macchine utensili (incluse parti e accessori) nca

28.91.00 Fabbricazione di macchine per la metallurgia (incluse parti e accessori)

28.92.01 Fabbricazione di macchine per il trasporto a cassone ribaltabile per impiego specifico in miniere, cave e cantieri

28.92.09 Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)

28.93.00 Fabbricazione di macchine per l'industria alimentare, delle bevande e del tabacco (incluse parti e accessori)

28.94.10 Fabbricazione di macchine tessili, di macchine e di impianti per il trattamento ausiliario dei tessili, di macchine per cucire e per maglieria (incluse parti e accessori)

28.94.20 Fabbricazione di macchine e apparecchi per l'industria delle pelli, del cuoio e delle calzature (incluse parti e accessori)

28.94.30 Fabbricazione di apparecchiature e di macchine per lavanderie e stierie (incluse parti e accessori)

28.95.00 Fabbricazione di macchine per l'industria della carta e del cartone (incluse parti e accessori)

28.96.00 Fabbricazione di macchine per l'industria delle materie plastiche e della gomma (incluse parti e accessori)

28.99.10 Fabbricazione di macchine per la stampa e la legatoria (incluse parti e accessori)

28.99.20 Fabbricazione di robot industriali per usi molteplici (incluse parti e accessori)

28.99.30 Fabbricazione di apparecchi per istituti di bellezza e centri di benessere

28.99.91 Fabbricazione di apparecchiature per il lancio di aeromobili, catapulte per portaerei e apparecchiature simili

28.99.92 Fabbricazione di giostre, altalene ed altre attrezzature per parchi di divertimento

28.99.93 Fabbricazione di apparecchiature per l'allineamento e il bilanciamento delle ruote; altre apparecchiature per il bilanciamento

28.99.99 Fabbricazione di altre macchine per impieghi speciali nca (incluse parti e accessori)

26.40.01 Fabbricazione di apparecchi per la riproduzione e registrazione del suono e delle immagini

26.40.02 Fabbricazione di console per videogiochi (esclusi i giochi elettronici)

25.30.00 Fabbricazione di generatori di vapore (esclusi i contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda)

28.15.10 Fabbricazione di organi di trasmissione (esclusi quelli idraulici e quelli per autoveicoli, aeromobili e motocicli)

29.10.00 Fabbricazione di autoveicoli

29.20.00 Fabbricazione di carrozzerie per autoveicoli, rimorchi e semirimorchi

29.31.00 Fabbricazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche per autoveicoli e loro motori

29.32.01 Fabbricazione di sedili per autoveicoli

29.32.09 Fabbricazione di altre parti ed accessori per autoveicoli e loro motori nca

30.20.01 Fabbricazione di sedili per tram, filovie e metropolitane

30.20.02 Costruzione di altro materiale rotabile ferroviario, tranviario, filoviario, per metropolitane e per miniere

30.91.11 Fabbricazione di motori per motocicli

	<p>30.91.12 Fabbricazione di motocicli</p> <p>30.91.20 Fabbricazione di accessori e pezzi staccati per motocicli e ciclomotori</p> <p>30.92.10 Fabbricazione e montaggio di biciclette (incluse parti e accessori)</p> <p>30.92.20 Fabbricazione di parti ed accessori per biciclette</p> <p>30.92.30 Fabbricazione di veicoli per invalidi (incluse parti e accessori)</p> <p>30.92.40 Fabbricazione di carrozzine e passeggini per neonati</p> <p>30.99.00 Fabbricazione di veicoli a trazione manuale o animale</p> <p>26.60.01 Fabbricazione di apparecchiature di irradiazione per alimenti e latte</p> <p>26.60.02 Fabbricazione di apparecchi elettromedicali (incluse parti staccate e accessori)</p> <p>26.60.09 Fabbricazione di altri strumenti per irradiazione ed altre apparecchiature elettroterapeutiche</p> <p>32.50.11 Fabbricazione di materiale medico-chirurgico e veterinario</p> <p>32.50.12 Fabbricazione di apparecchi e strumenti per odontoiatria e di apparecchi medicali per diagnosi (incluse parti staccate e accessori)</p> <p>32.50.13 Fabbricazione di mobili per uso medico, chirurgico, odontoiatrico e veterinario</p> <p>32.50.14 Fabbricazione di centrifughe per laboratori</p> <p>27.51.00 Fabbricazione di elettrodomestici</p> <p>27.52.00 Fabbricazione di apparecchi per uso domestico non elettrici</p> <p>26.30.10 Fabbricazione di apparecchi trasmettenti radiotelevisivi (incluse le telecamere)</p>
--	--

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.02.10 (ex ADA.7.52.156) - Assemblaggio e montaggio di componenti meccaniche

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Predisposizione attrezzature e postazione di lavoro	<p>identificare le attrezzature e gli strumenti da utilizzare per le attività di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari, comprensivi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici</p> <p>valutare il corretto funzionamento di attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio e dei loro componenti al fine di mantenerne l'ordine e l'efficienza</p> <p>riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino</p> <p>adottare modalità di allestimento della postazione di lavoro (carrello mobile, banco, ecc.), individuando la disposizione dei pezzi da assemblare in base all'ordine di montaggio, alla tempistica e alle procedure standard previste</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ processi di montaggio e assemblaggio ➤ principi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica ➤ principi elementari di elettrotecnica ➤ caratteristiche e proprietà tecnologiche, meccaniche e funzionali di materiali e componenti meccanici ➤ attrezzature e strumenti per il montaggio e assemblaggio meccanico: tipologie e caratteristiche tecniche e funzionali
2. Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	<p>comprendere i disegni tecnici di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici</p> <p>leggere e applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari</p> <p>valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi previsti dalla distinta base, in coerenza con la pianificazione delle fasi di lavorazione</p> <p>applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari e impianti oleodinamici ed elettropneumatici, nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche ➤ tecniche di manutenzione ordinaria e pulizia di macchinari e attrezzi ➤ principali organi meccanici di collegamento (viti, anelli, spine, ecc.) e di trasmissione (ruotismi, cinghie, camme, ecc.) e relative applicazioni ➤ strumenti di misura e collaudo ➤ norme del disegno tecnico e impiantistico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione
3. Controllo conformità del montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici	<p>utilizzare metodi e strumenti per il controllo visivo, dimensionale e funzionale del prodotto montato e assemblato in conformità con le specifiche di progettazione e gli standard di qualità previsti</p> <p>individuare eventuali difetti di funzionamento dei prodotti montati e assemblati e proporre interventi di correzione</p> <p>applicare le previste tecniche di collaudo dei prodotti montati e assemblati</p> <p>adottare tecniche di compilazione della reportistica in esito al controllo di conformità effettuato, indicando gli eventuali interventi correttivi compiuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio ➤ modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo conformità, ecc. ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ elementi propedeutici sulla direttiva macchine e sicurezza prodotti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico
4. Adeguamento particolari e gruppi meccanici	<p>identificare particolari e gruppi meccanici che richiedono un adattamento in opera</p> <p>valutare la necessità di adattamenti in opera di semplici attrezzi di lavoro</p> <p>individuare gli interventi per realizzare in corso d'opera i necessari adattamenti di particolari e gruppi meccanici</p> <p>applicare le principali tecniche di adattamento in opera nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Predisposizione attrezzature e postazione di lavoro		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento postazione di lavoro ➤ selezione delle attrezzature per le attività di montaggio e assemblaggio ➤ pulizia e verifica funzionamento delle attrezzature in uso 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare le attrezzature e gli strumenti da utilizzare per le attività di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi e particolari comprensivi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici ➤ valutare il corretto funzionamento di attrezzature e strumenti per il montaggio e l'assemblaggio e dei loro componenti al fine di mantenerne l'ordine e l'efficienza ➤ riconoscere i livelli di usura e le più frequenti anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari, intervenendo con operazioni di manutenzione ordinaria e ripristino ➤ adottare modalità di allestimento della postazione di lavoro (carrello mobile, banco, ecc.), individuando la disposizione dei pezzi da assemblare in base all'ordine di montaggio, alla tempistica e alle procedure standard previste 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ attrezzature e strumenti per il montaggio e assemblaggio meccanico: tipologie e caratteristiche tecniche e funzionali ➤ tecniche di manutenzione ordinaria e pulizia di macchinari e attrezzi ➤ elementi propedeutici sulla direttiva macchine e sicurezza prodotti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
attrezzature e postazione predisposte per le attività di montaggio		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Montaggio di gruppi, sottogruppi e particolari meccanici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura di disegni tecnici e cicli di montaggio ➤ acquisizione dei pezzi necessari alle lavorazioni ➤ premontaggio e montaggio di particolari ➤ assemblaggio di insiemi meccanici anche con componenti idraulici e pneumatici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere i disegni tecnici di gruppi, sottogruppi, particolari meccanici e schemi di impianti oleodinamici ed elettropneumatici ➤ leggere e applicare i cicli di montaggio e le distinte base di gruppi, sottogruppi e particolari ➤ valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi previsti dalla distinta base, in coerenza con la pianificazione delle fasi di lavorazione ➤ applicare tecniche di montaggio e assemblaggio di gruppi, sottogruppi, particolari e impianti oleodinamici ed elettropneumatici, nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ norme del disegno tecnico e impiantistico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione ➤ processi di montaggio e assemblaggio ➤ attrezzature e strumenti per il montaggio e assemblaggio meccanico: tipologie e caratteristiche tecniche e funzionali ➤ principi di tecnologia meccanica/oleodinamica e pneumatica ➤ caratteristiche e proprietà tecnologiche, meccaniche e funzionali di materiali e componenti meccanici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto montato e assemblato sulla base delle specifiche progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Controllo conformità del montaggio gruppi, sottogruppi e particolari meccanici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione delle prove di conformità dell'assemblato ➤ segnalazione di eventuali difetti di funzionamento ➤ collaudo dell'insieme assemblato ➤ redazione reportistica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ utilizzare metodi e strumenti per il controllo visivo, dimensionale e funzionale del prodotto montato e assemblato in conformità con le specifiche di progettazione e gli standard di qualità previsti ➤ individuare eventuali difetti di funzionamento dei prodotti montati e assemblati e proporre interventi di correzione ➤ applicare le previste tecniche di collaudo dei prodotti montati e assemblati ➤ adottare tecniche di compilazione della reportistica in esito al controllo di conformità effettuato, indicando gli eventuali interventi correttivi compiuti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi elementari di elettrotecnica ➤ tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche ➤ strumenti di misura e collaudo ➤ modulistica di riferimento: schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo conformità, ecc. ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto collaudato e rispondente agli standard qualitativi previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Adeguamento particolari e gruppi meccanici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ aggiustaggio di particolari e gruppi meccanici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare particolari e gruppi meccanici che richiedono un adattamento in opera ➤ valutare la necessità di adattamenti in opera di semplici attrezzi di lavoro ➤ individuare gli interventi per realizzare in corso d'opera i necessari adattamenti di particolari e gruppi meccanici ➤ applicare le principali tecniche di adattamento in opera nel rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di montaggio e assemblaggio di componenti meccaniche ➤ principali organi meccanici di collegamento (viti, anelli, spine, ecc.) e di trasmissione (ruotismi, cinghie, camme, ecc.) e relative applicazioni ➤ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
particolari e gruppi meccanici adattati e aggiustati		

OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore sistemi elettrico-elettronici è in grado di assemblare e installare apparecchiature, singoli dispositivi o impianti elettrico-elettronici, anche con componenti fluidici (pneumatici e oleodinamici), sulla base di documenti tecnici di appoggio (schemi, disegni, distinte base, ecc.), verificandone il corretto funzionamento, nel rispetto degli standard procedurali e di qualità previsti e della normativa vigente sulla sicurezza.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

LIVELLO EQF

3°livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.1.3.3.0 Elettrotecnici 7.2.7.2.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettriche 7.2.7.3.0 Assemblatori e cablatori di apparecchiature elettroniche e di telecomunicazioni 7.2.7.9.0 Assemblatori in serie di articoli industriali composti
ATECO 2007	25.73.11 Fabbricazione di utensileria ad azionamento manuale 25.73.12 Fabbricazione di parti intercambiabili per macchine utensili 25.21.00 Fabbricazione di radiatori e contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale 25.93.10 Fabbricazione di prodotti fabbricati con fili metallici 28.21.10 Fabbricazione di forni, fornaci e bruciatori 28.21.21 Fabbricazione di caldaie per riscaldamento centrale 28.21.29 Fabbricazione di altre caldaie per riscaldamento 28.25.00 Fabbricazione di attrezzature di uso non domestico per la refrigerazione e la ventilazione; fabbricazione di condizionatori domestici fissi 32.30.00 Fabbricazione di articoli sportivi 32.99.14 Fabbricazione di dispositivi per la respirazione artificiale (maschere a gas) 28.30.10 Fabbricazione di trattori agricoli 28.30.90 Fabbricazione di altre macchine per l'agricoltura, la silvicoltura e la zootecnia 28.22.01 Fabbricazione di ascensori, montacarichi e scale mobili 28.22.02 Fabbricazione di gru, argani, verricelli a mano e a motore, carrelli trasbordatori, carrelli elevatori e piattaforme girevoli 28.22.03 Fabbricazione di carriole 28.22.09 Fabbricazione di altre macchine e apparecchi di sollevamento e movimentazione

30.30.01 Fabbricazione di sedili per aeromobili
30.40.00 Fabbricazione di veicoli militari da combattimento
27.11.00 Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici
27.20.00 Fabbricazione di batterie di pile ed accumulatori elettrici
27.31.01 Fabbricazione di cavi a fibra ottica per la trasmissione di dati o di immagini
27.31.02 Fabbricazione di fibre ottiche
27.32.00 Fabbricazione di altri fili e cavi elettrici ed elettronici
27.33.09 Fabbricazione di altre attrezzature per cablaggio
27.40.01 Fabbricazione di apparecchiature di illuminazione e segnalazione per mezzi di trasporto
27.40.09 Fabbricazione di altre apparecchiature per illuminazione
26.11.01 Fabbricazione di diodi, transistor e relativi congegni elettronici
26.11.09 Fabbricazione di altri componenti elettronici
26.12.00 Fabbricazione di schede elettroniche assemblate
26.20.00 Fabbricazione di computer e unità periferiche
26.30.21 Fabbricazione di sistemi antifurto e antincendio
26.30.29 Fabbricazione di altri apparecchi elettrici ed elettronici per telecomunicazioni
26.51.10 Fabbricazione di strumenti per navigazione, idrologia, geofisica e meteorologia
26.51.21 Fabbricazione di rilevatori di fiamma e combustione, di mine, di movimento, generatori d'impulso e metal detector
26.51.29 Fabbricazione di altri apparecchi di misura e regolazione, di contatori di elettricità, gas, acqua ed altri liquidi, di bilance analitiche di precisione (incluse parti staccate ed accessori)
28.23.01 Fabbricazione di cartucce toner
28.23.09 Fabbricazione di macchine ed altre attrezzature per ufficio (esclusi computer e periferiche)
27.90.01 Fabbricazione di apparecchiature elettriche per saldature e brasature
27.90.02 Fabbricazione di insegne luminose e apparecchiature elettriche di segnalazione
27.90.03 Fabbricazione di condensatori elettrici, resistenze, condensatori e simili, acceleratori
27.90.09 Fabbricazione di altre apparecchiature elettriche nca
28.11.11 Fabbricazione di motori a combustione interna (esclusi i motori destinati ai mezzi di trasporto su strada e ad aeromobili)
28.11.20 Fabbricazione di turbine e turboalternatori (incluse parti e accessori)
28.12.00 Fabbricazione di apparecchiature fluidodinamiche
28.13.00 Fabbricazione di altre pompe e compressori
28.14.00 Fabbricazione di altri rubinetti e valvole
28.24.00 Fabbricazione di utensili portatili a motore
28.29.10 Fabbricazione di bilance e di macchine automatiche per la vendita e la distribuzione (incluse parti staccate e accessori)
28.29.20 Fabbricazione di macchine e apparecchi per le industrie chimiche, petrolchimiche e petrolifere (incluse parti e accessori)

28.29.30 Fabbricazione di macchine automatiche per la dosatura, la confezione e per l'imballaggio (incluse parti e accessori)

28.29.91 Fabbricazione di apparecchi per depurare e filtrare liquidi e gas per uso non domestico

28.29.92 Fabbricazione di macchine per la pulizia (incluse le lavastoviglie) per uso non domestico

28.29.99 Fabbricazione di altro materiale meccanico e di altre macchine di impiego generale nca

28.41.00 Fabbricazione di macchine utensili per la formatura dei metalli (incluse parti e accessori ed escluse le parti intercambiabili)

28.49.01 Fabbricazione di macchine per la galvanostegia

28.49.09 Fabbricazione di altre macchine utensili (incluse parti e accessori) nca

28.91.00 Fabbricazione di macchine per la metallurgia (incluse parti e accessori)

28.92.01 Fabbricazione di macchine per il trasporto a cassone ribaltabile per impiego specifico in miniere, cave e cantieri

28.92.09 Fabbricazione di altre macchine da miniera, cava e cantiere (incluse parti e accessori)

28.93.00 Fabbricazione di macchine per l'industria alimentare, delle bevande e del tabacco (incluse parti e accessori)

28.94.10 Fabbricazione di macchine tessili, di macchine e di impianti per il trattamento ausiliario dei tessuti, di macchine per cucire e per maglieria (incluse parti e accessori)

28.94.20 Fabbricazione di macchine e apparecchi per l'industria delle pelli, del cuoio e delle calzature (incluse parti e accessori)

28.94.30 Fabbricazione di apparecchiature e di macchine per lavanderie e stirerie (incluse parti e accessori)

28.95.00 Fabbricazione di macchine per l'industria della carta e del cartone (incluse parti e accessori)

28.96.00 Fabbricazione di macchine per l'industria delle materie plastiche e della gomma (incluse parti e accessori)

28.99.10 Fabbricazione di macchine per la stampa e la legatoria (incluse parti e accessori)

28.99.20 Fabbricazione di robot industriali per usi molteplici (incluse parti e accessori)

28.99.30 Fabbricazione di apparecchi per istituti di bellezza e centri di benessere

28.99.91 Fabbricazione di apparecchiature per il lancio di aeromobili, catapulte per portaerei e apparecchiature simili

28.99.92 Fabbricazione di giostre, altalene ed altre attrezzature per parchi di divertimento

28.99.93 Fabbricazione di apparecchiature per l'allineamento e il bilanciamento delle ruote; altre apparecchiature per il bilanciamento

28.99.99 Fabbricazione di altre macchine per impieghi speciali nca (incluse parti e accessori)

26.40.01 Fabbricazione di apparecchi per la riproduzione e registrazione del suono e delle immagini

26.40.02 Fabbricazione di console per videogiochi (esclusi i giochi elettronici)

25.30.00 Fabbricazione di generatori di vapore (esclusi i contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda)

	<p>28.15.10 Fabbricazione di organi di trasmissione (esclusi quelli idraulici e quelli per autoveicoli, aeromobili e motocicli)</p> <p>29.10.00 Fabbricazione di autoveicoli</p> <p>29.20.00 Fabbricazione di carrozzerie per autoveicoli, rimorchi e semirimorchi</p> <p>29.31.00 Fabbricazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche per autoveicoli e loro motori</p> <p>29.32.01 Fabbricazione di sedili per autoveicoli</p> <p>29.32.09 Fabbricazione di altre parti ed accessori per autoveicoli e loro motori nca</p> <p>30.20.01 Fabbricazione di sedili per tram, filovie e metropolitane</p> <p>30.20.02 Costruzione di altro materiale rotabile ferroviario, tranviario, filoviario, per metropolitane e per miniere</p> <p>30.91.11 Fabbricazione di motori per motocicli</p> <p>30.91.12 Fabbricazione di motocicli</p> <p>30.91.20 Fabbricazione di accessori e pezzi staccati per motocicli e ciclomotori</p> <p>30.92.10 Fabbricazione e montaggio di biciclette (incluse parti e accessori)</p> <p>30.92.20 Fabbricazione di parti ed accessori per biciclette</p> <p>30.92.30 Fabbricazione di veicoli per invalidi (incluse parti e accessori)</p> <p>30.92.40 Fabbricazione di carrozzine e passeggini per neonati</p> <p>30.99.00 Fabbricazione di veicoli a trazione manuale o animale</p> <p>26.60.01 Fabbricazione di apparecchiature di irradiazione per alimenti e latte</p> <p>26.60.02 Fabbricazione di apparecchi elettromedicali (incluse parti staccate e accessori)</p> <p>26.60.09 Fabbricazione di altri strumenti per irradiazione ed altre apparecchiature elettroterapeutiche</p> <p>32.50.11 Fabbricazione di materiale medico-chirurgico e veterinario</p> <p>32.50.12 Fabbricazione di apparecchi e strumenti per odontoiatria e di apparecchi medicali per diagnosi (incluse parti staccate e accessori)</p> <p>32.50.13 Fabbricazione di mobili per uso medico, chirurgico, odontoiatrico e veterinario</p> <p>32.50.14 Fabbricazione di centrifughe per laboratori</p> <p>27.51.00 Fabbricazione di elettrodomestici</p> <p>27.52.00 Fabbricazione di apparecchi per uso domestico non elettrici</p> <p>26.30.10 Fabbricazione di apparecchi trasmettenti radiotelevisivi (incluse le telecamere)</p>
--	--

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 10 Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica
Aree di attività (ADA)	ADA.10.02.11 (ex ADA.7.52.157) - Cablaggio degli impianti elettrici/elettronici e fluidici

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Decodifica strutturale schemi d'impianto	<p>interpretare schemi e layout di progetto, distinte base e documentazione tecnica relativi a impianti automatizzati con parti elettrico-elettroniche di comando e alimentazione di macchine e/o impianti</p> <p>identificare la componentistica meccanica, elettromeccanica, elettronica, pneumatica e oleodinamica del sistema automatizzato, in relazione alla tipologia di installazione e lavorazioni da effettuare</p> <p>riconoscere caratteristiche di funzionamento dei componenti (elettrico-elettronici e fluidici) e degli apparati dei sistemi e valutarne la corretta impiegabilità</p> <p>identificare strumentazioni, attrezzature, tempistica e sequenze di lavorazione in base alle caratteristiche dell'impianto e alla tipologia di intervento da effettuare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ le principali tecnologie di automazione industriale ➤ elementi di disegno elettrico-elettronico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione ➤ principi di elettrotecnica ed elettronica e tecnologia di impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza
2. Composizione sistemi elettrico-elettronici	<p>individuare materiali, componentistica elettrico-elettronica e fluidica, anche equivalenti, e strumenti necessari e funzionali alle operazioni di assemblaggio a bordo macchina, interpretando dati, simbologia e istruzioni presenti nella documentazione e nei manuali tecnici di riferimento</p> <p>applicare le tecniche di assemblaggio e cablaggio su macchine e impianti di automazione, nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza</p> <p>adottare le specifiche istruzioni per l'assemblaggio e l'installazione di apparecchiature elettriche, elettroniche e fluidiche di macchine e impianti, sulla base di disegni tecnici, schemi impianti, ecc.</p> <p>valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi previsti dalla documentazione tecnica di progetto, in coerenza con la pianificazione delle fasi di lavorazione e l'intervento da effettuare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di tecnologia pneumatica, oleodinamica, elettro-pneumatica e elettro-oleodinamica ➤ dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione ➤ materiali e componentistica elettrico-elettronica e fluidica (pneumatica e oleodinamica) ➤ principali tecniche di installazione e assemblaggio di impianti ➤ principali strumenti, apparecchiature e attrezzature di lavoro e relative modalità di utilizzo
3. Adattamento funzionalità impianti elettrico-elettronici	<p>interpretare le specifiche tecniche di funzionalità dei quadri elettrici e del ciclo di lavorazione della macchina</p> <p>valutare interventi di regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche, elettroniche e fluidiche installate</p> <p>adottare la strumentazione di controllo, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza prove di simulazione su quadri elettrici, componenti fluidici o parti d'impianto</p> <p>valutare funzionalità di macchine e impianti, al fine di individuare possibili adattamenti, anche nell'ottica della "normativa macchina"</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ metodologie di lettura cataloghi componenti elettrici-elettronici e fluidici e manuali tecnici ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di installazione e manutenzione di impianti elettrici e macchine ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese
4. Controllo sistema impianto elettrico-elettronico	<p>applicare le tecniche diagnostiche idonee, le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori computerizzati per la verifica del sistema impianto e la rilevazione di eventuali guasti</p> <p>interpretare le risposte degli strumenti di controllo e le informazioni relative al funzionamento del sistema impianto per proporre eventuali soluzioni migliorative</p> <p>adottare tecniche di intervento manutentivo e/o sostituzione su apparecchiature elettrico-elettroniche e fluidiche, in dotazione nell'impianto, rispettando e ripristinando gli standard di sicurezza previsti</p> <p>identificare strumenti e interventi di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti e tradurli in dati informativi per compilare la reportistica prevista</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Decodifica strutturale schemi d'impianto		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura schemi e layout d'impianto ➤ selezione componentistica ➤ verifica funzionalità dispositivi e apparecchiature ➤ impostazione piano di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare schemi e layout di progetto, distinte base e documentazione tecnica relativi a impianti automatizzati con parti elettrico-elettroniche di comando e alimentazione di macchine e/o impianti ➤ identificare la componentistica meccanica, elettromeccanica, elettronica, pneumatica e oleodinamica del sistema automatizzato, in relazione alla tipologia di installazione e lavorazioni da effettuare ➤ riconoscere caratteristiche di funzionamento dei componenti (elettrico-elettronici e fluidici) e degli apparati dei sistemi e valutarne la corretta impiegabilità ➤ identificare strumentazioni, attrezzature, tempistica e sequenze di lavorazione in base alle caratteristiche dell'impianto e alla tipologia di intervento da effettuare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di disegno elettrico-elettronico: particolari e complessivi, segni, simboli, scale e metodi di rappresentazione ➤ metodologie di lettura cataloghi componenti elettrici-elettronici e fluidici e manuali tecnici ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero – meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
piano di intervento redatto in conformità alla documentazione tecnica di progetto e agli standard procedurali previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Composizione sistemi elettrico-elettronici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione quadro elettrico ➤ montaggio e installazione di sistemi elettrici ed elettronici ➤ cablaggio ➤ studio delle equivalenze elettriche, meccaniche e funzionali delle apparecchiature e dei dispositivi ➤ consultazione manuali tecnici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare materiali, componentistica elettrico-elettronica e fluidica, anche equivalenti, e strumenti necessari e funzionali alle operazioni di assemblaggio a bordo macchina, interpretando dati, simbologia e istruzioni presenti nella documentazione e nei manuali tecnici di riferimento ➤ applicare le tecniche di assemblaggio e cablaggio su macchine e impianti di automazione, nel rispetto degli standard procedurali previsti e della normativa sulla sicurezza ➤ adottare le specifiche istruzioni per l'assemblaggio e l'installazione di apparecchiature elettriche, elettroniche e fluidiche, di macchine e impianti, sulla base di disegni tecnici, schemi impianti, ecc. ➤ valutare la disponibilità e la conformità di tutti i pezzi previsti dalla documentazione tecnica di progetto, in coerenza con la pianificazione delle fasi di lavorazione e l'intervento da effettuare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ le principali tecnologie di automazione industriale ➤ principi di elettrotecnica ed elettronica e tecnologia di impianti elettrici: elettronica lineare, digitale, analogica e di potenza ➤ principi di tecnologia pneumatica, oleodinamica, elettro-pneumatica e elettro-oleodinamica ➤ materiali e componentistica elettrico-elettronica e fluidica (pneumatica e oleodinamica) ➤ principali tecniche di installazione e assemblaggio di impianti ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
apparecchiatura elettrico-elettronica e fluidica installata in sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Adattamento funzionalità impianti elettrico-elettronici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica dei parametri di funzionalità dei quadri elettrici e parti dell'impianto ➤ regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche, elettroniche e fluidiche (tempo, pressione, forza, traslazioni, ecc.) ➤ interventi adattativi / conformativi di macchine e impianto ➤ controllo, completezza e funzionalità nuovo ciclo macchina 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare le specifiche tecniche di funzionalità dei quadri elettrici e del ciclo di lavorazione della macchina ➤ valutare interventi di regolazione e taratura delle apparecchiature elettriche, elettroniche e fluidiche installate ➤ adottare la strumentazione di controllo, mantenendone l'efficienza e la funzionalità, per eseguire in sicurezza prove di simulazione su quadri elettrici, componenti fluidici o parti d'impianto ➤ valutare funzionalità di macchine e impianti, al fine di individuare possibili adattamenti, anche nell'ottica della "normativa macchina" 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dispositivi di protezione: circuiti di comando, attuazione, regolazione e protezione ➤ principali tecniche di installazione e assemblaggio di impianti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO-9000:2008 e relative applicazioni in ambito manifatturiero-meccanico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto automatizzato funzionante ed efficiente come da specifiche progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Controllo sistema impianto elettrico-elettronico		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica standard di conformità ➤ ricerca di anomalie, malfunzionamenti e guasti di impianto ➤ sostituzione di componenti difettosi ➤ ripristino funzionalità dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare le tecniche diagnostiche idonee, le strumentazioni elettriche ed elettroniche ed eventuali simulatori computerizzati per la verifica del sistema impianto e la rilevazione di eventuali guasti ➤ interpretare le risposte degli strumenti di controllo e le informazioni relative al funzionamento del sistema impianto per proporre eventuali soluzioni migliorative ➤ adottare tecniche di intervento manutentivo e/o sostituzione su apparecchiature elettrico-elettroniche e fluidiche, in dotazione nell'impianto, rispettando e ripristinando gli standard di sicurezza previsti ➤ identificare strumenti e interventi di ripristino funzionale dell'impianto e dei suoi componenti e tradurli in dati informativi per compilare la reportistica prevista 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti, apparecchiature e attrezzature di lavoro e relative modalità di utilizzo ➤ informatica di base applicata alla strumentazione diagnostica ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di installazione e manutenzione di impianti elettrici e macchine ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto verificato, mantenuto e/o ripristinato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE PRODOTTI GRAFICI

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE GRAFICO E DI STAMPA**
 - **TECNICO GRAFICO**

OPERATORE GRAFICO E DI STAMPA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore grafico e di stampa è in grado di intervenire nelle diverse fasi del processo di produzione grafica e di stampa, attraverso attività di elaborazione di un prodotto grafico e di gestione di un prodotto stampa a partire dalle specifiche tecniche e stilistiche definite nel progetto e tenendo conto del tipo di supporto con cui deve essere veicolato.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione prodotti grafici

LIVELLO EQF

3°livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.4.4.1.1 Grafici 6.3.4.1.0 Operatori delle attività poligrafiche di pre-stampa 6.3.4.2.0 Stampatori offset e alla rotativa
ATECO 2007	58.11.00 Edizione di libri 58.21.00 Edizione di giochi per computer 58.29.00 Edizione di altri software a pacchetto (esclusi giochi per computer) 58.19.00 Altre attività editoriali 58.13.00 Edizione di quotidiani 58.14.00 Edizione di riviste e periodici 63.99.00 Altre attività dei servizi di informazione nca 18.11.00 Stampa di giornali 18.12.00 Altra stampa 18.13.00 Lavorazioni preliminari alla stampa e ai media

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 17 Stampa ed editoria
Aree di attività (ADA)	ADA.17.01.04 (ex ADA.12.113.364) - Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale ADA.17.02.04 (ex ADA.12.118.348) - Progettazione e realizzazione del prodotto grafico editoriale periodico (cartacea e multimediale) ADA.17.03.02 (ex ADA.12.117.346) - Realizzazione della stampa digitale, offset e rotativa

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Raffigurazione prodotto grafico	<p>comprendere caratteristiche tecniche e stilistiche, finalità comunicative e destinazione d'uso del prodotto grafico interpretando le specifiche definite nel progetto</p> <p>individuare fonti (data base, piattaforme, social media, ecc.) e strumenti per l'acquisizione di materiali per la grafica idonei al prodotto e al tipo di produzione</p> <p>individuare la documentazione e tutte le informazioni inerenti i diversi elementi che compongono il progetto grafico (testi, immagini statiche, video, suoni, animazioni, ecc.) tenendo conto del processo di realizzazione del prodotto</p> <p>riconoscere i principali formati grafici (JPG, GIF, PNG, TIFF, PCX, BMP, ecc.) e relative specifiche (codifica, colore, organizzazione, compressione, ecc.) necessari a garantire l'interoperabilità dei file nei diversi supporti di pubblicazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di realizzazione di un prodotto grafico ➤ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➤ principali formati file per la grafica (jpeg, gif, png, ecc.)
2. Lavorazione prodotto grafico	<p>riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli (font, forme, proporzioni, ecc.) valutando le combinazioni più idonee al risultato atteso (effetto cromatico, leggibilità, contrasti, ecc.)</p> <p>individuare gli strumenti e le tecniche più adeguate alla elaborazione dei contenuti testuali e all'impaginazione dei diversi elementi in funzione delle esigenze di pubblicazione</p> <p>applicare tecniche e strumenti per la creazione e riproduzione di disegni e illustrazioni grafiche attraverso l'utilizzo di applicativi per la grafica vettoriale</p> <p>adottare i tool e gli applicativi più appropriati a editare e comporre immagini attraverso operazioni di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la classificazione dei colori, gli accordi cromatici, i contrasti. ➤ principali caratteri di testo e loro classificazione ➤ tecniche di composizione e impaginazione ➤ tecniche e tecnologie di acquisizione e trattamento delle immagini ➤ principi di funzionamento foto e video camere digitali ➤ principi di grafica vettoriale
3. Trattamento elementi grafici ipermediali	<p>comprendere l'architettura strutturale e l'organizzazione delle informazioni (testo, immagini, suoni, ecc.) di un messaggio ipermediale riconoscendo caratteristiche tecniche e funzionali dei diversi linguaggi di cui si compone</p> <p>adottare strumenti tecnologici e digitali (macchina fotografica, video camera, sim, ecc.) per l'acquisizione ed elaborazione di elementi (immagini, filmati, animazioni, ecc.) per la produzione di ipermedia (ad es. pagina web)</p> <p>adottare applicativi informatici e tecniche per la creazione ed elaborazione di immagini 2D e per la trasformazione di modelli e animazioni in 3D</p> <p>individuare i software e le strumentazioni di base per il montaggio di applicazioni ipermediali e interfaccia grafiche di siti web</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato ➤ principali sistemi e tecniche di stampa e allestimento ➤ principali matrici di stampa ➤ principali linguaggi di programmazione web ➤ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ nozioni di copyright e norme su licenze d'uso
4. Gestione processo di stampa	<p>individuare le tecniche e i parametri da applicare per la formatura e la produzione della prova di stampa tenendo conto delle potenzialità prestazionali e limiti materiali dei principali sistemi di stampa (digitale, offset, serigrafica, ecc.)</p> <p>identificare le tecniche e le modalità più adeguate alla configurazione dei principali sistemi di stampa ponendo attenzione all'aspetto degli stampati da acquisire (formato, colore, posizionamento dei grafismi, ecc.)</p> <p>definire la tiratura più idonea al raggiungimento degli standard quali-quantitativi previsti, anche in relazione alle esigenze di allestimento e agli scarti</p> <p>adottare le tecniche e gli strumenti più idonei all'allestimento degli stampati (fustellatura, cordonatura, rifilo, ecc.) in funzione del tipo di prodotto da produrre (libro, espositore, catalogo, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Raffigurazione prodotto grafico		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ricognizione caratteristiche e specifiche tecniche progetto grafico ➤ studio degli aspetti comunicativi e creativi ➤ definizione formati file per tipologia di supporto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere caratteristiche tecniche e stilistiche, finalità comunicative e destinazione d'uso del prodotto grafico interpretando le specifiche definite nel progetto ➤ individuare fonti (data base, piattaforme, social media, ecc.) e strumenti per l'acquisizione di materiali per la grafica idonei al prodotto e al tipo di produzione ➤ individuare la documentazione e tutte le informazioni inerenti i diversi elementi che compongono il progetto grafico (testi, immagini statiche, video, suoni, animazioni, ecc.) tenendo conto del processo di realizzazione del prodotto ➤ riconoscere i principali formati grafici (JPG, GIF, PNG, TIFF, PCX, BMP, ecc.) e relative specifiche (codifica, colore, organizzazione, compressione, ecc.) necessari a garantire l'interoperabilità dei file nei diversi supporti di pubblicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di realizzazione di un prodotto grafico ➤ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➤ principali formati file per la grafica (jpeg, gif, png, ecc.) ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
caratteristiche distintive del prodotto grafico esaminate e comprese		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Lavorazione prodotto grafico		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezione e lavorazione contenuti testuali ➤ acquisizione e trattamento immagini ➤ impaginazione degli elementi grafici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi e dei simboli (font, forme, proporzioni, ecc.) valutando le combinazioni più idonee al risultato atteso (effetto cromatico, leggibilità, contrasti, ecc.) ➤ individuare gli strumenti e le tecniche più adeguate alla elaborazione dei contenuti testuali e all'impaginazione dei diversi elementi in funzione delle esigenze di pubblicazione ➤ applicare tecniche e strumenti per la creazione e riproduzione di disegni e illustrazioni grafiche attraverso l'utilizzo di applicativi per la grafica vettoriale ➤ adottare i tool e gli applicativi più appropriati a editare e comporre immagini attraverso operazioni di colorazione, fotoritocco e fotomontaggio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la classificazione dei colori, gli accordi cromatici, i contrasti. ➤ principali caratteri di testo e loro classificazione ➤ tecniche di composizione e impaginazione ➤ tecniche e tecnologie di acquisizione e trattamento delle immagini ➤ principi di grafica vettoriale ➤ tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ nozioni di copyright e norme su licenze d'uso ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto grafico elaborato sulla base delle indicazioni ricevute e della documentazione di progetto		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Trattamento elementi grafici ipermediali		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione e elaborazione di elementi grafici ipermediali ➤ composizione di interfacce grafici su pagine web 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere l'architettura strutturale e l'organizzazione delle informazioni (testo, immagini, suoni, ecc.) di un messaggio ipermediale riconoscendo caratteristiche tecniche e funzionali dei diversi linguaggi di cui si compone ➤ adottare strumenti tecnologici e digitali (macchina fotografica, video camera, sim, ecc.) per l'acquisizione ed elaborazione di elementi (immagini, filmati, animazioni, ecc.) per la produzione di ipermedia (ad es. pagina web) ➤ adottare applicativi informatici e tecniche per la creazione e elaborazione di immagini 2D e per la trasformazione di modelli e animazioni in 3D ➤ individuare i software e le strumentazioni di base per il montaggio di applicazioni ipermediali e interfaccia grafiche di siti web 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e tecnologie di acquisizione e trattamento delle immagini ➤ principi di funzionamento foto e video camere digitali ➤ principali linguaggi di programmazione web ➤ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ nozioni di copyright e norme su licenze d'uso ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
elementi grafici predisposti in coerenza con le caratteristiche distintive della pubblicazione ipermediale		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Gestione processo di stampa		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ formatura prove di stampa ➤ regolazione parametri di funzionamento del sistema di stampa ➤ messa a punto tiratura ➤ allestimento stampati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare le tecniche e i parametri da applicare per la formatura e la produzione della prova di stampa tenendo conto delle potenzialità prestazionali e limiti materiali dei principali sistemi di stampa (digitale, offset, serigrafica, ecc.) ➤ identificare le tecniche e le modalità più adeguate alla configurazione dei principali sistemi di stampa ponendo attenzione all'aspetto degli stampati da acquisire (formato, colore, posizionamento dei grafismi, ecc.) ➤ definire la tiratura più idonea al raggiungimento degli standard qualitativi previsti, anche in relazione alle esigenze di allestimento e agli scarti ➤ adottare le tecniche e gli strumenti più idonei all'allestimento degli stampati (fustellatura, cordonatura, rifilo, ecc.) in funzione del tipo di prodotto da produrre (libro, espositore, catalogo, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di realizzazione di un prodotto grafico ➤ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➤ tecniche e strumenti di impostazione di uno stampato ➤ principali sistemi e tecniche di stampa e allestimento ➤ principali matrici di stampa ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
stampati realizzati in coerenza con il progetto grafico e gli standard di allestimento definiti		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE E ABBIGLIAMENTO

QUALIFICHE:

- **OPERATORE DELLA CONFEZIONE PRODOTTI TESSILI/ABBIGLIAMENTO**
- OPERATORE DELLA MAGLIERIA
- MODELLISTA DELL'ABBIGLIAMENTO
- PROGETTISTA MODA
- TECNICO DELLA CONFEZIONE CAPO-CAMPIONE
- TECNICO DELLE PRODUZIONI TESSILI/ABBIGLIAMENTO
- TECNICO DI CAMPIONARIO MAGLIERIA
- TECNICO DI SISTEMI COMPUTERIZZATI NELLA PROGETTAZIONE E PRODUZIONE TESSILE ED ABBIGLIAMENTO

OPERATORE DELLA CONFEZIONE PRODOTTI TESSILI/ABBIGLIAMENTO

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della confezione prodotti tessili/abbigliamento è in grado di confezionare un capo di abbigliamento (per uomo, donna, bambino, capi-spalla, pantaloni, gonne, camicie, ecc.) e altri prodotti tessili finiti (biancheria da letto, da tavola, per l'arredamento, ecc.), seguendo un ciclo di lavorazione predefinito, utilizzando tecniche manuali e macchine automatizzate in conformità con le schede tecniche.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione tessile e abbigliamento

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.3.3.2 Tagliatori di capi di abbigliamento 7.2.6.3.0 Operai addetti a macchinari industriali per confezioni di abbigliamento in stoffa e assimilati 6.5.3.5.2 Confezionatori e rifinitori di biancheria per la casa 6.5.3.5.1 Confezionatori e rifinitori di biancheria intima 6.5.3.3.3 Confezionatori di capi di abbigliamento
ATECO 2007	13.92.10 Confezionamento di biancheria da letto, da tavola e per l'arredamento 14.12.00 Confezione di camici, divise ed altri indumenti da lavoro 14.13.10 Confezione in serie di abbigliamento esterno 14.14.00 Confezione di camice, T-shirt, corsetteria e altra biancheria intima 14.19.10 Confezioni varie e accessori per l'abbigliamento 14.19.29 Confezioni di abbigliamento sportivo o di altri indumenti particolari 32.99.11 Fabbricazione di articoli di vestiario ignifughi e protettivi di sicurezza

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 5 Tessile, abbigliamento, calzaturiero e sistema moda
Aree di attività (ADA)	ADA.05.02.04 (ex ADA.8.146.434) - Sviluppo delle taglie di prodotti di abbigliamento e per la casa ADA.05.02.05 (ex ADA.8.146.435) - Taglio di prodotti di abbigliamento e per la casa ADA.05.02.06 (ex ADA.8.146.436) - Cucitura e rifinitura dei prodotti di abbigliamento e per la casa ADA.05.02.08 (ex ADA.8.146.438) - Stiratura e controllo capi di abbigliamento e per la casa ADA.05.02.09 (ex ADA.8.146.439) - Imbustamento di prodotti di abbigliamento e per la casa

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Rappresentazione cartamodello	<p>riconoscere le principali tendenze della moda anche in relazione alle caratteristiche stilistiche del prodotto aziendale da realizzare</p> <p>adottare tecniche e strumenti adeguati a disegnare e colorare figurini di capi di abbigliamento, tenendo conto delle caratteristiche merceologiche dei materiali e delle linee del prodotto da realizzare</p> <p>applicare tecniche per la rappresentazione del cartamodello di un prodotto tessile, sulla base delle indicazioni di appoggio e leggendo dati, proporzioni e misure delle figure umane</p> <p>verificare la corrispondenza tra il figurino e il modello tecnico e apportare le eventuali correzioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione della confezione tessile/abbigliamento: fasi, attività e tecnologie ➤ archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili ➤ tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature: macchine lineari e speciali, tagliacuci, collareta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc.
2. Piazzamento e taglio materiali tessili	<p>riconoscere strumenti, macchine, apparecchiature accessorie in base alle lavorazioni richieste e agli standard procedurali aziendali, mantenendone l'ordine e la funzionalità</p> <p>adottare procedure e tecniche manuali o informatizzate per la realizzazione del grafico di piazzamento, in coerenza con le schede di lavoro e tenendo conto delle caratteristiche tecniche dei materiali (altezza, verso, disegni, ripetizioni)</p> <p>verificare la predisposizione dei tessuti per il taglio al fine di rimuovere eventuali tensioni, in conformità con le istruzioni di stenditura e sulla base del grafico di piazzamento</p> <p>applicare le principali tecniche di taglio ai diversi tipi di materiale tessile, riconoscendone eventuali anomalie da segnalare nelle annotazioni di accompagnamento al prodotto tagliato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di capo d'abbigliamento: capi-spalla, gilet, gonne, pantaloni, ecc. ➤ principali tipologie di prodotto tessile per la casa: biancheria da letto, da cucina, da bagno, ecc. ➤ principi identificativi del prodotto: tipologia, taglie, tabelle, misure, parti del modello ➤ principali tecniche e strumenti di disegno e rappresentazione grafica ➤ principali tecniche di disegno del cartamodello: metodo geometrico, pratico, per taglia, ecc. ➤ caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni
3. Assemblaggio prodotti tessili	<p>riconoscere le parti che compongono i capi di abbigliamento (pantaloni, gonne, camicie, ecc.) e altri prodotti tessili (biancheria da letto, da tavola, ecc.), individuandone i componenti sulla base della scheda tecnica di lavorazione</p> <p>applicare le principali tecniche di cucitura (manuale o a macchina) ai diversi tipi di materiale tessile, in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>identificare eventuali difetti e difformità sui tessuti e sui semilavorati rispetto alle specifiche tecniche</p> <p>individuare macchine e strumenti accessori in base alle lavorazioni da svolgere, applicando tecniche di manutenzione ordinaria e provvedendo al controllo e rimpiazzamento dei materiali di consumo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecniche di piazzamento ➤ principali metodi di cucitura manuale (imbastitura, doppio punto, punto filza, punto indietro, ecc.) e automatica ➤ principali tecniche di stesura taglio dei prodotti ➤ principali tecniche di stiratura: ferro da stiro elettrico, elettrico a vapore, a vapore ad alta pressione, presse da stiro, manichino e tunnel a vapore, ecc. ➤ procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile
4. Stiro capi e prodotti tessili	<p>riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore, al vapore, alla pressione</p> <p>applicare le principali tecniche di stiratura in funzione delle caratteristiche merceologiche del tessuto e del prodotto finito (plissettatura, pines, ecc.), individuando le macchine adeguate alla lavorazione e regolandone i parametri di funzionamento (pressione, temperatura, ecc.)</p> <p>verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione (fili superflui, macchie derivanti dalla lavorazione, ecc.)</p> <p>adottare modalità di piegatura, sistemazione dei prodotti finiti ed etichettatura e tracciabilità (identificazione e composizione) secondo le specifiche richieste e le normative vigenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti tessili/abbigliamento ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Rappresentazione cartamodello</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura cataloghi di settore ➤ disegno del modello ➤ controllo conformità del figurino realizzato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le principali tendenze della moda anche in relazione alle caratteristiche stilistiche del prodotto aziendale da realizzare ➤ adottare tecniche e strumenti adeguati a disegnare e colorare figurini di capi di abbigliamento, tenendo conto delle caratteristiche merceologiche dei materiali e delle linee del prodotto da realizzare ➤ applicare tecniche per la rappresentazione del cartamodello di un prodotto tessile/abbigliamento, sulla base delle indicazioni di appoggio e leggendo dati, proporzioni e misure delle figure umane ➤ verificare la corrispondenza tra il figurino e il modello tecnico e apportare le eventuali correzioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione della confezione tessile/abbigliamento: fasi, attività e tecnologie ➤ archivi collezioni moda: modelli e materiali tessili ➤ principali tecniche e strumenti di disegno e rappresentazione grafica ➤ principali tecniche di disegno del cartamodello: metodo geometrico, pratico, per taglia, ecc. ➤ principi identificativi del prodotto: tipologia, taglie, tabelle, misure, parti del modello ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
figurini di capi d'abbigliamento/prodotti tessili rappresentati sulla base delle indicazioni tecniche		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Piazzamento e taglio dei materiali tessili</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione delle apparecchiature e regolazione delle macchine sulla base della scheda tecnica di lavorazione ➤ realizzazione grafico di piazzamento ➤ piazzamento tessuti ➤ taglio materiali tessili ➤ controllo qualità su materiali tessili, semilavorati e prodotti tagliati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere strumenti, macchine, apparecchiature accessorie, in base alle lavorazioni richieste e agli standard procedurali aziendali, mantenendone l'ordine e la funzionalità ➤ adottare procedure e tecniche manuali o informatizzate per la realizzazione del grafico di piazzamento, in coerenza con le schede di lavoro e tenendo conto delle caratteristiche tecniche dei materiali (altezza, verso, disegni, ripetizioni) ➤ verificare la predisposizione dei tessuti per il taglio al fine di rimuovere eventuali tensioni, in conformità con le istruzioni di stenditura e sulla base del grafico di piazzamento ➤ applicare le principali tecniche di taglio ai diversi tipi di materiale tessile, riconoscendone eventuali anomalie da segnalare nelle annotazioni di accompagnamento al prodotto tagliato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie delle principali macchine della confezione e apparecchiature: macchine lineari e speciali, tagliacuci, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc. ➤ principi identificativi del prodotto: tipologia, taglie, tabelle, misure, parti del modello ➤ caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ➤ principali tecniche di piazzamento ➤ principali tecniche di stesura taglio dei prodotti ➤ principali tipologie di capo d'abbigliamento: capi-spalla, gilet, gonne, pantaloni, ecc. ➤ principali tipologie di prodotto tessile per la casa: biancheria da letto, da cucina, da bagno, ecc. ➤ procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
materiali tessili piazzati e tagliati in base alla scheda tecnica e agli ordini di lavoro		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Assemblaggio prodotti tessili		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzazione delle cuciture ➤ congiunzioni di parti di materiali tessili mediante tecniche manuali e automatiche ➤ rifinitura e controllo del capo in tutti i dettagli e accessori previsti ➤ manutenzione ordinaria delle macchine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le parti che compongono i capi di abbigliamento (pantaloni, gonne, camicie, ecc.) e altri prodotti tessili (biancheria da letto, da tavola, ecc.), individuandone i componenti sulla base della scheda tecnica di lavorazione ➤ applicare le principali tecniche di cucitura (manuale o a macchina) ai diversi tipi di materiale tessile in funzione del prodotto da realizzare ➤ identificare eventuali difetti e difformità sui tessuti e sui semilavorati rispetto alle specifiche tecniche ➤ individuare macchine e strumenti accessori in base alle lavorazioni da svolgere, applicando tecniche di manutenzione ordinaria e provvedendo al controllo e rimpiazzamento dei materiali di consumo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di capo d'abbigliamento: capi-spalla, gilet, gonne, pantaloni, ecc. ➤ principali tipologie di prodotto tessile per la casa: biancheria da letto, da cucina, da bagno, ecc. ➤ caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ➤ principali metodi di cucitura manuale (imbastitura, doppio punto, punto filza, punto indietro, ecc.) e automatica ➤ procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotto tessile/abbigliamento confezionato sulla base del modello di riferimento e nel rispetto delle specifiche tecniche di lavorazione		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Stiro capi e prodotti tessili		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stiratura intermedia per l'assemblaggio ➤ finissaggio dei prodotti tessili ➤ stiratura del capo finito ➤ imbusto, etichettatura e tracciabilità del capo finito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore, al vapore, alla pressione ➤ applicare le principali tecniche di stiratura in funzione delle caratteristiche merceologiche del tessuto e del prodotto finito (plissettatura, pines, ecc.), individuando le macchine adeguate alla lavorazione e regolandone i parametri di funzionamento (pressione, temperatura, ecc.) ➤ verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione (fili superflui, macchie derivanti dalla lavorazione, ecc.) ➤ adottare modalità di piegatura, sistemazione dei prodotti finiti ed etichettatura e tracciabilità (identificazione e composizione) secondo le specifiche richieste e le normative vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni ➤ principali tipologie di capo d'abbigliamento: capi-spalla, gilet, gonne, pantaloni, ecc. ➤ principali tipologie di prodotto tessile per la casa: biancheria da letto, da cucina, da bagno, ecc. ➤ principali tecniche di stiratura: ferro da stiro elettrico, elettrico a vapore, a vapore ad alta pressione, presse da stiro, manichino e tunnel a vapore, ecc. ➤ procedure e modulistica per il controllo qualità del processo di produzione tessile ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti tessili/abbigliamento ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
semilavorati e/o capi finiti stirati, imbustati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente		

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI

QUALIFICHE:

- **OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA
TURISTICA**
- TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO
- TECNICO DEI SERVIZI FIERISTICO-CONGRESSUALI
- TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI
- TECNICO DEL MARKETING TURISTICO

OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della promozione e accoglienza turistica è in grado di eseguire le attività di promozione dell'offerta di prodotti/servizi presenti nella struttura ricettiva e sul territorio di riferimento, di informazione e orientamento a supporto della scelta del cliente e di gestione della relazione con gli ospiti di una struttura ricettiva, nel rispetto delle procedure e delle indicazioni aziendali.

AREA PROFESSIONALE

Promozione ed erogazione servizi turistici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 4.2.2.1.0 Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici
ATECO 2007	55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 79.90.11 Servizi di biglietteria per eventi teatrali, sportivi ed altri eventi ricreativi e d'intrattenimento 79.90.19 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca 55.90.20 Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 23 Servizi turistici
Aree di attività (ADA)	ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione informazioni turistiche	<p>comprendere il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti tenendo conto delle indicazioni ricevute e degli strumenti a disposizione</p> <p>individuare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti avendo cura delle strumentazioni in dotazione</p> <p>selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di servizi, iniziative, itinerari, strutture, ecc.</p> <p>applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee ed elettroniche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➤ sistema turistico regionale e locale ➤ storia del territorio e dei beni artistici locali ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese
2. Promozione prodotti/servizi turistici	<p>interpretare le esigenze di informazioni del turista individuando strutture e servizi pubblici e privati più adeguati alle richieste</p> <p>valutare alternative relativamente a servizi, itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc.</p> <p>adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche anche in lingua straniera</p> <p>applicare tecniche di promozione di opportunità e attività turistiche tenendo conto delle richieste del cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti e canali informativi e comunicativi tradizionali e digitali ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ principali software per la gestione dei flussi informativi ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita
3. Assistenza clienti	<p>individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta turistica del territorio di riferimento</p> <p>individuare attese e bisogni dell'ospite per attivare soluzioni di servizi all'interno e all'esterno della struttura ricettiva</p> <p>comprendere informazioni e segnali relativi a necessità e problematiche inerenti il soggiorno anche al fine di monitorare la soddisfazione del cliente</p> <p>adottare modalità e tecniche di allestimento degli spazi di ricevimento per renderli gradevoli e accoglienti nel rispetto delle policies aziendali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione ➤ documenti amministrativi e contabili di base ➤ elementi di contabilità ➤ la qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc.
4. Trattamento pratiche amministrative di soggiorno	<p>individuare la disponibilità di soluzioni di soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni</p> <p>applicare le tecniche e le procedure in uso per la registrazione degli arrivi e delle partenze e per la raccolta e trasmissione dei dati</p> <p>applicare modalità di acquisizione e registrazione di incassi e pagamenti</p> <p>adottare gli strumenti e le procedure più adeguate alla presa in carico e gestione delle prenotazioni e operazioni di check in e check out</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela della privacy ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione informazioni turistiche		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisizione e archiviazione delle informazioni cartacee, informatizzate, da banche dati ➤ organizzazione del materiale informativo in funzione della sua diffusione ➤ aggiornamento delle fonti e dei canali informativi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti, tenendo conto delle indicazioni ricevute e degli strumenti a disposizione ➤ individuare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti avendo cura delle strumentazioni in dotazione ➤ selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta di servizi, iniziative, itinerari, strutture, ecc. ➤ applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee ed elettroniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti e canali informativi e comunicativi tradizionali e digitali ➤ sistema turistico regionale e locale ➤ storia del territorio e dei beni artistici locali ➤ principali software per la gestione dei flussi informativi ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela della privacy ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
informazioni turistiche organizzate e archiviate secondo criteri di fruibilità e disponibilità di aggiornamento		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Promozione prodotti/servizi turistici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ presentazione di itinerari, visite guidate, ecc. nel territorio ➤ attivazione di contatti esterni per accertarsi di disponibilità di soggiorno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare le esigenze di informazioni del turista individuando strutture e servizi pubblici e privati più adeguati alle richieste ➤ valutare alternative relativamente a servizi, itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc. ➤ adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche anche in lingua straniera ➤ applicare tecniche di promozione di opportunità e attività turistiche tenendo conto delle richieste del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➤ sistema turistico regionale e locale ➤ storia del territorio e dei beni artistici locali ➤ tecniche di promozione e vendita ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
proposte di prodotti/servizi rispondenti alle esigenze del turista/cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA 3. Assistenza clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ erogazione del servizio al cliente durante il soggiorno all'interno della struttura ➤ erogazione di informazioni riguardo all'offerta di servizi presenti sul territorio ➤ gestione dei reclami 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi della struttura ricettiva e dell'offerta turistica del territorio di riferimento ➤ individuare attese e bisogni dell'ospite per attivare soluzioni di servizi all'interno e all'esterno della struttura ricettiva ➤ comprendere informazioni e segnali relativi a necessità e problematiche inerenti il soggiorno anche al fine di monitorare la soddisfazione del cliente ➤ adottare modalità e tecniche di allestimento degli spazi di ricevimento per renderli gradevoli e accoglienti nel rispetto delle policies aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di promozione e vendita ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ la qualità del servizio nelle imprese turistiche: comportamenti professionali, indicatori, ecc ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela della privacy ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
assistenza al cliente realizzata secondo i criteri di qualità del servizio e soddisfazione del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA 4. Trattamento pratiche amministrative di soggiorno		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ evasione delle prenotazioni ➤ registrazione degli arrivi e delle partenze ➤ manutenzione degli spazi dedicati all'accoglienza 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare la disponibilità di soluzioni di soggiorno interrogando i programmi in uso per la gestione delle prenotazioni ➤ applicare le tecniche e le procedure in uso per la registrazione degli arrivi e delle partenze e per la raccolta e trasmissione dei dati ➤ applicare modalità di acquisizione e registrazione di incassi e pagamenti ➤ adottare gli strumenti e le procedure più adeguate alla presa in carico e alla gestione delle prenotazioni e delle operazioni di check in e check out 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione ➤ principali software per la gestione dei flussi informativi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ documenti amministrativi e contabili di base ➤ elementi di contabilità ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela della privacy ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
procedure e pratiche amministrative di soggiorno evase nel rispetto delle policies aziendali e della normativa di riferimento		

SVILUPPO E GESTIONE SISTEMI INFORMATICI

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE INFORMATICO**
 - ANALISTA PROGRAMMATORE
 - PROGETTISTA DI PRODOTTI MULTIMEDIALI
 - TECNICO DI RETI INFORMATICHE
 - TECNICO INFORMATICO

OPERATORE INFORMATICO

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore informatico è in grado di eseguire il supporto operativo alle attività di installazione, configurazione e manutenzione di sistemi informatici, reti, dispositivi hardware e software e archivi digitali, nel rispetto delle procedure tecniche e organizzative previste e tenendo conto delle evoluzioni tecnologiche di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Sviluppo e gestione sistemi informatici

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.4.6 Installatori, manutentori, riparatori di apparecchiature informatiche
ATECO 2007	62.01.00 Produzione di software non connesso all'edizione 62.03.00 Gestione di strutture e apparecchiature informatiche hardware – housing (esclusa la riparazione) 62.09.01 Configurazione di personal computer 62.09.09 Altre attività dei servizi connessi alle tecnologie dell'informatica nca 63.11.11 Elaborazione elettronica di dati contabili (esclusi i Centri di assistenza fiscale - Caf) 63.11.19 Altre elaborazioni elettroniche di dati 63.11.20 Gestione database (attività delle banche dati) 63.11.30 Hosting e fornitura di servizi applicativi (ASP) 63.12.00 Portali web

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 14 Servizi di informatica
Aree di attività (ADA)	ADA.14.01.09 (ex ADA.16.239.782) - Supporto operativo ai sistemi e alle reti informatiche ADA.14.01.11 (ex ADA.16.239.784) - Supporto operativo alle soluzioni di Data management

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Approntamento risorse informatiche	riconoscere i componenti dei diversi supporti e dispositivi hardware e software definendone le caratteristiche tecniche e funzionali e le procedure più adeguate alla cura dei dispositivi in uso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ architettura e componenti hardware e software di sistemi e dispositivi ➤ dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali software applicativi ➤ caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi ➤ caratteristiche e funzionalità delle reti informatiche e dei dispositivi di rete
	identificare necessità e caratteristiche delle diverse tipologie di utenza al fine di delineare il fabbisogno di risorse informatiche hardware e software e di assistenza all'utilizzo	
	individuare le fasi, gli strumenti e le procedure per l'allestimento delle postazioni di lavoro (configurazione dispositivi, servizi di rete e di accesso ad Internet, installazione sistemi operativi e dei software applicativi, ecc.)	
	identificare gli strumenti e i canali per la raccolta delle informazioni sui sistemi in uso applicando criteri e procedure per la sostituzione e dismissione di supporti o dispositivi obsoleti	
2. Configurazione sistemi e dispositivi hardware e software	comprendere le istruzioni e la documentazione tecnica per l'assemblaggio e la configurazione delle diverse tipologie di PC e il collegamento delle unità periferiche locali e remote (testiera, mouse, stampante, scanner, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software ➤ tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche e procedure per il back up dei dati
	adottare tecniche e procedure per l'installazione, configurazione e testing dei principali sistemi operativi (Windows, MacOS, Unix-like, ecc.) e applicativi in funzione delle indicazioni ricevute e delle policies aziendali	
	riconoscere funzionalità e prestazioni dei sistemi e delle sue componenti (velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell'output - immagini, suoni, ecc.) individuando i servizi utili alla risoluzione di eventuali problematiche	
	adottare le procedure più idonee alla configurazione delle impostazioni di connettività dei PC client e all'integrazione tra sistemi di acquisizione ed elaborazione dati tenendo conto delle necessità di personalizzazione delle diverse tipologie di utenti	
3. Manutenzione sistemi e dispositivi hardware e software	applicare procedure e protocolli per la manutenzione ordinaria e l'aggiornamento periodico dei sistemi tenendo conto delle evoluzioni tecnologiche e delle policies previste	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche tecniche e funzionali di un data base ➤ principali piattaforme di data management (database, data lake, ecc.) ➤ elementi di sicurezza informatica ➤ tecniche di utilizzo dei servizi cloud ➤ normativa CEI di settore ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela e sicurezza dei dati ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
	adottare tecniche e procedure per eseguire la diagnostica su hardware e software difettosi o guasti, rilevando eventuali incompatibilità e malfunzionamenti	
	identificare tipologia e peculiarità delle anomalie di funzionamento (incompatibilità, errori di programmazione, perdita di dati, ecc.) e gli interventi attivabili per la risoluzione e il ripristino dei sistemi documentando le operazioni nella reportistica prevista	
	adottare le modalità e gli strumenti più idonei al monitoraggio del regolare svolgimento delle operazioni e all'esecuzione del back up periodico/restore dei dati	
4. Gestione dati	individuare procedure e tecniche per l'elaborazione e l'aggiornamento di dati gestiti da archivi digitali adottando le metodologie più idonee a garantirne la sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	riconoscere le modalità e i protocolli più adeguati ad effettuare la trasmissione di dati e le interrogazioni su base dati	
	applicare procedure di manutenzione dei dati presenti in archivi informatici nel rispetto delle procedure definite	
	adottare gli strumenti più idonei ad effettuare l'analisi dei dati presenti in banche dati tenendo conto delle norme e delle disposizioni previste in materia di sicurezza e privacy	

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Approntamento risorse informatiche		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione profilo hardware e software delle postazioni informatiche ➤ creazione inventario “parco macchine” disponibili/da reperire ➤ assistenza e supporto all’utente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere i componenti dei diversi supporti e dispositivi hardware e software definendone le caratteristiche tecniche e funzionali e le procedure più adeguate alla cura dei dispositivi in uso ➤ identificare necessità e caratteristiche delle diverse tipologie di utenza al fine di delineare il fabbisogno di risorse informatiche hardware e software e di assistenza all’utilizzo ➤ individuare le fasi, gli strumenti e le procedure per l’allestimento delle postazioni di lavoro (configurazione dispositivi, servizi di rete e di accesso ad Internet, installazione sistemi operativi e dei software applicativi, ecc.) ➤ identificare gli strumenti e i canali per la raccolta delle informazioni sui sistemi in uso applicando criteri e procedure per la sostituzione e dismissione di supporti o dispositivi obsoleti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ architettura e componenti hardware e software di sistemi e dispositivi ➤ dispositivi di networking: server di rete, apparati di rete e cablaggi ➤ caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ normativa CEI di settore ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
risorse informatiche individuate e definite in funzione dei fabbisogni e delle policies previste		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Configurazione sistemi e dispositivi hardware e software		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ assemblaggio, installazione e testing di sistemi e dispositivi hardware e software ➤ risoluzione problematiche tecniche ➤ configurazione e verifica delle impostazioni di connettività dei PC client 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere le istruzioni e la documentazione tecnica per l’assemblaggio e la configurazione delle diverse tipologie di PC e il collegamento delle unità periferiche locali e remote (testiera, mouse, stampante, scanner, ecc.) ➤ adottare tecniche e procedure per l’installazione, configurazione e testing dei principali sistemi operativi (Windows, MacOS, Unix-like, ecc.) e applicativi in funzione delle indicazioni ricevute e delle policies aziendali ➤ riconoscere funzionalità e prestazioni dei sistemi e delle sue componenti (velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell’output - immagini, suoni, ecc.) individuando i servizi utili alla risoluzione di eventuali problematiche ➤ adottare le procedure più idonee alla configurazione delle impostazioni di connettività dei PC client e all’integrazione tra sistemi di acquisizione ed elaborazione dati tenendo conto delle necessità di personalizzazione delle diverse tipologie di utenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ architettura e componenti hardware e software di sistemi e dispositivi ➤ caratteristiche e funzionalità dei principali software applicativi ➤ caratteristiche e funzionamento dei principali sistemi operativi ➤ caratteristiche e funzionalità delle reti informatiche e dei dispositivi di rete ➤ tecniche e procedure di installazione e configurazione sistemi hardware e software ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche di utilizzo dei servizi cloud ➤ normativa CEI di settore ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
sistemi e dispositivi hardware e software installati, configurati e testati in funzione delle specifiche tecniche e dei protocolli previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA
3. Manutenzione sistemi e dispositivi hardware e software

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ aggiornamento periodico di sistemi e applicativi ➤ rilevazione anomalie e problemi di funzionamento ➤ risoluzione e ripristino dei sistemi ➤ redazione reportistica interventi di assistenza tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare procedure e protocolli per la manutenzione ordinaria e l'aggiornamento periodico dei sistemi tenendo conto delle evoluzioni tecnologiche e delle policies previste ➤ adottare tecniche e procedure per eseguire la diagnostica su hardware e software difettosi o guasti, rilevando eventuali incompatibilità e malfunzionamenti ➤ identificare tipologia e peculiarità delle anomalie di funzionamento (incompatibilità, errori di programmazione, perdita di dati, ecc.) e gli interventi attivabili per la risoluzione e il ripristino dei sistemi documentando le operazioni nella reportistica prevista ➤ adottare le modalità e gli strumenti più idonei al monitoraggio del regolare svolgimento delle operazioni e all'esecuzione del back up periodico/restore dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità ➤ tecniche e procedure per il back up dei dati ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela e sicurezza dei dati ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
aggiornamenti effettuati e anomalie tecniche circoscritte e risolte		

UNITÀ DI COMPETENZA
4. Gestione dati

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ creazione accesso e aggiornamento banche dati ➤ archiviazione e eliminazione dati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare procedure e tecniche per l'elaborazione e l'aggiornamento di dati gestiti da archivi digitali adottando le metodologie più idonee a garantirne la sicurezza ➤ riconoscere le modalità e i protocolli più adeguati ad effettuare la trasmissione di dati e le interrogazioni su base dati ➤ applicare procedure di manutenzione dei dati presenti in archivi informatici nel rispetto delle procedure definite ➤ adottare gli strumenti più idonei ad effettuare l'analisi dei dati presenti in banche dati tenendo conto delle norme e delle disposizioni previste in materia di sicurezza e privacy 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ caratteristiche tecniche e funzionali di un data base ➤ principali piattaforme di data management (database, data lake, ecc.) ➤ tecniche di utilizzo dei servizi cloud ➤ elementi di sicurezza informatica ➤ principali riferimenti normativi in materia di tutela e sicurezza dei dati ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento generali e specifiche
RISULTATO ATTESO		
dati digitali raccolti, conservati e utilizzati in modo sicuro e nel rispetto di policies e regolamenti definiti		

***TRASPORTO MARITTIMO, PESCA COMMERCIALE
E ACQUACOLTURA***

- QUALIFICHE:
- **OPERATORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA**
 - **TECNICO DI MACCHINA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA**
 - **TECNICO DI COPERTA PER LA NAVIGAZIONE COSTIERA**

OPERATORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della pesca e dell'acquacoltura è in grado di catturare e prelevare la risorsa ittica nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, di allevare le specie ittiche destinate al consumo alimentare, utilizzando le attrezzature e gli strumenti specifici e intervenendo nella conduzione dell'imbarcazione secondo la normativa vigente.

AREA PROFESSIONALE

Trasporto marittimo, pesca commerciale e acquacoltura

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.4.5.3.0 Pescatori d'alto mare 6.4.5.2.0 Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.1.0 Acquacoltori
ATECO 2007	03.21.00 Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi 03.22.00 Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi 03.11.00 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi 03.12.00 Pesca in acque dolci e servizi connessi

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 1 Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di attività (ADA)	ADA.01.04.04 (ex ADA.1.247.826) - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.01.04.05 (ex ADA.1.248.827) - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.01.04.06 (ex ADA.1.248.828) - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Pesca	<p>identificare macchinari, attrezzature e strumenti pianificando i tempi e le diverse fasi di pesca, anche in base alla stagionalità</p> <p>applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca</p> <p>riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e stato di usura di mezzi e strumenti e applicare le tecniche di ripristino o sostituzione</p> <p>applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ terminologia tecnica marinara ➤ principi di biologia ed ecologia marina
2. Acquacoltura e allevamento	<p>applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)</p> <p>applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento</p> <p>identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche</p> <p>utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari ➤ tecniche di navigazione marittima ➤ manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.)
3. Trattamento prodotti ittici	<p>individuare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari in base alle diverse fasi di lavorazione, mantenendone l'ordine e la funzionalità</p> <p>adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità</p> <p>applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</p> <p>adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie delle specie ittiche destinate al consumo alimentare ➤ tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici ➤ tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento ➤ caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura ➤ tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.)
4. Servizi di macchina e coperta	<p>applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca</p> <p>utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)</p> <p>verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi</p> <p>adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi') ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Pesca		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione delle attrezzature di pesca ➤ realizzazione delle operazioni di pesca e prelievo ➤ sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare macchinari, attrezzature e strumenti pianificando i tempi e le diverse fasi di pesca, anche in base alla stagionalità ➤ applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca ➤ riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e stato di usura di mezzi e strumenti e applicare le tecniche di ripristino o sostituzione ➤ applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ principi di biologia ed ecologia marina ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Acquacoltura e allevamento		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento ➤ cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione) ➤ controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.) ➤ applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento ➤ identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche ➤ utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici ➤ tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento ➤ caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
specie ittiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale		

UNITÀ DI COMPETENZA 3. Trattamento prodotti ittici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezione del prodotto ittico ➤ lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ➤ stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari in base alle diverse fasi di lavorazione, mantenendone l'ordine e la funzionalità ➤ adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità ➤ applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico ➤ adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e personale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.) ➤ principali tipologie delle specie ittiche destinate al consumo alimentare ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi') ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie		

UNITÀ DI COMPETENZA 4. Servizi di macchina e coperta		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ conduzione di un'imbarcazione in navigazione ➤ verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca ➤ utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.) ➤ verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi ➤ adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare ➤ terminologia tecnica marinara ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche di navigazione marittima ➤ manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) ➤ principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in conformità alla normativa vigente		

Qualifiche regionali di 4° livello EQF conseguibili nel sistema di IeFP

Area professionale	Qualifica regionale
Amministrazione e controllo d'impresa	Tecnico nell'amministrazione del personale
Autoriparazione	Tecnico autronico dell'automobile
Erogazione servizi estetici	Acconciatore
	Estetista
Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici	Tecnico nella gestione di sistemi tecnologici intelligenti
Marketing e vendite	Tecnico della gestione del punto vendita
Produzione e distribuzione pasti	Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande
	Tecnico della produzione pasti
Progettazione e produzione alimentare	Tecnico delle lavorazioni carni
	Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie
	Tecnico di panificio e pastificio
	Tecnico delle lavorazioni prodotti vegetali
Progettazione e produzione di arredamenti e di componenti in legno	Tecnico delle lavorazioni del legno
Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica	Tecnico nella gestione e manutenzione di macchine e impianti
Progettazione e produzione prodotti grafici	Tecnico grafico
Promozione ed erogazione servizi turistici	Tecnico dei servizi turistico-ricettivi
Sviluppo e gestione dell'energia	Tecnico delle energie rinnovabili
Tot.: 12	Tot.: 17

AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO D'IMPRESA

- QUALIFICHE:
- OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE
 - **TECNICO NELL'AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE**
 - TECNICO AMMINISTRAZIONE, FINANZA E CONTROLLO DI GESTIONE
 - TECNICO CONTABILE
 - TECNICO NELLA GESTIONE ED ELABORAZIONE DATI

TECNICO NELL'AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico nell'amministrazione del personale è in grado di intervenire, sulla base di procedure predeterminate e avvalendosi di applicativi gestionali dedicati, nel processo di gestione amministrativa e contabile del personale attraverso la produzione della documentazione prevista dalle normative che regolano il rapporto di lavoro e la realizzazione delle principali operazioni amministrative e contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva.

AREA PROFESSIONALE

Amministrazione e controllo d'impresa

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	4.1.1.4.0 Addetti alla gestione del personale 4.3.2.2.0 Addetti alle buste paga
ATECO 2007	69.20.15 Gestione ed amministrazione del personale per conto terzi 69.20.12 Servizi forniti da ragionieri e periti commerciali 69.20.30 Attività dei consulenti del lavoro 82.11.01 Servizi integrati di supporto per le funzioni d'ufficio
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 24 – Area Comune ADA.24.03.06 (ex ADA.25.234.770) - Gestione amministrativa del personale

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione amministrativa rapporti di lavoro	<p>comprendere le caratteristiche distintive delle diverse tipologie contrattuali, gli aspetti propri di un rapporto di lavoro e le principali norme civilistiche, fiscali e contrattuali di riferimento</p> <p>individuare gli strumenti e i protocolli aziendali previsti a supporto del processo di assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro</p> <p>applicare strumenti e procedure per la predisposizione della documentazione e la gestione delle pratiche connesse al rapporto di lavoro (assunzione, trasformazione, cessazione...) in conformità con la normativa vigente e le policies aziendali</p> <p>determinare i documenti e i sistemi per adempiere agli obblighi d'informazione e richieste di autorizzazione verso gli Enti preposti al controllo adottando gli applicativi e i canali previsti per l'invio delle comunicazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➤ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➤ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➤ principali CCNL ➤ procedure amministrative di assunzione, trasformazione e cessazione del rapporto di lavoro ➤ comunicazione obbligatorie agli enti ➤ adempimenti e scadenze fiscali
2. Formulazione prospetto paga	<p>riconoscere gli elementi che configurano la struttura complessiva del cedolino paga e le sue principali componenti (aspetti contrattuali, contributi sociali, ritenute fiscali, le voci variabili, ecc.)</p> <p>comprendere le diverse componenti per la determinazione della retribuzione, delle ritenute fiscali e previdenziali tenendo conto delle voci variabili, della retribuzione differita e del TFR</p> <p>adottare tecniche e sistemi per la rilevazione delle presenze mensili e la contabilizzazione delle assenze (ferie, malattie, straordinari, congedi, sostituzioni, ecc.)</p> <p>adottare applicativi e software in uso presso l'azienda per l'elaborazione dei prospetti paga tenendo conto delle presenze, assenze e trattamenti speciali e in conformità con il Libro Unico del Lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali software di gestione e amministrazione del personale ➤ normativa in materia di tutela delle privacy ➤ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa ➤ la composizione del costo del lavoro ➤ cedolino paga: voci e gestione ➤ principali software per le operazioni di calcolo ed elaborazione cedolini paghe
3. Trattamento adempimenti amministrativo/contabili	<p>determinare gli adempimenti periodici e annuali del sostituto d'imposta in materia fiscale, previdenziale, assicurativa (scadenze, pagamenti, dichiarazioni, ecc.)</p> <p>riconoscere le diverse tipologie e modelli di attestazione cumulativa dei redditi e comprenderne le relative indicazioni di compilazione</p> <p>applicare strumenti e applicativi per l'elaborazione dei diversi modelli fiscali (CU dipendenti e autonomi, autoliquidazione INAIL, ecc.) in conformità con le scadenze previste dalla normativa</p> <p>individuare i dati e le informazioni per la definizione del costo globale del personale utili alla chiusura della contabilità in raccordo con l'amministrazione e nel rispetto delle tempistiche di chiusura del bilancio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di gestione e rilevazione delle presenze ➤ procedure e strumenti di calcolo versamenti contributivi e fiscali ➤ fiscalità differita: principi e modalità di calcolo ➤ modulistica per versamenti contributivi previdenziali assicurativi erariali ➤ principali modelli di certificazione dei redditi da lavoro
4. Assistenza e controllo flussi informativi	<p>adottare le modalità più adeguate alla produzione di documenti e prospetti utili alle attività di reporting</p> <p>applicare strumenti e procedure per la tenuta e l'aggiornamento continuo dell'archivio del personale</p> <p>individuare le modalità più opportune a supportare la lettura e comprensione della retribuzione, della documentazione contrattuale e della modulistica fiscale</p> <p>prefigurare ipotesi di sviluppo informatico e gestionale volte a migliorare i processi di gestione e amministrazione delle risorse umane</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione amministrativa rapporti di lavoro		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ utilizzo di software di gestione e amministrazione del personale ➤ compilazione documenti per assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro ➤ trasmissione delle informazioni agli enti previdenziali, assistenziali, assicurativi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere le caratteristiche distintive delle diverse tipologie contrattuali, gli aspetti propri di un rapporto di lavoro e le principali norme civilistiche, fiscali e contrattuali di riferimento ➤ individuare gli strumenti e i protocolli aziendali previsti a supporto del processo di assunzione, trasformazione, cessazione del rapporto di lavoro ➤ applicare strumenti e procedure per la predisposizione della documentazione e la gestione delle pratiche connesse al rapporto di lavoro (assunzione, trasformazione, cessazione...) in conformità con la normativa vigente e le policies aziendali ➤ determinare i documenti e i sistemi per adempiere agli obblighi d'informazione e richieste di autorizzazione verso gli Enti preposti al controllo adottando gli applicativi e i canali previsti per l'invio delle comunicazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➤ normativa in materia di tutela delle privacy ➤ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➤ principali CCNL ➤ procedure amministrative di assunzione, trasformazione cessazione del rapporto di lavoro ➤ comunicazione obbligatorie agli enti ➤ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
operazioni amministrative connesse al rapporto di lavoro eseguite secondo le normative e le direttive aziendali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Formulazione prospetto paga		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione e classificazione delle presenze ➤ esame del costo lavoro ➤ elaborazione del cedolino paga 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere gli elementi che configurano la struttura complessiva del cedolino paga e le sue principali componenti (aspetti contrattuali, contributi sociali, ritenute fiscali, le voci variabili, ecc.) ➤ comprendere le diverse componenti per la determinazione della retribuzione, delle ritenute fiscali e previdenziali tenendo conto delle voci variabili, della retribuzione differita e del TFR ➤ adottare tecniche e sistemi per la rilevazione delle presenze mensili e la contabilizzazione delle assenze (ferie, malattie, straordinari, congedi, sostituzioni, ecc.) ➤ adottare applicativi e software in uso presso l'azienda per l'elaborazione dei prospetti paga tenendo conto delle presenze, assenze e trattamenti speciali e in conformità con il Libro Unico del Lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali software di gestione e amministrazione del personale ➤ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➤ principali riferimenti normativi in materia previdenziale, fiscale e assicurativa ➤ la composizione del costo del lavoro ➤ cedolino paga: voci e gestione ➤ principali software per le operazioni di calcolo ed elaborazione cedolini paghe ➤ sistemi di gestione e rilevazione delle presenze ➤ procedure e strumenti di calcolo versamenti contributivi e fiscali ➤ fiscalità differita: principi e modalità di calcolo ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prospetti paga predisposti in base alla documentazione delle presenze, assenze, trattamenti speciali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento adempimenti amministrativo/contabili</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ elaborazione modelli di attestazione cumulativa dei redditi (CU) ➤ predisposizione modulistica periodica e annuale in materia previdenziale e fiscale ➤ stesura documentazione costo del personale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ determinare gli adempimenti periodici e annuali del sostituto d'imposta in materia fiscale, previdenziale, assicurativa (scadenze, pagamenti, dichiarazioni, ecc.) ➤ riconoscere le diverse tipologie e modelli di attestazione cumulativa dei redditi e comprenderne le relative indicazioni di compilazione ➤ applicare strumenti e applicativi per l'elaborazione dei diversi modelli fiscali (CU dipendenti e autonomi, autoliquidazione INAIL, ecc.) in conformità con le scadenze previste dalla normativa ➤ individuare i dati e le informazioni per la definizione del costo globale del personale utili alla chiusura della contabilità in raccordo con l'amministrazione e nel rispetto delle tempistiche di chiusura del bilancio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di contabilità e libri obbligatori del lavoro ➤ comunicazione obbligatorie agli enti ➤ adempimenti e scadenze fiscali ➤ normativa in materia di tutela delle privacy ➤ la composizione del costo del lavoro ➤ modulistica per versamenti contributivi previdenziali assicurativi erariali ➤ principali modelli di certificazione dei redditi da lavoro ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
adempimenti amministrativo/contabili evasi nei tempi e scadenze previste dalla normativa		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Assistenza e controllo flussi informativi</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ estrazione dati ➤ produzione di report periodici ➤ tenuta archivio del personale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare le modalità più adeguate alla produzione di documenti e prospetti utili alle attività di reporting ➤ applicare strumenti e procedure per la tenuta e l'aggiornamento continuo dell'archivio del personale ➤ individuare le modalità più opportune a supportare la lettura e comprensione della retribuzione, della documentazione contrattuale e della modulistica fiscale ➤ prefigurare ipotesi di sviluppo informatico e gestionale volte a migliorare i processi di gestione e amministrazione delle risorse umane 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di amministrazione e organizzazione aziendale ➤ elementi di diritto del lavoro e contrattualistica ➤ principali software di gestione e amministrazione del personale ➤ la composizione del costo del lavoro ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
attività di supporto e assistenza realizzate in logica di servizio e integrazione aziendale		

AREA PROFESSIONALE

AUTORIPARAZIONE

QUALIFICHE:

- OPERATORE MECCATRONICO DELL'AUTORIPARAZIONE
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI CARROZZERIA
- **TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE**

TECNICO AUTRONICO DELL'AUTOMOBILE

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico autronico dell'automobile è in grado di effettuare interventi di installazione, manutenzione, riparazione e messa a punto delle parti elettroniche dei veicoli a motore, incluse le riparazioni meccaniche e gli interventi sul sistema elettrico.

AREA PROFESSIONALE

Autoriparazione

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.3.1.1 Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore 6.2.4.1.5 Elettrauto
ATECO 2007	45.20.10 Riparazioni meccaniche di autoveicoli 45.20.30 Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.10.03.01 (ex ADA.7.59.173) - Riparazione meccanica e manutenzione di veicoli a motore ADA.10.03.03 (ex ADA.7.59.175) - Installazione, manutenzione e riparazione di parti elettriche e/o elettroniche di veicoli a motore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Assistenza clienti	<p>individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta valutazione dello stato del veicolo</p> <p>interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo</p> <p>proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze e ai reclami del cliente</p> <p>riconoscere le informazioni da fornire al cliente sulla cura e il corretto utilizzo del veicolo in base agli standard del costruttore e alle norme di sicurezza stradale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ elementi di budgeting ➤ principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici ➤ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrico/ elettronici dei veicoli a motore
6. Valutazione tecnico/strumentale apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore	<p>applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up meccanico ed autronico del veicolo</p> <p>interpretare parametri, schede tecniche e schemi elettro/elettronici in esito al check-up del veicolo</p> <p>individuare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro per la manutenzione e riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo</p> <p>definire tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologia e misure elettrico/elettroniche di base ➤ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➤ sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore ➤ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CAN BUS e ABS ➤ strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica e informatica
7. Congegnamento apparati meccanici ed elettrici/elettronici del veicolo a motore	<p>valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettro/elettronici in base alle specifiche delle case costruttrici e alle caratteristiche tecniche dei veicoli</p> <p>adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettrico/elettronici (sistema luci, impianto climatizzazione, antifurto, GPS, impianti di accensione, iniezione, lubrificazione, raffreddamento e distribuzione, sistemi ADAS, ecc.)</p> <p>adottare tecniche, strumenti, materiali e procedure standard per la riparazione e manutenzione dei gruppi motore e degli organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura di un veicolo</p> <p>definire soluzioni di schermatura dei componenti elettro/elettronici sostituiti e/o riparati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di riparazione degli apparati meccanici ed elettro/elettronici dei veicoli a motore ➤ principali metodi di collaudo dei sistemi meccanici, elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➤ tecniche di installazione di impianti per il comfort, la sicurezza e l'assistenza alla guida (impianti video satellitari, antifurto, GPS, di climatizzazione, ADAS, ecc.) ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettro-meccanica
8. Configurazione requisiti tecnici apparati meccanici e elettro/elettronici del veicolo a motore	<p>stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati meccanici ed elettro/elettronici revisionati</p> <p>utilizzare strumentazione autronica per la verifica del corretto funzionamento del veicolo</p> <p>adottare sistemi di collaudo degli apparati meccanici ed elettro/elettronici riparati</p> <p>tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione del veicolo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Assistenza clienti		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ accettazione e rilevazione delle informazioni di stato del veicolo con check-up preventivo visivo ➤ indagine mirata al cliente su storia e stato del veicolo ➤ erogazione servizio al cliente nelle diverse fasi di riparazione e/o manutenzione del veicolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare le tipologie di informazioni da richiedere al cliente per una corretta diagnosi del veicolo ➤ interpretare le informazioni fornite per definire possibili cause di malfunzionamento delle parti meccaniche e elettriche/elettroniche del veicolo ➤ proporre modalità e soluzioni di intervento in relazione alle specifiche esigenze e ai reclami del cliente ➤ riconoscere le informazioni da fornire al cliente sulla cura e il corretto utilizzo del veicolo in base agli standard del costruttore e alle norme di sicurezza stradale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina elettromeccanica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
accettazione e presa in carico del veicolo sulla base dei bisogni del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Valutazione tecnico/strumentale apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione del check-up degli apparati meccanici e elettro/elettronici del veicolo ➤ elaborazione del piano di lavoro (tempi, costi, tecnologie, strumenti) ➤ elaborazione della reportistica tecnica e documentazione prevista nelle diverse fasi di intervento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare protocolli di analisi strumentale per eseguire il check-up meccanico e autronico del veicolo ➤ interpretare parametri, schede tecniche e schemi elettrico/elettronici in esito al check-up del veicolo ➤ individuare tecnologie, strumenti e fasi di lavoro per la manutenzione e riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche del veicolo ➤ definire tempi, costi e risorse per l'intervento sulle parti meccaniche e elettriche/elettroniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ elementi di budgeting ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➤ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ➤ strumenti, attrezzature e sistemi di diagnostica, autronica ed informatica ➤ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
guasto individuato e piano riparazioni/installazioni strutturato		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Congegnamento apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ riparazione delle parti meccaniche ed elettriche/elettroniche guaste ➤ installazione di nuovi componenti elettrico/elettronici ➤ schermatura e rimappatura di componenti elettriche/elettroniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ valutare idoneità e conformità dei nuovi componenti elettro/elettronici in base alle specifiche delle case costruttrici e alle caratteristiche tecniche dei veicoli ➤ adottare tecniche di riparazione, mappatura e installazione di apparati elettro/elettronici (sistema luci, impianto climatizzazione, antifurto, GPS, impianti di accensione, iniezione, lubrificazione, raffreddamento e distribuzione, sistemi ADAS, ecc.) ➤ adottare tecniche, strumenti, materiali e procedure standard per la riparazione e manutenzione dei gruppi motore e degli organi di direzione, sospensione, trasmissione e frenatura di un veicolo. ➤ definire soluzioni di schermatura dei componenti elettrico/elettronici sostituiti e/o riparati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ schede, schemi e tabelle relative a circuiti elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➤ officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni ➤ tecnologia e misure elettriche/elettroniche di base ➤ tecniche di riparazione degli apparati meccanici ed elettro/elettronici dei veicoli a motore ➤ tecniche di installazione di impianti per il comfort, la sicurezza e l'assistenza alla guida (impianti video satellitari, antifurto, GPS, di climatizzazione, ADAS, ecc.) ➤ tecnologia del veicolo e tecnica motoristica: componentistica, motore, carrozzeria, elettronica, idraulica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
parti meccaniche ed elettriche/elettroniche riparate secondo le specifiche delle case costruttrici		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Configurazione requisiti tecnici apparati meccanici ed elettro/elettronici del veicolo a motore		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ collaudo del veicolo ➤ revisione di eventuali anomalie dei componenti meccanici e elettrico/elettronici sostituiti o riparati ➤ registrazione dati finali di collaudo del veicolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stabilire il grado di efficienza e funzionalità degli apparati meccanici e elettro/elettronici revisionati ➤ utilizzare strumentazione autonoma per la verifica del corretto funzionamento del veicolo ➤ adottare sistemi di collaudo degli apparati meccanici e elettro/elettronici riparati ➤ tradurre le specifiche di intervento in dati di prestazione del veicolo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di motore: motori a due tempi, a 4 tempi, diesel, common rail, rotante, alimentati a carburanti alternativi, ibridi, elettrici ➤ sistemi di alimentazione, accensione, raffreddamento, carburazione dei veicoli a motore ➤ principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS e ABS ➤ principali metodi di collaudo dei sistemi meccanici, elettrici ed elettronici dei veicoli a motore ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
veicolo riparato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza		

AREA PROFESSIONALE

EROGAZIONE SERVIZI ESTETICI

QUALIFICHE:

- OPERATORE DEL'ACCONCIATURA
- OPERATORE TRATTAMENTI ESTETICI
- OPERATORE DELLA BELLEZZA E DEL BENESSERE
- **ESTETISTA**
- **ACCONCIATORE**

ESTETISTA

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Estetista è in grado di effettuare trattamenti estetici su tutta la superficie del corpo umano volti alla eliminazione e/o attenuazione degli inestetismi, utilizzando tecniche manuali e apparecchi elettromeccanici per uso estetico, nonché prodotti e tecniche atte a favorire il benessere dell'individuo sano.

AREA PROFESSIONALE

Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.4.3.2.0 Estetisti e truccatori
ATECO 2007	96.02.02 Servizi degli istituti di bellezza 96.02.03 Servizi di manicure e pedicure 96.04.10 Servizi di centri per il benessere fisico (esclusi gli stabilimenti termali)
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 20 – Servizi alla persona ADA.20.01.01 (ex ADA.24.137.403) - Gestione del centro benessere (centro estetico o SPA) ADA.20.01.02 (ex ADA.24.137.406) - Realizzazione di trattamenti estetici e di benessere fisico

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Trattamento purificante ed estetico della pelle e dell'intera superficie del corpo	<p>individuare alterazioni anatomiche ed epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.), tenendo conto delle tipologie cutanee e dello stato di senilità della pelle</p> <p>definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate, interpretando l'origine delle cause dell'inetestismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.)</p> <p>selezionare prodotti e apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione della pelle e delle diverse parti corporee</p> <p>applicare sequenze operative in base ai diversi trattamenti estetici, utilizzando prodotti cosmetici, tecniche e strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➤ caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma ➤ la degenerazione del tessuto adiposo e la pannicolopatia edema - fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) ➤ le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico
6. Massaggio estetico	<p>identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotoni muscolari, ecc.</p> <p>stabilire e applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico</p> <p>differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare</p> <p>applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ stili alimentari e di vita per il benessere e la salute ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➤ modalità d'uso di strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.)
7. Trattamento dermocosmetico viso	<p>concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto</p> <p>individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità e armonia al volto</p> <p>adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità e a seconda dell'occasione e dell'evento</p> <p>definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) ➤ tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) ➤ elementi di organizzazione e gestione del magazzino
8. Cura degli aspetti organizzativi del servizio	<p>individuare e interpretare le necessità del cliente al fine di orientarlo verso i servizi e gli interventi più adeguati alle sue caratteristiche ed esigenze</p> <p>applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio</p> <p>applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi</p> <p>identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di contabilità generale ➤ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Trattamento purificante e estetico della pelle e dell'intera superficie del corpo</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi delle diverse tipologie di pelle ➤ definizione del programma di intervento e mantenimento personalizzato ➤ esecuzione della pulizia del viso e del corpo ➤ depilazione del viso e del corpo ➤ esecuzione di manicure/pedicure estetico e ricostruzione ungueale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare alterazioni anatomiche e epidermiche localizzate (smagliature, macchie della pelle, adiposità, ecc.), tenendo conto delle tipologie cutanee e dello stato di senilità della pelle ➤ definire interventi volti all'eliminazione e/o attenuazione delle anomalie estetiche rilevate interpretando l'origine delle cause dell'inetetismo (alimentare, circolatoria, allergica, infettiva, ecc.) ➤ selezionare prodotti e apparecchiature per la detersione, l'idratazione e la rigenerazione della pelle e delle diverse parti corporee ➤ applicare sequenze operative in base ai diversi trattamenti estetici, utilizzando prodotti cosmetici, tecniche e strumenti manuali e apparecchi elettromeccanici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromeccanici (pinzette, cerette, elettrocoagulatore, vaporizzatore, ecc.) ➤ caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario: epidermide, derma ed ipoderma ➤ stili alimentari e di vita per il benessere e la salute ➤ la degenerazione del tessuto adiposo e la panniculopatia edema - fibro-sclerotica (in vulgo cellulite) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di trattamento e cura estetica ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pelle, viso, corpo, mani e piedi purificati e perfezionati dal punto vista estetico		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Massaggio estetico</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione di massaggi manuali per finalità estetiche specifiche (modellanti, rassodanti, linfodrenanti, anticellulite, ecc.) ➤ realizzazione di massaggi manuali con finalità di benessere (massaggi rigeneranti, antistress, ecc.) ➤ esecuzione di massaggi strumentali con finalità estetiche (pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare la morfologia costituzionale del cliente in relazione a: ritenzione idrica, ipotonie muscolari, ecc. ➤ stabilire ed applicare manovre manuali e sequenze operative di massaggio necessarie per il trattamento estetico ➤ differenziare le manovre manuali, calibrandone l'intensità, in ragione di: zona del corpo e problema estetico da trattare ➤ applicare e combinare le differenti tecniche manuali e strumentali di massaggio in vista dell'obiettivo estetico e di benessere prefissato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche manuali di massaggio (sfioramento, frizione, vibrazione, impastamento, digitopressioni, stiramenti, scivolamenti, ecc.) ➤ tecniche strumentali di massaggio (idroterapia, pressoterapia, ginnastica isometrica, ecc.) ➤ le caratteristiche dell'apparato muscolo-scheletrico, circolatorio e del sistema linfatico ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
viso, corpo, mani, piedi massaggiati correttamente in vista degli obiettivi estetici e di benessere prefissati		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento dermocosmetico viso</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione all'uso dei prodotti cosmetici ➤ realizzazione del trucco da giorno, sera e per cerimonie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ concepire la tipologia di maquillage adatto ai differenti tratti somatici e cromatici del volto ➤ individuare imperfezioni da correggere e caratteristiche espressive da valorizzare, restituendo luminosità ed armonia al volto ➤ adattare e suggerire soluzioni estetiche di trucco a risalto della personalità ed a seconda dell'occasione e dell'evento ➤ definire accostamenti cromatici, selezionando tonalità di colori e prodotti/strumenti dermocosmetici in linea con le tendenze più innovative 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti cosmetici ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
maquillage appropriato rispetto a caratteristiche somatiche e a tipologia di evento		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Cura degli aspetti organizzativi del servizio</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi delle richieste del cliente e individuazione dei trattamenti estetici da realizzare ➤ espletamento degli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla gestione di un esercizio ➤ analisi del fabbisogno di prodotti da acquistare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare e interpretare le necessità del cliente al fine di orientarlo verso i servizi e gli interventi più adeguati alle sue caratteristiche ed esigenze ➤ applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio ➤ applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi ➤ identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di contabilità generale ➤ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
aspetti organizzativi adeguatamente curati		

ACCONCIATORE

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Acconciatore è in grado di effettuare tagli e acconciature dei capelli e della barba conformi alle caratteristiche d'aspetto e alle specificità stilistiche richieste dal cliente, nonché trattamenti chimico-cosmetologici del capello rispondenti alle diverse peculiarità tricologiche, utilizzando prodotti cosmetici, tecnologie e strumenti in linea con le tendenze più innovative.

AREA PROFESSIONALE

Erogazione servizi estetici

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.4.3.1.0 Acconciatori
ATECO 2007	96.02.01 Servizi dei saloni di barbieri e parrucchiere
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 20 – Servizi alla persona ADA.20.01.05 (ex ADA.24.138.412) - Gestione del servizio di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri) ADA.20.01.06 (ex ADA.24.138.409) - Servizi di acconciatura della persona (barbieri e parrucchieri)

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Diagnosi tricologica	identificare la struttura anatomica del capello, del cuoio capelluto e della barba	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➤ la struttura anatomica del capello e della cute ➤ le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc.) ➤ tipi di melanine e anomalie di pigmentazione del capello ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici
	riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto	
	individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.)	
	definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente	
2. Taglio e acconciatura estetica	interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso/corpo del cliente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo ➤ il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo e applicazione del liquido neutralizzante ➤ strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.)
	applicare sequenze operative per la realizzazione di forme (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.) e linee di taglio (taglio geometrico, ecc.)	
	valutare il tipo di piega, gli strumenti e i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba	
	applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando applicazioni, posticci, ecc.	
3. Trattamento chimico-cosmetologico capelli	individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ attrezzature, prodotti e procedure per la messa in piega e l'acconciatura ➤ strumenti, tecniche e processo del taglio ➤ la scala dei colori e le tecniche di colorazione/decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, mèches, colpi di sole, chatouche, ecc.) ➤ tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura ➤ tecniche e strumenti per il trattamento della barba
	scegliere e applicare prodotti fissativi, tricologici e per la depigmentazione del capello per specificità di capello	
	definire e applicare prodotti chimici e cosmetici, rispettando procedure operative e tempi di posa	
	discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore	
4. Cura degli aspetti organizzativi del servizio	adottare modalità di relazione col cliente per acquisirne e comprenderne le richieste, formulare una proposta stilistica personalizzata e alla moda, integrando le diverse componenti di taglio, piega e colore	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di contabilità generale ➤ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio	
	applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi	
	identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Diagnosi tricologica		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi della tipologia e dello stato di salute del capello e del cuoio capelluto ➤ indagine sulla percentuale canizie ➤ esecuzione di test di sensibilità allergica ➤ predisposizione della scheda cliente e definizione della tipologia d'intervento da effettuare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare la struttura anatomica del capello, del cuoio capelluto e della barba ➤ riconoscere alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto ➤ individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello (fragilità, opacità, carenze di melanina, ecc.) ➤ definire interventi di ristrutturazione ed estetici rispondenti tanto alle necessità rilevate quanto alle esigenze espresse dal cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la struttura anatomica del capello e della cute ➤ le principali problematiche del capello e del cuoio capelluto (caduta dei capelli, forfora, ecc) ➤ tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generalì e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
capello e cuoio capelluto analizzati dal punto di vista strutturale e funzionale		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Taglio e acconciatura estetica		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione di tagli a mano libera (taglio geometrico, a strati progressivi, ecc.), scolpiti a rasoio e a tondeuse ➤ esecuzione di trattamenti e tagli della barba ➤ messa in piega temporanea (con spazzola e phon, ferri caldi, diffusore, casco, ecc.) ➤ realizzazione di acconciature da giorno, sera e per cerimonia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare la specificità stilistica di taglio, adattandola alla morfologia complessiva viso/corpo del cliente ➤ applicare sequenze operative per la realizzazione di forme (piena, graduata, a strati uniformi, ecc.) e linee di taglio (taglio geometrico, ecc.) ➤ valutare il tipo di piega, gli strumenti e i prodotti fissativi per la messa in piega adeguati alla morfologia del capello e della barba ➤ applicare modelli per acconciature raccolte e con intrecci e/o utilizzando applicazioni, posticci, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti, tecniche e processo del taglio ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di dispositivi igienico-sanitari nei processi di acconciatura ➤ tecniche e strumenti per il trattamento della barba ➤ strumenti e tecniche di montaggio per la piega permanente (avvolgimento direzionale, a spirale, ecc.) ➤ attrezzature, prodotti e procedure per la messa in piega e l'acconciatura ➤ tecniche di applicazione di posticci per l'acconciatura ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generalì e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
taglio e acconciatura di capelli e barba conforme alla morfologia viso/corpo e alle specificità stilistiche concordate con il cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trattamento chimico-cosmetologico capelli</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ detersione dei capelli e massaggio drenante per l'ossigenazione del cuoio capelluto ➤ predisposizione di impacchi, creme e lozioni per la ristrutturazione del capello ➤ esecuzione della permanente e della contro permanente ➤ realizzazione di tinture, riflessature, mèches, chatouche, colpi di sole, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare anomalie morfologiche del capello da trattare (effetto crespo, secchezza o untuosità, ecc.) ➤ scegliere ed applicare prodotti fissativi, tricologici e per la de-ripigmentazione del capello per specificità di capello ➤ definire ed applicare prodotti chimici e cosmetici rispettando procedure operative e tempi di posa ➤ discernere e prevedere le possibili reazioni del capello sottoposto a cambiamenti di forma e/o colore 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologia e modalità di applicazione dei prodotti tricologici ➤ il processo di detersione dei capelli: temperatura dell'acqua, umidificazione, distribuzione di prodotti detergenti e ristrutturanti, tempi di posa, massaggio e risciacquo ➤ la scala dei colori e le tecniche di colorazione/decolorazione dei capelli (tecnica del colore pieno, mèches, chatouche, colpi di sole, ecc.) ➤ il processo di fissaggio della permanente: prelavaggio, montaggio dei bigodini, applicazione del tioglicolato d'ammonio, tempi di posa, risciacquo ed applicazione del liquido neutralizzante ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
capelli puliti e sottoposti a trattamenti chimici e cosmetici secondo procedure e tecniche diversificate per tipologia di capello ed obiettivo stilistico		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Cura degli aspetti organizzativi del servizio</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi delle richieste del cliente e individuazione dei trattamenti da realizzare ➤ espletamento degli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla gestione di un esercizio ➤ analisi del fabbisogno di prodotti da acquistare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare modalità di relazione col cliente per acquisirne e comprenderne le richieste, formulare una proposta stilistica personalizzata e alla moda, integrando le diverse componenti di taglio, piega e colore ➤ applicare procedure e tecniche per l'espletamento degli adempimenti contabili/fiscali, utilizzando programmi informatici a supporto della gestione dell'esercizio ➤ applicare tecniche di gestione del planning e di pianificazione e organizzazione delle risorse e dei diversi servizi di trattamento ➤ identificare il fabbisogno di prodotti da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ elementi di organizzazione e gestione del magazzino ➤ elementi di marketing operativo ➤ principi di contabilità generale ➤ applicazioni informatiche per la gestione dell'esercizio ➤ normativa sul trattamento dei dati personali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
aspetti organizzativi adeguatamente curati		

AREA PROFESSIONALE

INSTALLAZIONE COMPONENTI E IMPIANTI ELETTRICI E TERMOIDRAULICI

- QUALIFICHE:
- OPERATORE IMPIANTI ELETTRICI
 - OPERATORE IMPIANTI TERMO-IDRAULICI
 - **TECNICO NELLA GESTIONE DI SISTEMI TECNOLOGICI INTELLIGENTI**
 - TECNICO NELL'INTEGRAZIONE DI SISTEMI AIDC

TECNICO NELLA GESTIONE DI SISTEMI TECNOLOGICI INTELLIGENTI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico nella gestione di sistemi tecnologici intelligenti è in grado di intervenire nel processo di realizzazione, installazione e gestione di sistemi capaci di automatizzare le funzioni degli impianti tecnologici presenti in un contesto residenziale o non residenziale (alberghi, ospedali, scuole, ecc.) assicurandone l'ottimizzazione delle prestazioni sia in termini di risparmio energetico che di comfort e sicurezza.

AREA PROFESSIONALE

Installazione componenti e impianti elettrici e termo-idraulici

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.1.3.3.0 Elettrotecnici 3.1.3.5.0 Tecnici delle costruzioni civili e professioni assimilate
ATECO 2007	43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.02 Installazione di impianti elettronici (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.03 Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) 43.29.01 Installazione, riparazione e manutenzione di ascensori e scale mobili 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione 43.22.02 Installazione di impianti per la distribuzione del gas (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.03 Installazione di impianti di spegnimento antincendio (inclusi quelli integrati e la manutenzione e riparazione) 43.22.04 Installazione di impianti di depurazione per piscine (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.05 Installazione di impianti di irrigazione per giardini (inclusa manutenzione e riparazione)
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.10.04.03 (ex ADA.7.272.958) - Predisposizione e gestione di sistemi di building automation

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Rappresentazione del contesto di intervento	<p>comprendere esigenze e fabbisogni del committente tenendo conto delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento (residenziale e non)</p> <p>riconoscere le principali tecnologie (BUS, onde convogliate, trasmissione dati wireless, ecc.) e soluzioni impiantistiche innovative considerando le specifiche tecnico funzionali e i diversi ambiti di applicazione (controllo accessi, gestione illuminazione, termoregolazione, sicurezza attiva, ecc.)</p> <p>identificare le aree di intervento potenzialmente automatizzabili attraverso la rilevazione di situazioni e "procedure ripetitive" in coerenza con gli standard prestazionali definiti</p> <p>delineare possibili soluzioni impiantistiche per l'automatizzazione delle funzionalità degli impianti, anche in integrazione con quelli eventualmente preesistenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➤ terminologia tecnica nell'ambito delle tecnologie intelligenti ➤ principi di elettronica, elettrotecnica, termodinamica ➤ principali tipologie e tecniche di disegno tecnico
2. Configurazione integrata sistemi di automatizzazione	<p>interpretare i disegni tecnici degli impianti valutando i dispositivi più adatti per realizzare l'automatizzazione integrata del sistema edificio/impianto</p> <p>individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla realizzazione del sistema di automatizzazione valutando le eventuali problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti</p> <p>identificare le tecnologie e i dispositivi più idonei al dimensionamento degli impianti tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema e delle possibili future espansioni</p> <p>definire lo schema dell'impianto di automatizzazione nei suoi componenti e specifiche tecniche essenziali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di impiantistica civile e industriale ➤ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➤ tecnologie di controllo (sicurezza, termoregolazione, illuminazione, ecc.) ➤ tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista) ➤ principali tipologie di gateway, sensori e attuatori ➤ principali standard di comunicazione per il controllo automatizzato degli edifici (residenziali e non)
3. Sviluppo sistema di automatizzazione degli impianti	<p>individuare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici anche in riferimento a quelli già esistenti</p> <p>applicare procedure e tecniche necessarie alle diverse operazioni di installazione dei sistemi automatizzati (cablaggio, montaggio, trasmissione, ecc.) nel rispetto degli standard prestazionali predefiniti</p> <p>adottare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali anche in integrazione con i sistemi preesistenti</p> <p>adottare le principali tecniche di collaudo dell'impianto installato, individuando eventuali anomalie e possibili interventi correttivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➤ principi di informatica ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ classi di sistemi di building automation in base alle funzioni di automazione implementate ➤ principali riferimenti normativi relativi alla building automation ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici
4. Gestione sistema automatizzato	<p>applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema automatizzato</p> <p>applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione</p> <p>individuare possibili proposte migliorative delle prestazioni del sistema automatizzato al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici</p> <p>tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla compilazione della reportistica tecnica prevista dalla normativa vigente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Rappresentazione del contesto di intervento</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ analisi delle esigenze del committente ➤ osservazione delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento ➤ elaborazione proposte di realizzazione di sistemi automatizzati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere esigenze e fabbisogni del committente tenendo conto delle caratteristiche strutturali e funzionali del contesto di intervento (residenziale e non) ➤ riconoscere le principali tecnologie (BUS, onde convogliate, trasmissione dati wireless, ecc.) e soluzioni impiantistiche innovative considerando le specifiche tecnico funzionali e i diversi ambiti di applicazione (controllo accessi, gestione illuminazione, termoregolazione, sicurezza attiva, ecc.) ➤ identificare le aree di intervento potenzialmente automatizzabili attraverso la rilevazione di situazioni e "procedure ripetitive" in coerenza con gli standard prestazionali definiti ➤ delineare possibili soluzioni impiantistiche per l'automatizzazione delle funzionalità degli impianti, anche in integrazione con quelli eventualmente preesistenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➤ terminologia tecnica nell'ambito delle tecnologie intelligenti ➤ principi di elettronica, elettrotecnica, termodinamica ➤ principi di impiantistica civile e industriale ➤ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➤ classi di sistemi di building automation in base alle funzioni di automazione implementate ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema di automatizzazione prefigurato in coerenza con le richieste del committente e le caratteristiche del contesto di intervento		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Configurazione integrata sistemi di automatizzazione</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura disegni tecnici e progetti di impianti ➤ individuazione delle funzionalità e caratteristiche del sistema di automatizzazione ➤ elaborazione dello schema dell'impianto di automatizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare i disegni tecnici degli impianti valutando i dispositivi più adatti per realizzare l'automatizzazione integrata del sistema edificio/impianto ➤ individuare gli elementi tecnologici e strutturali e le risorse disponibili necessari alla realizzazione del sistema di automatizzazione valutando le eventuali problematiche relative all'integrazione di impianti e dispositivi preesistenti ➤ identificare le tecnologie e i dispositivi più idonei al dimensionamento degli impianti tenendo conto del tipo di cablaggio, delle funzionalità del sistema e delle possibili future espansioni ➤ definire lo schema dell'impianto di automatizzazione nei suoi componenti e specifiche tecniche essenziali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➤ principi di informatica ➤ principali tipologie e tecniche di disegno tecnico ➤ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➤ tecnologie di controllo (sicurezza, termoregolazione, illuminazione, ecc.) ➤ tipologie di cablaggio (centralina, bus wireless, powerline, mista) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema di automatizzazione definito in tutte le sue componenti essenziali		

UNITÀ DI COMPETENZA
3. Sviluppo sistema di automatizzazione degli impianti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ integrazione di tecnologie e impianti tradizionali ➤ installazione e avvio del sistema automatizzato ➤ verifica e collaudo del sistema installato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare soluzioni tecniche che rendano compatibili le applicazioni dei vari sottosistemi e/o sistemi energetici anche in riferimento a quelli già esistenti ➤ applicare procedure e tecniche necessarie alle diverse operazioni di installazione dei sistemi automatizzati (cablaggio, montaggio, trasmissione, ecc.) nel rispetto degli standard prestazionali predefiniti ➤ adottare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali anche in integrazione con i sistemi preesistenti ➤ adottare le principali tecniche di collaudo dell'impianto installato, individuando eventuali anomalie e possibili interventi correttivi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di componentistica di sistemi automatizzati ➤ tipologie di cablaggio (centralina, bus, wireless, powerline, mista) ➤ principali tipologie di gateway, sensori e attuatori ➤ principali standard di comunicazione per il controllo automatizzato degli edifici (residenziali e non) ➤ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema automatizzato installato, avviato e collaudato nel rispetto degli standard di sicurezza e in coerenza con il progetto definito		

UNITÀ DI COMPETENZA
4. Gestione sistema automatizzato

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ manutenzione e regolazione periodica sistema automatizzato ➤ verifica conformità standard di sicurezza ➤ controllo efficienza energetica ➤ elaborazione reportistica secondo la normativa di legge 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare le tecniche necessarie alla manutenzione periodica e alla riprogrammazione del sistema automatizzato ➤ applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione ➤ individuare possibili proposte migliorative delle prestazioni del sistema automatizzato al fine di ridurre gli sprechi e ottimizzare i consumi energetici ➤ tradurre gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla compilazione della reportistica tecnica prevista dalla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tecnologie, prodotti e sistemi di integrazione (centralizzati, distribuiti, ecc.) ➤ tecniche di diagnostica e rilevazione guasti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di UNI e CEI per l'installazione e la manutenzione di impianti elettrici ➤ principali riferimenti normativi relativi alla building automation ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
sistema automatizzato funzionante e rispondente agli standard definiti		

AREA PROFESSIONALE

MARKETING E VENDITE

- QUALIFICHE:
- OPERATORE ALLE VENDITE
 - **TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA**
 - TECNICO DELLE VENDITE
 - TECNICO COMMERCIALE-MARKETING

TECNICO DELLA GESTIONE DEL PUNTO VENDITA

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico della gestione del punto vendita è in grado di intervenire nel processo di gestione e coordinamento di un reparto/settore/punto vendita in coerenza con le strategie commerciali dell'azienda e tenendo conto degli obiettivi di vendita e delle caratteristiche del mercato di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Marketing e vendite

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.3.3.4.0 Tecnici della vendita e della distribuzione 5.1.2.3.0 Addetti ad attività organizzative delle vendite 5.1.1.2.1 Esercenti delle vendite al minuto in negozi 5.1.1.3.0 Esercenti di distributori di carburanti ed assimilati 5.1.1.1.0 - esercenti delle vendite all'ingrosso
ATECO 2007	45.1 Commercio di autoveicoli 45.3 Commercio di parti e accessori di autoveicoli 47.1 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati 47.2 Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati 47.5 Commercio al dettaglio di altri prodotti per uso domestico in esercizi specializzati 47.6 Commercio al dettaglio di articoli culturali ricreativi in esercizi specializzati 47.7 Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati 47.8 Commercio al dettaglio ambulante
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 12 - Servizi di distribuzione commerciale ADA.12.01.02 (ex ADA.18.207.668) - Gestione operativa dei reparti di vendita all'ingrosso di prodotti alimentari e non alimentari ADA.12.01.05 (ex ADA.18.208.671) - Gestione e organizzazione della grande distribuzione organizzata ADA.12.01.08 (ex ADA.18.209.674) - Gestione del punto vendita nella piccola distribuzione

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Gestione commerciale reparto/settore/punto vendita	stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche tenendo conto delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali	➤ forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale
	valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita	➤ tecniche e strumenti di gestione del magazzino
	applicare criteri di organizzazione dei display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing	➤ elementi di marketing
	definire spazi e allestimenti in funzione delle campagne promozionali programmate (scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, ecc.) tenendo conto anche delle tecnologie in uso	➤ criteri e tecniche di esposizione dei prodotti e di gestione dello spazio
2. Amministrazione reparto/settore/punto vendita	applicare tecniche e procedure di pricing tenendo conto delle politiche di vendita aziendali e dei vincoli di mercato	➤ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita
	comprendere dati economici di vendita e gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza e delle tendenze di mercato	➤ strumenti e tecniche di composizione dell'assortimento
	valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc.	➤ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro
	applicare procedure e tecniche per la gestione delle risorse e dei turni di lavoro in funzione dei flussi di vendita e in coerenza con le policies aziendali	➤ principi di organizzazione del lavoro
3. Gestione flussi e strategie comunicative	individuare le forme e i canali informativi e comunicativi, tradizionali e digitali (social, sito aziendale, e-commerce, ecc.), più adeguati a promuovere l'azienda/prodotto/brand	➤ tecniche di pricing sul continuativo e promozionale
	riconoscere e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le strategie commerciali dei competitor	➤ funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing
	riconoscere le funzioni aziendali per la definizione di campagne e formule promozionali tenendo conto della clientela target e delle strategie aziendali	➤ elementi di e-commerce
	adottare strumenti e procedure per una efficace gestione dei prodotti disponibili on line e delle comunicazioni telematiche con la clientela	➤ strumenti di profilazione del cliente
4. Gestione vendita e customer satisfaction	applicare i protocolli aziendali previsti per la gestione e risoluzione dei reclami	➤ principi di pianificazione e gestione delle promozioni
	interpretare le informazioni relative agli storici di vendita, alle stagionalità e al target di consumatori al fine di prefigurare schemi di comportamento d'acquisto	➤ principi identificativi dei prodotti
	individuare azioni di vendita e fidelizzazione della clientela orientando acquisti e consumi in base ai dati di vendita, agli input aziendali e alle tendenze del mercato	➤ elementi di contabilità e tecnica commerciale
	tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei prodotti/servizi erogati	➤ elementi di psicologia applicata alle vendite

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione commerciale reparto/settore/punto vendita		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ approvvigionamento e riassortimento prodotti ➤ costruzione del layout merceologico ➤ realizzazione degli spazi espositivi e degli allestimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stabilire la composizione dell'assortimento secondo criteri di ampiezza, profondità e marche tenendo conto delle politiche di acquisto e degli obiettivi di vendita aziendali ➤ valutare la funzionalità dell'organizzazione dello spazio ai fini di perseguire obiettivi di servizio e valorizzazione dell'immagine del reparto/settore/punto vendita ➤ applicare criteri di organizzazione dei display funzionali alla migliore visualizzazione dei prodotti ed ottimizzazione del facing ➤ definire spazi e allestimenti in funzione delle campagne promozionali programmate (scelta dei prodotti, del periodo e delle modalità di gestione, ecc.) tenendo conto anche delle tecnologie in uso 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti e tecniche di composizione dell'assortimento ➤ criteri e tecniche di esposizione dei prodotti e di gestione dello spazio ➤ tecniche e strumenti di gestione del magazzino ➤ principi identificativi dei prodotti ➤ caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non ➤ principali normative igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari ➤ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
reparto/settore/punto vendita organizzato e allestito secondo criteri di funzionalità ed efficacia		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Amministrazione reparto/settore/punto vendita		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ elaborazione scale prezzi sulla base delle indicazioni aziendali ➤ analisi della concorrenza ➤ elaborazione previsioni di vendita ➤ organizzazione e coordinamento delle risorse 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche e procedure di pricing tenendo conto delle politiche di vendita aziendali e dei vincoli di mercato ➤ comprendere dati economici di vendita e gestione del reparto/settore/punto vendita anche in relazione all'analisi della concorrenza e delle tendenze di mercato ➤ valutare l'opportunità di applicare riduzioni o aumenti dei prezzi standard, limitatamente al range consentito, sulla base degli andamenti delle vendite, giacenze, ecc. ➤ applicare procedure e tecniche per la gestione delle risorse e dei turni di lavoro in funzione dei flussi di vendita e in coerenza con le policies aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➤ elementi di contabilità e tecnica commerciale ➤ elementi di marketing ➤ elementi di budgeting e reporting ➤ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro ➤ principi di organizzazione del lavoro ➤ tecniche di pricing sul continuativo e promozionale ➤ principi di pianificazione e gestione delle promozioni ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di contrattualistica del commercio ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
conto economico e personale del reparto/settore/punto vendita gestito in coerenza con le indicazioni aziendali e con i fabbisogni di presidio		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Gestione flussi e strategie comunicative		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ aggiornamento materiali informativi e promozionali ➤ cura della comunicazione social ➤ utilizzo delle piattaforme e-commerce 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare le forme e i canali informativi e comunicativi, tradizionali e digitali (social, sito aziendale, e-commerce, ecc.), più adeguati a promuovere l'azienda/prodotto/brand ➤ riconoscere e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le strategie commerciali dei competitor ➤ riconoscere le funzioni aziendali per la definizione di campagne e formule promozionali tenendo conto della clientela target e delle strategie aziendali ➤ adottare strumenti e procedure per una efficace gestione dei prodotti disponibili on line e delle comunicazioni telematiche con la clientela 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ forme distributive e tipologia organizzativa dell'impresa commerciale ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ elementi di marketing ➤ organizzazione e gestione commerciale del reparto/settore/punto vendita ➤ funzionalità e caratteristiche delle piattaforme social e sharing ➤ elementi di e-commerce ➤ strumenti di profilazione del cliente ➤ elementi di psicologia applicata alle vendite ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
strategie distributive e di comunicazione gestite sia in modalità tradizionale che digitale		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Gestione vendita e customer satisfaction		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura dei dati di customer satisfaction ➤ elaborazioni di dati e informazioni circa i comportamenti del consumatore ➤ evasione pratiche di non conformità, garanzie sul prodotto e diritti di recesso 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare i protocolli aziendali previsti per la gestione e risoluzione dei reclami ➤ interpretare le informazioni relative agli storici di vendita, alle stagionalità e al target di consumatori al fine di prefigurare schemi di comportamento d'acquisto ➤ individuare azioni di vendita e fidelizzazione della clientela orientando acquisti e consumi in base ai dati di vendita, agli input aziendali e alle tendenze del mercato ➤ tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei prodotti/servizi erogati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi identificativi dei prodotti ➤ tecniche di comunicazione interpersonale e della gestione dei gruppi di lavoro ➤ strumenti di profilazione del cliente ➤ principali riferimenti normativi sulla tutela del consumatore (non conformità, garanzia prodotto, diritto di recesso, ecc.) ➤ tecniche e strumenti di customer satisfaction ➤ elementi di budgeting e reporting ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
vendita assistita curata e gestita in base agli input aziendali		

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

QUALIFICHE:

- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA
- **TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE**
- **TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI**
- TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING

TECNICO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico del servizio di distribuzione pasti e bevande è in grado di provvedere alla gestione e organizzazione del servizio di pietanze, vini e bevande, valorizzando la tipicità e stagionalità dei prodotti, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante 5.2.2.2.3 Addetti al banco nei servizi di ristorazione
ATECO 2007	56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 55.20.30 Rifugi di montagna 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 55.10.00 Alberghi
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 23 – Servizi turistici ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Approntamento spazi di ristorazione	<p>ricepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento, il riordino dello spazio di ristorazione individuando eventuali soluzioni migliorative</p> <p>adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento</p> <p>applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e strumenti di lavoro</p> <p>rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo eventualmente al loro reintegro e in coerenza con gli ordinativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento
6. Assistenza cliente	<p>impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso</p> <p>illustrare il menù interpretando le preferenze culinarie e le richieste della clientela, promuovendo la stagionalità delle materie prime e dei prodotti e valorizzando le tipicità del territorio e il made in Italy</p> <p>consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta</p> <p>adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➤ tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ principali tecniche di servizio e miscita dei vini ➤ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
7. Configurazione servizio di ristorazione	<p>individuare e adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa (cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc.) e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto</p> <p>riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati</p> <p>verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività</p> <p>adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze (porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini e bevande ➤ tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti ➤ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di food&beverage cost ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari e di somministrazione di alcolici
8. Proposizione offerta bevande e prodotti vinicoli	<p>identificare il fabbisogno qualitativo dei vini e delle altre bevande in ragione della tipologia di menù offerta, del target clienti di riferimento e delle tendenze del settore, valorizzando le produzioni locali</p> <p>valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli e delle altre bevande e adottare modalità adeguate di servizio</p> <p>illustrare la carta dei vini e delle altre bevande in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche e del tipo di evento</p> <p>applicare tecniche di degustazione dei vini e di altre bevande (profumo, gusto, colore, temperatura, ecc.) individuando il tipo di bicchiere più adeguato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Approntamento spazi di ristorazione</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ riordino spazi di ristorazione ➤ allestimento tavoli o banco buffet/bar ➤ controllo ordinativi ➤ controllo livello scorte dispense e dotazioni di sala bar 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento, il riordino dello spazio di ristorazione individuando eventuali soluzioni migliorative ➤ adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti e addobbi degli spazi in rapporto a tipologia di servizio ed evento ➤ applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e strumenti di lavoro ➤ rilevare il livello dei consumi delle materie prime e lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo eventualmente al loro reintegro e in coerenza con gli ordinativi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in sala e/o nel bar e loro funzionamento ➤ sistemi di conservazione di: materie prime alimentari, prodotti finiti, vini e bevande ➤ tecniche di allestimento dello spazio ristorativo e di mise en place di tavoli e banchetti ➤ tecniche di food&beverage cost ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
spazio di ristorazione predisposto in ragione delle esigenze estetico-funzionali del servizio da erogare		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Assistenza cliente</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ accoglienza cliente ➤ presentazione menù ➤ raccolta ordinazioni e determinazione tempi/sequenze di erogazione del servizio ➤ registrazione e trasmissione reclami ➤ riscossione conto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi di erogazione del servizio e rilevare il grado di soddisfazione del cliente, traducendo i feed-back ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso ➤ illustrare il menù interpretando le preferenze culinarie e le richieste della clientela, promuovendo la stagionalità delle materie prime e dei prodotti e valorizzando le tipicità del territorio e il made in Italy ➤ consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di bevande e vini offerta ➤ adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio ristorativo reso accessibile e fruibile in vista della massima soddisfazione del cliente		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Configurazione servizio di ristorazione		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati: date di scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc. ➤ erogazione servizio ristorativo ➤ monitoraggio stato di avanzamento delle attività di erogazione del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare ed adottare tecniche di servizio differenziate in ragione del menù e della tipologia di struttura ristorativa - cottura in sala, prime colazioni, servizio ai tavoli, buffet, servizio al bancone bar/caffetteria, ecc. - e adeguare lo stile ristorativo alle svariate situazioni di contesto ➤ riconoscere priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio e trasferirle funzionalmente ai servizi correlati ➤ verificare i tempi di esecuzione e lo stato di avanzamento delle attività, interagendo in modo funzionale con gli altri settori di attività ➤ adottare tecniche di predisposizione strutturale ed estetica delle pietanze (porzionatura, servizio alla fiamma, spinatura a bordo tavolo, decorazione dolci, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti ➤ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar ➤ il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio ristorativo adeguatamente erogato		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Proposizione offerta bevande e prodotti vinicoli		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ collaborazione nell'elaborazione della carta dei vini e delle altre bevande ➤ degustazione dei vini e controllo qualità ➤ mescita dei vini ➤ somministrazione bevande 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare il fabbisogno qualitativo dei vini e delle altre bevande in ragione della tipologia di menù offerta, del target clienti di riferimento e delle tendenze del settore, valorizzando le produzioni locali ➤ valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli e delle altre bevande e adottare modalità adeguate di servizio ➤ illustrare la carta dei vini e delle altre bevande in coerenza con i piatti ordinati dai clienti, tenendo conto delle loro caratteristiche e del tipo di evento ➤ applicare tecniche di degustazione dei vini e di altre bevande (profumo, gusto, colore, temperatura, ecc.) individuando il tipo di bicchiere più adeguato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di degustazione e caratteristiche merceologiche dei principali vini ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy ➤ principali tecniche di servizio e mescita dei vini ➤ tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari e di somministrazione di alcolici ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
vini e altre bevande serviti nel rispetto degli standard di qualità prefissati e in funzione della tipologia di menù offerta		

TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio.

AREA PROFESSIONALE

Produzione e distribuzione pasti

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
ATECO 2007	56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 23 – Servizi turistici ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Ideazione e sviluppo ricette	<p>rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela</p> <p>individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche</p> <p>identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato</p> <p>concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di food & beverage cost ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime degli alimenti
2. Configurazione menù	<p>definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi</p> <p>prefigurare sequenze alimentari – cibi/vini – per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell’ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy</p> <p>adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela</p> <p>scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità ➤ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➤ tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso
3. Composizione specialità culinarie	<p>scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime)</p> <p>selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio e il trattamento di materie prime e semilavorati</p> <p>scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni</p> <p>utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura ➤ tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➤ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari
4. Proposizione estetica degli elaborati culinari	<p>prefigurarsi l’immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività</p> <p>adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico</p> <p>scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto</p> <p>applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Ideazione e sviluppo ricette		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ elaborazione ricette tipiche e tradizionali ➤ elaborazione ricette per specialità culinarie complesse ➤ elaborazione ricette dietetiche: macrobiotiche, eubiotiche, vegetariane, vegane 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevare stili alimentari ed esigenze dietologiche peculiari della clientela ➤ individuare assemblaggi di prodotti alimentari in base alle diverse caratteristiche organolettiche e morfologiche ➤ identificare la struttura di ricette-base tradizionali e tipiche al fine di riproporle in modo personalizzato ➤ concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, vegana, macrobiotica ed eubiotica ➤ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➤ principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ricette personalizzate e innovative elaborate secondo canoni nutrizionali e organolettici appropriati		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Configurazione menù		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ confezionamento menù tradizionali e innovativi in base al budget previsto ➤ pianificazione della rotazione dei menù: settimanale, mensile, stagionale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e innovativi ➤ prefigurare sequenze alimentari – cibi/vini – per la composizione di menù innovativi ed esclusivi nell’ottica della valorizzazione dei prodotti tipici e del made in Italy ➤ adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze del settore e di gusto del target di clientela ➤ scegliere le diverse componenti culinarie del menù anche in funzione dei parametri di costo prefissati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione sequenze alimentari cibo/vino ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ tecniche di food&beverage cost ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
menù confezionati e proposti periodicamente in ragione delle tendenze del settore e delle diverse esigenze alimentari della clientela di riferimento e in coerenza con il budget previsto		

UNITÀ DI COMPETENZA 3. <i>Composizione specialità culinarie</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo qualità dei prodotti alimentari da impiegare ➤ preparazione pietanze complesse e specialità culinarie ➤ cottura, trasformazione, conservazione e stoccaggio dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ scegliere qualità e dosaggi di materie prime e semilavorati per la realizzazione di pietanze complesse, valorizzando stagionalità e territorialità dei prodotti e tenendo conto dei principi etici e di sostenibilità (ad es. riutilizzo delle materie prime) ➤ selezionare utensili e attrezzature ad hoc per la pulitura, il taglio ed il trattamento di materie prime e semilavorati ➤ scegliere tempi, temperature e metodi di cottura specifici per tipologia di alimento prevedendone le principali alterazioni e trasformazioni ➤ utilizzare sistemi tecnologici avanzati per la trasformazione, conservazione e stoccaggio di grandi quantità di cibi nel rispetto degli standard qualitativi e di gusto prefissati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime ➤ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➤ tradizionali metodi di cottura degli alimenti: bollire, arrostitire, grigliare, friggere verdure, carni, pesci, crostacei, molluschi, pasta e riso ➤ moderne tecniche di cottura degli alimenti: al microonde, cottura confit, cottura con sonda, affumicatura ➤ tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari ➤ tecnologie moderne di manipolazione, conservazione e stoccaggio dei cibi e relativi standard di qualità ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
specialità culinarie preparate secondo tecniche specifiche e alimenti manipolati nel rispetto del rapporto tecnologia/gusto prefissato		

UNITÀ DI COMPETENZA 4. <i>Proposizione estetica degli elaborati culinari</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ disposizione dei cibi nel piatto secondo principi estetici ➤ guarnizione e decorazione piatti ➤ presentazione delle portate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ prefigurarsi l'immagine del piatto da presentare con senso estetico e creatività ➤ adottare strumenti e tecniche di sporzionatura e impiattamento dei cibi seguendo regole creative e di gusto estetico ➤ scegliere modalità e tecniche di decorazione e guarnizione per la presentazione del piatto ➤ applicare criteri e modalità creative di presentazione delle preparazioni gastronomiche in linea con lo stile della proposta ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche per la preparazione di piatti tipici e complessi: antipasti caldi e freddi, primi e secondi piatti, contorni, fondi di cottura, salse madri e derivate ➤ tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti ➤ tecniche di comunicazione e relazione con il cliente ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
specialità culinarie presentate in modo creativo e con senso estetico		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

- QUALIFICHE:
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI
 - OPERATORE DI VINIFICAZIONE
 - **TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI**
 - **TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE**
 - **TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO**
 - **TECNICO DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI VEGETALI**
 - PROGETTISTA ALIMENTARE
 - TECNICO DELLA TRACCIABILITÀ/RINTRACCIABILITÀ IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
 - TECNICO NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico delle lavorazioni carni è in grado di realizzare tagli carnei e prodotti a base di carne, intervenendo sull'intero processo di trasformazione della carne fino al confezionamento del prodotto, adottando metodologie, strumenti e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto al tipo di carne, prodotto e lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.1.1.1 Macellai e abbattitori di animali 6.5.1.1.4 Addetti alla conservazione di carni e pesci 7.3.2.1.0 Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce 6.5.1.1.2 - Norcini
ATECO 2007	10.11.00 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) 10.12.00 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) 10.92.00 Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 02 – Produzioni alimentari ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento tagli e semilavorati carni	<p>riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli (età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc.)</p> <p>prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</p> <p>adottare la strumentazione più adeguata (coltelli, seghe elettriche, ecc.) in relazione agli interventi e caratteristiche della carne</p> <p>adottare sistemi di conservazione dei tagli carni e dei semilavorati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie ➤ specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli ➤ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carni ➤ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne
2. Macellazione e prima lavorazione carne	<p>definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione, tenendo conto delle caratteristiche anatomiche dell'animale e dei diversi tagli carni</p> <p>applicare tecniche di stordimento e abbattimento (pistola, commozione cerebrale, elettroanestesi, ecc.) dell'animale, nel rispetto della normativa sanitaria e per la macellazione</p> <p>applicare tecniche di base e avanzate di prima lavorazione della carne (scuoimento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.)</p> <p>utilizzare i macchinari e gli strumenti idonei alle diverse fasi di lavorazione nel rispetto degli standard di sicurezza e delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne ➤ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isoterme, forni, ecc.
3. Trasformazione tagli carni	<p>definire le diverse fasi e tipologie di lavorazione per la trasformazione dei tagli carni (tagli, cottura, spillatura, ecc.)</p> <p>stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carni sottoposti a trasformazione</p> <p>applicare procedure per il controllo delle alterazioni organolettiche delle carni lavorate</p> <p>rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carni individuando eventuali soluzioni migliorative</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio ➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
4. Composizione semilavorati carni	<p>identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni</p> <p>selezionare i tagli carni più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare, anche in considerazione delle tipicità gastronomiche del territorio</p> <p>scegliere qualità e dosaggi di spezie e altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carni</p> <p>applicare modalità di confezionamento, tenendo conto di forma, peso, dimensione, ecc. del prodotto e adottando le previste procedure di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Trattamento tagli e semilavorati carnei</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione dei tagli e semilavorati carnei ➤ conservazione dei tagli e semilavorati carnei ➤ manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc. ➤ prevedere i comportamenti della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione ➤ adottare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc. - in relazione agli interventi e caratteristiche della carne ➤ adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ specie animali d'origine: bovini, ovini, suini, avicoli e conicoli ➤ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➤ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli e semilavorati carnei trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Macellazione e prima lavorazione della carne</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ posizionamento dell'animale per la macellazione ➤ macellazione dell'animale ➤ sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso carcasse 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire la migliore disposizione dell'animale per avviarne il processo di macellazione, tenendo conto delle caratteristiche anatomiche dell'animale e dei diversi tagli carnei ➤ applicare tecniche di stordimento e abbattimento (pistola, commozione cerebrale, elettronarcosi, ecc.) dell'animale, nel rispetto della normativa sanitaria e per la macellazione ➤ applicare tecniche di base e avanzate di prima lavorazione della carne (scuoimento, sezionatura, disosso, eviscerazione, taglio, ecc.) ➤ utilizzare i macchinari e gli strumenti idonei alle diverse fasi di lavorazione nel rispetto degli standard di sicurezza e delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➤ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ➤ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli di carne pronti per la trasformazione		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Trasformazione tagli carnei</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ taglio di carne ➤ cottura, disosso, spillatura di tagli carnei ➤ controllo della qualità della carne lavorata secondo gli standard previsti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire le diverse fasi e tipologie di lavorazione per la trasformazione dei tagli carnei (tagli, cottura, spillatura, ecc.) ➤ stabilire tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle principali alterazioni organolettiche dei tagli carnei sottoposti a trasformazione ➤ applicare procedure per il controllo delle alterazioni organolettiche delle carni lavorate ➤ rilevare problemi e criticità di trasformazione dei tagli carnei individuando eventuali soluzioni migliorative 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di trasformazione delle carni: fasi, attività e tecnologie ➤ principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei ➤ comportamenti fisico-chimici e microbiologici della carne legati alle procedure di lavorazione, trasformazione e conservazione ➤ modalità, tecniche e operazioni di lavorazione e trasformazione della carne: macellazione, eviscerazione, sezionatura, disosso, controlli, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➤ principali metodi di controllo delle caratteristiche organolettiche della carne ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
tagli carnei finiti e tagli carnei pronti per la produzione di prodotti semilavorati		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Composizione semilavorati carnei</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ impasto di carne - salatura, sgrossatura, ecc. ➤ produzione di semilavorati a base di carne ➤ confezionamento ed etichettatura del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare la struttura base del prodotto carneo al fine di predisporre ingredienti e loro possibili combinazioni ➤ selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare, anche in considerazione delle tipicità gastronomiche del territorio ➤ scegliere qualità e dosaggi di spezie ed altri prodotti alimentari per la composizione di semilavorati carnei ➤ applicare modalità di confezionamento, tenendo conto di forma, peso, dimensione, ecc. del prodotto e adottando le previste procedure di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne: coltelli, seghe elettriche, celle frigorifere e isotermiche, forni, ecc. ➤ principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne ➤ tecniche e metodi di lavorazione e tipologie di prodotto tipiche del territorio ➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti a base di carne confezionati		

TECNICO DELLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico delle lavorazioni lattiero-casearie è in grado di realizzare prodotti caseari freschi e stagionati (formaggi, burro, ricotta, yogurt, ecc.), intervenendo sull'intero processo di trasformazione del latte fino al confezionamento del prodotto finito, adottando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie 7.3.2.2.0 Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero - caseari
ATECO 2007	0.51.20 Produzione dei derivati del latte
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 02 – Produzioni alimentari ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli ADA.02.03.03 (ex ADA.2.149.450) - Produzione di formaggi stagionati

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Trattamento latte e derivati	individuare le procedure e modalità di analisi microbiologica e chimico-fisica del latte al fine di determinarne le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche (proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.)	➤ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc.
	identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc.	➤ caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio
	valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima (alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.)	➤ principali analisi biochimiche effettuate sul latte
	adottare la strumentazione più adeguata al trattamento del latte e dei suoi derivati in relazione a tipologie e fasi di lavorazione	➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.)
2. Lavorazione cagliata	combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.)	➤ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura
	leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc.	➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc.
	valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata) attuando interventi specifici	➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.
	utilizzare i macchinari idonei alle diverse fasi di lavorazione della cagliata nel rispetto delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti	➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti
3. Filatura e acidificazione cagliata	determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) e acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc.	➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari
	valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare	➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP
	applicare tecniche di manipolazione del prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc.	➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
	applicare modalità di confezionamento del prodotto caseario tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche e curando la fase di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente	➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
4. Maturazione e stagionatura cagliata	riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata	
	applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione	
	trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite	
	stabilire condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario	

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Trattamento latte e derivati</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ prelevamento campioni d'analisi ➤ preparazione del latte e dei suoi derivati ➤ manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione del latte e derivati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare le procedure e modalità di analisi microbiologica e chimico-fisica del latte al fine di determinarne le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche (proteine, grasso, cariche batteriche, ecc.) ➤ identificare le differenti tipologie di latte e riconoscere le diverse movimentazioni a cui è stato sottoposto: trattamenti termici, tempo, ecc. ➤ valutare la qualità nutrizionale e salutare del latte in ingresso, riconoscendo le caratteristiche produttive d'origine di massima (alimentazione, pascolo, mungitura, ecc.) ➤ adottare la strumentazione più adeguata al trattamento del latte e dei suoi derivati in relazione a tipologie e fasi di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ➤ caratteristiche chimiche, biologiche e nutrizionali del latte e dei prodotti utilizzati nella lavorazione del formaggio ➤ principali analisi biochimiche effettuate sul latte ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
latte e derivati trattati secondo le norme HACCP e rispondenti agli standard di qualità previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Lavorazione cagliata</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione dei fermenti lattici ➤ miscelazione accorta dei fermenti - o caglio - con la materia prima ➤ verifica degli stadi di fermentazione della cagliata ➤ taglio della cagliata ➤ regolazione dei macchinari e delle attrezzature per la lavorazione della cagliata 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ combinare gli elementi ausiliari per la coagulazione della caseina (caglio, fermenti lattici, ecc.) ➤ leggere i comportamenti della cagliata durante i diversi stadi di produzione: trasformazioni molecolari, fermentazione, ecc. ➤ valutare i diversi stadi di coagulazione della caseina (fermentazione, taglio della cagliata) attuando interventi specifici ➤ utilizzare i macchinari idonei alle diverse fasi di lavorazione della cagliata nel rispetto delle procedure di igienizzazione e sanificazione di ambienti e strumenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➤ il ciclo di produzione del latte, tipologia di alimentazione e foraggio, pascolo, mungitura, malattie dell'apparato mammario, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
cagliata pronta per la realizzazione delle differenti tipologie di prodotti caseari		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Filatura e acidificazione cagliata		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ collocazione della cagliata in ambiente caldo e acido ➤ verifica della consistenza elastica e filante della cagliata ➤ filatura, stiratura, impastatura della cagliata ➤ confezionamento del prodotto finito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ determinare l'immersione ottimale della cagliata in acqua calda (80°) e acida: tempo, gradazione acida, temperatura, ecc. ➤ valutare la consistenza elastica e filante della cagliata in relazione alle tipologie di prodotti freschi e filanti da realizzare ➤ applicare tecniche di manipolazione del prodotto caseario per ottenere le forme volute: impastatura, filatura, stiratura, ecc. ➤ applicare modalità di confezionamento del prodotto caseario tenendone in considerazione le caratteristiche fisiche e organolettiche e curando la fase di etichettatura e tracciabilità nel rispetto della normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➤ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti caseari freschi o filanti realizzati		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Maturazione e stagionatura cagliata		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo del processo di fermentazione ➤ salatura, miscelatura, spazzolatura del prodotto caseario adagiato in forme ➤ regolazione della temperatura e del livello di umidità dell'ambiente di stagionatura ➤ battitura della forma 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere i comportamenti fisico-chimici e biologici del prodotto determinati dal processo di fermentazione della cagliata ➤ applicare le tecniche di caseificazione: salatura, miscelatura, spazzolatura, massellatura, conservazione ➤ trasformare l'impasto in un semilavorato rispettando forma e dimensioni stabilite ➤ stabilire condizioni di stagionatura (temperatura, gradi di umidità, ecc.) e di rifinitura/battitura, ecc. del prodotto caseario 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, stagionatura conservazione dei prodotti caseari (fermentazioni, coagulazione, acidificazione, ecc.) ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione, stagionatura e conservazione dei prodotti caseari: celle frigorifere, silos, pastorizzatori, impastatrici, caldaie, salamoie, ecc. ➤ strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. ➤ tecniche di manipolazione del latte e lavorazione dei prodotti caseari: pastorizzazione, scrematura, filatura, battitura, messa in forma, spazzolatura, massellatura ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti caseari stagionati		

TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico di panificio e pastificio è in grado di realizzare prodotti di pastificio freschi e di panificazione intervenendo nelle varie fasi del processo di lavorazione e di confezionamento del prodotto finito, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, adottando metodologie e tecnologie specifiche adeguatamente selezionate rispetto alla tipologia di prodotto e lavorazione.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.1.2.2 Pastai 6.5.1.2.1 Panettieri 7.3.2.3.3 Conducenti di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
ATECO 2007	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili 10.85.04 Produzione di pizza confezionata
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 02 – Produzioni alimentari ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca) ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria ADA.02.02.07 (ex ADA.2.144.447) - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non) ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Lavorazione impasti	<p>riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare e delle esigenze dei consumatori</p> <p>leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)</p> <p>selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare (pane, pizza, focaccia, pasta, ecc.), tenendo conto delle condizioni ambientali esterne</p> <p>utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➤ grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche ➤ sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi ➤ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta
2. Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati	<p>applicare tecniche e utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</p> <p>riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.</p> <p>applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato</p> <p>rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➤ strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc.
3. Lievitazione e cottura prodotti	<p>determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) tenendo conto dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto</p> <p>valutare la consistenza del semilavorato e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato</p> <p>definire i parametri di funzionamento dei forni tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.) e dei comportamenti reattivi del prodotto in relazione ai diversi gradi di temperatura (volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume, ecc.)</p> <p>valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e le relative ipotesi di soluzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria ➤ allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare: caratteristiche e origini ➤ disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp gluten free, ecc.) ➤ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➤ disposizioni normative in materia di tracciabilità e etichettatura dei prodotti di panificazione e pasta (ingredienti, allergeni, "fresco artigianale", dop/igp, ecc.)
4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito	<p>rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione</p> <p>individuare tecniche, procedure, modalità e macchinari per il confezionamento, tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare</p> <p>adottare procedure e metodiche per l'etichettatura dei prodotti in coerenza coi principali riferimenti normativi in vigore</p> <p>applicare le previste procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA

1. Lavorazione impasti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo qualità materie prime in ingresso ➤ programmazione delle miscele d'impasto ➤ lavorazione impasti ➤ controllo processo d'impasto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare e delle esigenze dei consumatori ➤ leggere le caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) ➤ selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare (pane, pizza, focaccia, pasta, ecc.), tenendo conto delle condizioni ambientali esterne ➤ utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➤ grani (antichi e moderni), tipi di cereali e farine: caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche nutrizionali e organolettiche ➤ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc. ➤ criteri di bilanciamento (ingredienti, quantitativi) delle ricette di panetteria ➤ allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare: caratteristiche e origini ➤ disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp gluten free, ecc.) ➤ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impasti lavorati secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA

2. Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ tiratura sfoglia ➤ programmazione strumentazioni per la lavorazione della sfoglia ➤ verifica consistenza ed elasticità sfoglia ➤ formatura semilavorati 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche e utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie ➤ riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc. ➤ applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindatura trasformando l'impasto in un semilavorato ➤ rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➤ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di pastificio e/o panificio formati secondo ricetta		

UNITÀ DI COMPETENZA

3. Lievitazione e cottura prodotti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ programmazione celle di lievitazione ➤ impostazione forni di cottura ➤ supervisione fasi di lavorazione ➤ verifica del prodotto finito (colore, consistenza, friabilità, sapore, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) tenendo conto dei comportamenti e delle trasformazioni fisico-chimiche del prodotto ➤ valutare la consistenza del semilavorato e determinare modalità e tempi della lievitazione in base al sistema adottato ➤ definire i parametri di funzionamento dei forni tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche desiderate (consistenza, forma, peso, ecc.) e dei comportamenti reattivi del prodotto in relazione ai diversi gradi di temperatura (volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppi anomali del volume, ecc.) ➤ valutare la qualità dei prodotti individuando eventuali difetti e le relative ipotesi di soluzione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti di panificazione e della pasta ➤ strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➤ sistemi di lievitazione (fisici, chimici, biologici, naturali): caratteristiche e impieghi ➤ disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di panificazione finiti secondo ricetta		

UNITÀ DI COMPETENZA

4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard previsti ➤ confezionamento dei prodotti finiti ➤ applicazione delle modalità di etichettatura ➤ applicazione delle procedure di tracciabilità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione ➤ individuare tecniche, procedure, modalità e macchinari per il confezionamento, tenendo conto delle caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare ➤ adottare procedure e metodiche per l'etichettatura dei prodotti in coerenza coi principali riferimenti normativi in vigore ➤ applicare le previste procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ il ciclo di lavorazione della pasta e dei prodotti di panificazione ➤ tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, confezionatrici, ecc. ➤ disposizioni normative in materia di tracciabilità e etichettatura per prodotti di panificazione (ingredienti, allergeni, "fresco artigianale", dop/igp, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti di pastificio e/o panificio confezionati secondo gli standard previsti dalla normativa vigente		

TECNICO DELLE LAVORAZIONI PRODOTTI VEGETALI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico delle lavorazioni prodotti vegetali (freschi pronti al consumo, conserve, succhi, nettari, confetture, sott'oli, ecc.) interviene nel processo di lavorazione e trasformazione alimentare di frutta e verdura utilizzando strumenti, macchinari e metodiche per il trattamento delle materie prime e la conservazione del prodotto finito nel rispetto degli standard igienico-sanitari dell'alimento e della specifica normativa di settore.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione alimentare

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.5.1.3.3 Conservieri 7.3.2.4.1 Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli 7.3.2.4.2 Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura
ATECO 2007	10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi) 10.91.00 Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento 10.86.00 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 02 – Produzioni alimentari ADA.02.04.01 (ex ADA.2.150.455) - Produzione di nettari, succhi e confetture ADA.02.04.02 (ex ADA.2.150.456) - Produzione di conserve vegetali ADA.02.04.03 (ex ADA.2.150.459) - Produzione prodotti di IV Gamma

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Lavorazione materia prima	<p>riconoscere le diverse tipologie di materie prime, individuando proprietà e caratteristiche organolettiche, stato del prodotto e standard di qualità previsti nel programma di produzione</p> <p>individuare gli ausili e i macchinari più idonei alla preparazione della materia prima (cernita, mondatura, lavaggio, asciugatura, denocciolatura, scottatura o blanching, ecc.) tenendo conto delle specifiche finalità di ciascuna operazione</p> <p>adottare tecniche di utilizzo degli strumenti ed impianti per le lavorazioni di base di frutta e verdura (taglio, triturazione, passatura, spremitura, estrazione, ecc.) nel rispetto degli standard igienico-sanitari</p> <p>applicare le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio, dei residui e degli scarti prodotti secondo quanto indicato negli specifici riferimenti normativi in materia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➤ caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche di frutta e verdura ➤ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione degli alimenti ➤ principali processi di preparazione e trattamento di frutta e verdura (lavaggio, mondatura, estrazione)
6. Trasformazione ortofrutta	<p>adottare le principali procedure e metodiche di lavorazione e trasformazione della materia prima in relazione al prodotto da realizzare (conserven, succhi di frutta, nettari, confetture, marmellate, passati, sott'oli, ecc.)</p> <p>riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le diverse lavorazioni (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento, ecc.)</p> <p>comprendere i parametri di misurazione delle quantità di zucchero già presenti nell'alimento o da aggiungere, applicando le corrette percentuali di brix e utilizzando gli appositi strumenti di rilevazione (ad es. rifrattometro)</p> <p>applicare protocolli e procedure per un corretto dosaggio di materia prima, additivi e altri ingredienti in base al tipo di prodotto (succhi, nettari, confetture, ecc.) e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento ➤ principali strumenti, macchinari e attrezzature per la lavorazione e trasformazione di frutta e verdura ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ brix e protocolli di dosaggio dei diversi componenti (frutta, zucchero, acidificanti, ecc.) ➤ metodi e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ecc.)
7. Trattamenti conservativi preparati vegetali	<p>riconoscere i fattori di sicurezza microbiologica caratterizzanti le preparazioni alimentari intrinseci all'alimento (PH, potenziale ossidoriduttivo, ecc.) o derivanti dall'ambiente (temperatura e atmosfera circostante)</p> <p>individuare i principali sistemi di trattamento fisici, chimici e biologici per la stabilizzazione e conservazione degli alimenti (trattamenti termici, disidratazione, congelamento, antiossidanti, antimicrobici, fermentazione)</p> <p>comprendere le procedure e i protocolli per svolgere i principali trattamenti termici (pastorizzazione o sterilizzazione) in funzione del tipo di preparato/prodotto da realizzare</p> <p>adottare gli strumenti e le apparecchiature preposte ai trattamenti di sterilizzazione o pastorizzazione nel rispetto dei parametri di temperatura previsti nei singoli procedimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e procedimenti di stabilizzazione, conservazione e tutela della qualità del prodotto (correzione di acidità, pastorizzazione, ecc.) ➤ principali riferimenti normativi in materia di lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali ➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti
8. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito	<p>individuare procedure e strumenti per il confezionamento dei prodotti (fresco pronto al consumo, conserve, brick, ecc.) tenendo conto delle specificità dei diversi alimenti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare</p> <p>adottare tecniche e metodiche per l'etichettatura dei prodotti tenendo conto delle indicazioni previste (produttore, ingredienti, lotto di produzione, data di preparazione, scadenza, indicazioni di conservazione, ecc.) e in coerenza coi principali riferimenti normativi</p> <p>applicare le procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare</p> <p>rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA 1. Lavorazione materia prima		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ svolgimento delle operazioni di preparazione dei prodotti ortofrutticoli (cernita, lavaggio, ecc.) ➤ esecuzione lavorazioni di base (taglio, spremitura, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere le diverse tipologie di materie prime, individuando proprietà e caratteristiche organolettiche, stato del prodotto e standard di qualità previsti nel programma di produzione ➤ individuare gli ausili e i macchinari più idonei alla preparazione della materia prima (cernita, mondatura, lavaggio, asciugatura, denocciolatura, scottatura o blanching, ecc.) tenendo conto delle specifiche finalità di ciascuna operazione ➤ adottare tecniche di utilizzo degli strumenti ed impianti per le lavorazioni di base di frutta e verdura (taglio, triturazione, passata, spremitura, estrazione, ecc.) nel rispetto degli standard igienico-sanitari ➤ applicare le procedure di smaltimento delle acque di lavaggio, dei residui e degli scarti prodotti secondo quanto indicato negli specifici riferimenti normativi in materia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➤ caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, organolettiche di frutta e verdura ➤ principali processi di preparazione e trattamento di frutta e verdura (lavaggio, mondatura, estrazione) ➤ tipologie di scarti non idonei al riutilizzo e procedure di smaltimento ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ortaggi e frutta preparati nel rispetto delle norme igienico sanitarie		

UNITÀ DI COMPETENZA 2. Trasformazione ortofrutta		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ misurazione delle quantità zuccherine ➤ dosaggio delle materie prime e degli altri ingredienti ➤ esecuzione trattamenti di trasformazione degli alimenti vegetali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare le principali procedure e metodiche di lavorazione e trasformazione della materia prima in relazione al prodotto da realizzare (conservate, succhi di frutta, nettari, confetture, marmellate, passate, sott'oli, ecc.) ➤ riconoscere le trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti durante le diverse lavorazioni (cottura, omogeneizzazione, concentrazione, essiccamento, ecc.) ➤ comprendere i parametri di misurazione delle quantità di zucchero già presenti nell'alimento o da aggiungere, applicando le corrette percentuali di brix e utilizzando gli appositi strumenti di rilevazione (ad es. rifrattometro) ➤ applicare protocolli e procedure per un corretto dosaggio di materia prima, additivi e altri ingredienti in base al tipo di prodotto (succhi, nettari, confetture, ecc.) e nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti, macchinari e attrezzature per la lavorazione e trasformazione di frutta e verdura ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ brix e protocolli di dosaggio dei diversi componenti (frutta, zucchero, acidificanti, ecc.) ➤ principali riferimenti normativi in materia di lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
ortaggi e frutta lavorati secondo le normative e i protocolli previsti in materia di trasformazione degli alimenti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Trattamenti conservativi preparati vegetali		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ studio dei fattori di sicurezza microbiologica ➤ esecuzione trattamenti di stabilizzazione degli alimenti ➤ esecuzione trattamenti di conservazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere i fattori di sicurezza microbiologica caratterizzanti le preparazioni alimentari intrinseci all'alimento (PH, potenziale ossidoriduttivo, ecc.) o derivanti dall'ambiente (temperatura e atmosfera circostante) ➤ individuare i principali sistemi di trattamento fisici, chimici e biologici per la stabilizzazione e conservazione degli alimenti (trattamenti termici, disidratazione, congelamento, antiossidanti, antimicrobici, fermentazione) ➤ comprendere le procedure e i protocolli per svolgere i principali trattamenti termici (pastorizzazione o sterilizzazione) in funzione del tipo di preparato/prodotto da realizzare ➤ adottare gli strumenti e le apparecchiature preposte ai trattamenti di sterilizzazione o pastorizzazione nel rispetto dei parametri di temperatura previsti nei singoli procedimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla trasformazione e conservazione degli alimenti ➤ le principali cause di contaminazione degli alimenti ➤ metodi e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (raffreddamento, surgelazione, abbattimento, ecc.) ➤ tecniche e procedimenti di stabilizzazione, conservazione e tutela della qualità del prodotto (correzione di acidità, pastorizzazione, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
preparati vegetali stabilizzati e resi sicuri ai fini della loro conservazione		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Confezionamento ed etichettatura prodotto finito		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ controllo della qualità del prodotto finito secondo gli standard previsti ➤ confezionamento dei prodotti finiti ➤ etichettatura dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare procedure e strumenti per il confezionamento dei prodotti (fresco pronto al consumo, conserve, brick, ecc.) tenendo conto delle specificità dei diversi alimenti e nel rispetto degli standard di qualità e igiene alimentare ➤ adottare tecniche e metodiche per l'etichettatura dei prodotti tenendo conto delle indicazioni previste (produttore, ingredienti, lotto di produzione, data di preparazione, scadenza, indicazioni di conservazione, ecc.) e in coerenza coi principali riferimenti normativi ➤ applicare le procedure di tracciabilità dei prodotti nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare ➤ rilevare anomalie nelle diverse fasi di lavorazione e adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ortofrutta: le 5 gamme dell'offerta ➤ tecniche e strumenti per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti ➤ disposizioni normative in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
prodotti confezionati ed etichettati nel rispetto delle loro specificità e degli standard di qualità e igiene alimentare		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI ARREDAMENTI E DI COMPONENTI IN LEGNO

QUALIFICHE:

- OPERATORE DEL LEGNO
- OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI TAPPEZZERIA
- **TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEL LEGNO**
- TECNICO DEL LEGNO/PROTOTIPISTA
- TECNOLOGO DELLE PRODUZIONI ARREDAMENTI IN LEGNO

TECNICO DELLE LAVORAZIONI DEL LEGNO

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico delle lavorazioni del legno è in grado di intervenire nel processo di realizzazione di diverse tipologie di componenti in legno destinati a svariati segmenti di mercato (edilizia e costruzioni, packaging, ecc.), adottando i macchinari e le attrezzature più adeguate al tipo di prodotto da realizzare e nel rispetto delle specifiche tecnico progettuali e degli standard qualitativi definiti.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione di arredamenti e di componenti in legno

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	7.2.7.5.0 Assemblatori in serie di articoli in legno e in materiali assimilati 6.5.2.2.1 Attrezzisti di falegnameria 7.1.4.1.0 Conduttori di impianti per la fabbricazione in serie di pannelli in legno
ATECO 2007	16.23.20 Fabbricazione di altri elementi in legno e di falegnameria per l'edilizia 16.22.00 Fabbricazione di pavimenti in parquet assemblato 16.23.10 Fabbricazione di porte e finestre in legno (escluse porte blindate) 16.24.00 Fabbricazione di imballaggi in legno 16.29.19 Fabbricazione di altri prodotti vari in legno (esclusi i mobili) 16.29.11 Fabbricazione di parti in legno per calzature 16.29.12 Fabbricazione di manici di ombrelli, bastoni e simile 33.19.01 Riparazioni di pallets e contenitori in legno per trasporto
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 03 – Legno e Arredo ADA.03.01.08 (ex ADA.9.38.108) - Realizzazione di imballaggi in legno ADA.03.01.09 (ex ADA.9.38.109) - Realizzazione di pannelli strutturali per l'edilizia (X-lam) ADA.03.01.10 (ex ADA.9.38.110) - Realizzazione e montaggio di parti in legno per la carpenteria edile ADA.03.01.11 (ex ADA.9.38.112) - Realizzazione e montaggio di strutture edili in legno ADA.03.01.12 (ex ADA.9.38.111) - Realizzazione e montaggio di serramenti in legno

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Lavorazione imballaggi in legno	selezionare le diverse tipologie di legno in base alle specifiche proprietà fisiche e tecniche e al tipo di imballaggio da realizzare (pallet, contenitori per prodotti industriali quali casse e gabbie, imballaggi ortofrutticoli, sughero, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➤ elementi di disegno tecnico e geometria ➤ principali tipologie di imballaggi in legno e destinazioni d'uso ➤ tecniche di lavorazione e montaggio di infissi e serramenti ➤ i principali componenti fissi e mobili di infissi e serramenti ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ principali schemi e tecniche di posa dei rivestimenti in legno ➤ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➤ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➤ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➤ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➤ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	comprendere le specifiche tecnico progettuali e le richieste della committenza al fine di definire il dimensionamento dell'imballo e il tipo di lavorazione da effettuare in base alla sua destinazione d'uso	
	adottare attrezzature, macchinari e strumenti necessari all'esecuzione dei trattamenti termici e alla lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) rispettando standard di sicurezza e indicazioni di qualità	
	applicare tecniche e metodiche per la movimentazione e lo stoccaggio del prodotto finito verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate oltre l'idoneità del materiale utilizzato	
6. Lavorazione infissi e serramenti in legno	delineare le specifiche tecnico progettuali relative al tipo di struttura da realizzare (tipo di legno, dimensioni e misure, uso interno o esterno, sistema di apertura, ecc.) tenendo conto del budget definito	<ul style="list-style-type: none"> ➤ i principali componenti fissi e mobili di infissi e serramenti ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ principali schemi e tecniche di posa dei rivestimenti in legno ➤ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➤ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➤ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➤ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➤ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	individuare le tecniche e gli strumenti più idonei alla realizzazione della controcassa (struttura e telaio) garantendone la rispondenza alla misura del serramento, l'assenza di infiltrazioni d'acqua, il corretto isolamento termico e il giusto montaggio dei serramenti	
	adottare le attrezzature e le metodiche più idonee alle diverse fasi di lavorazione (scorniciatura, sagomatura, squadratura, foratura, ecc.) e finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) nel rispetto delle specifiche progettuali	
	applicare le tecniche e i materiali ausiliari (viti, chiodi, collanti) più adeguati all'assemblaggio dei componenti (guarnizioni, serrature, vetri) e al montaggio dei serramenti in cantiere con taglio e finitura del coprifilo	
7. Lavorazione pavimenti e rivestimenti in legno	individuare gli elementi, tecnici ed economici, necessari alla definizione del tipo di intervento da realizzare (vecchia o nuova costruzione, superficie interessata, tipologia di legno da utilizzare, colore e schema di posa, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➤ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➤ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	applicare tecniche di taglio dei listoni di legno utilizzando gli strumenti più idonei (seghe, taglierine, roditrici, ecc.) ad adattarli a dimensioni e forma dello spazio in base allo schema di posa prescelto (dritto a tolda di nave, dritto accostato, a spina di pesce, ecc.)	
	adottare le tecniche e i macchinari per la levigatura del legno più idonee ad eliminare anomalie e dislivelli tenendo conto del tipo di posa (incollata, flottate, per inchiodatura, ecc.), del legno e delle caratteristiche del sottofondo	
	individuare i procedimenti e i materiali utili alla lavorazione di superficie o finitura del legno (a vernice, a olio o a cera) più adeguati al raggiungimento dell'aspetto estetico desiderato, alle esigenze di manutenzione previste e al budget definito	
8. Lavorazione pannelli in legno per l'edilizia	individuare dalle schede di lavoro e dagli elaborati tecnici le informazioni e gli elementi costruttivi necessari alla realizzazione dei pannelli di legno lamellare incrociato (X-Lam o CLT)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	applicare tecniche per la giunzione di testa a pettine delle lamelle utilizzando macchine operatrici al fine di assemblare i diversi componenti secondo il disegno tecnico	
	definire le tecniche e i macchinari più idonei alle lavorazioni di piallatura, incollaggio e pressione utili all'assemblaggio delle lamelle e alla costruzione dei pannelli (pareti, pavimenti, ecc.)	
	verificare l'adeguatezza e la conformità dei pannelli realizzati tenendo conto degli standard di qualità e delle specifiche tecnico progettuali, individuando eventuali anomalie e soluzioni migliorative	

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Lavorazione imballaggi in legno		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura specifiche tecnico progettuali ➤ esecuzione dimensionamento imballo ➤ lavorazioni legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezionare le diverse tipologie di legno in base alle specifiche proprietà fisiche e tecniche e al tipo di imballaggio da realizzare (pallet, contenitori per prodotti industriali quali casse e gabbie, imballaggi ortofrutticoli, sughero, ecc.) ➤ comprendere le specifiche tecnico progettuali e le richieste della committenza al fine di definire il dimensionamento dell'imballo e il tipo di lavorazione da effettuare in base alla sua destinazione d'uso ➤ adottare attrezzature, macchinari e strumenti necessari all'esecuzione dei trattamenti termici e alla lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) rispettando standard di sicurezza e indicazioni di qualità ➤ applicare tecniche e metodiche per la movimentazione e lo stoccaggio del prodotto finito verificando la conformità e l'adeguatezza delle lavorazioni realizzate oltre l'idoneità del materiale utilizzato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➤ elementi di disegno tecnico e geometria ➤ principali tipologie di imballaggi in legno e destinazioni d'uso ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
imballaggi in legno realizzati in base alla destinazione d'uso e alle specifiche tecnico progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Lavorazione infissi e serramenti in legno		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione infissi (della struttura e del telaio) ➤ lavorazione e finitura infissi (sagomatura, squadratura, foratura, levigatura, verniciatura, ecc.) ➤ assemblaggio e montaggio serramenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ delineare le specifiche tecnico progettuali relative al tipo di struttura da realizzare (tipo di legno, dimensioni e misure, uso interno o esterno, sistema di apertura, ecc.) tenendo conto del budget definito ➤ individuare le tecniche e gli strumenti più idonei alla realizzazione della controcassa (struttura e telaio) garantendone la rispondenza alla misura del serramento, l'assenza di infiltrazioni d'acqua, il corretto isolamento termico e il giusto montaggio dei serramenti ➤ adottare le attrezzature e le metodiche più idonee alle diverse fasi di lavorazione (scorniciatura, sagomatura, squadratura, foratura, ecc.) e finitura (levigatura, verniciatura, laccatura, patinatura, lucidatura, ecc.) nel rispetto delle specifiche progettuali ➤ applicare le tecniche e i materiali ausiliari (viti, chiodi, collanti) più adeguati all'assemblaggio dei componenti (guarnizioni, serrature, vetri) e al montaggio dei serramenti in cantiere con taglio e finitura del coprifilo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➤ elementi di disegno tecnico e geometria ➤ tecniche di lavorazione e montaggio di infissi e serramenti ➤ i principali componenti fissi e mobili di infissi e serramenti ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
infissi e serramenti preparati lavorati e assemblati in tutte i diversi componenti nel rispetto degli standard tecnico progettuali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Lavorazione pavimenti e rivestimenti in legno		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione e taglio listoni di legno ➤ esecuzione delle lavorazioni del legno per la levigatura del legno messo in posa ➤ finitura e lavorazioni di superficie del legno 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare gli elementi, tecnici ed economici necessari alla definizione del tipo di intervento da realizzare (vecchia o nuova costruzione, superficie interessata, tipologia di legno da utilizzare, colore e schema di posa, ecc.) ➤ applicare tecniche di taglio dei listoni di legno utilizzando gli strumenti più idonei (seghe, taglierine, roditrici, ecc.) ad adattarli a dimensioni e forma dello spazio in base allo schema di posa prescelto (dritto a tolda di nave, dritto accostato, a spina di pesce, ecc.) ➤ adottare le tecniche e i macchinari per la levigatura del legno più idonee ad eliminare anomalie e dislivelli tenendo conto del tipo di posa (incollata, flottate, per inchiodatura, ecc.), del legno e delle caratteristiche del sottofondo ➤ individuare i procedimenti e i materiali utili alla lavorazione di superficie o finitura del legno (a vernice, a olio o a cera) più adeguati al raggiungimento dell'aspetto estetico desiderato, alle esigenze di manutenzione previste e al budget definito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➤ elementi di disegno tecnico e geometria ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ principali schemi e tecniche di posa dei rivestimenti in legno ➤ procedimenti e materiali per il trattamento di protezione del legno ➤ tecniche di montaggio di elementi in legno per la carpenteria edile ➤ tipologie e caratteristiche dei componenti in legno per la carpenteria edile ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pavimenti e rivestimenti in legno predisposti lavorati e rifiniti tenendo conto degli standard estetici previsti		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Lavorazione pannelli in legno per l'edilizia		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ studio delle schede di lavoro e degli elaborati tecnici e costruttivi ➤ assemblaggio delle componenti lamellari ➤ lavorazioni del legno (piallatura, incollaggio, ecc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare dalle schede di lavoro e dagli elaborati tecnici le informazioni e gli elementi costruttivi necessari alla realizzazione dei pannelli di legno lamellare incrociato (X-Lam o CLT) ➤ applicare tecniche per la giunzione di testa a pettine delle lamelle utilizzando macchine operatrici al fine di assemblare i diversi componenti secondo il disegno tecnico ➤ definire le tecniche e i macchinari più idonei alle lavorazioni di piallatura, incollaggio e pressione utili all'assemblaggio delle lamelle e alla costruzione dei pannelli (pareti, pavimenti...) ➤ verificare l'adeguatezza e la conformità dei pannelli realizzati tenendo conto degli standard di qualità e delle specifiche tecnico progettuali, individuando eventuali anomalie e soluzioni migliorative 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ caratteristiche fisiche e tecniche delle principali tipologie di legno ➤ elementi di disegno tecnico e geometria ➤ tecniche e processi di lavorazione del legno (taglio, levigatura, finitura, ecc.) ➤ caratteristiche e proprietà fisiche e tecniche dei pannelli in legno lamellare incrociato ➤ macchinari e tecniche per l'assemblaggio delle lamelle ➤ elementi per la misurazione e il controllo di conformità dei pannelli Xlam ➤ principali riferimenti normativi in materia di sicurezza nei cantieri ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
pannelli in legno lavorati e assemblati nel rispetto degli standard costruttivi		

AREA PROFESSIONALE

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE MECCANICA ED ELETTROMECCANICA

QUALIFICHE:

- COSTRUTTORE DI CARPENTERIA METALLICA
- OPERATORE MECCANICO
- OPERATORE MECCANICO DI SISTEMI
- OPERATORE SISTEMI ELETTRICO-ELETTRONICI
- **TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI**
- DISEGNATORE MECCANICO
- PROGETTISTA MECCANICO
- TECNICO DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
- TECNICO ESPERTO NEI PROCESSI FUSORI
- TECNOLOGO DI PRODOTTO/PROCESSO NELLA MECCANICA

TECNICO NELLA GESTIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE E IMPIANTI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico nella gestione e manutenzione di macchine e impianti è in grado di assicurare il buon andamento del flusso produttivo attraverso la realizzazione, in sicurezza, di interventi di gestione e manutenzione di macchine e impianti meccanici tradizionali, a CN e digitali in coerenza con le procedure e gli standard aziendali.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione meccanica ed elettromeccanica

LIVELLO EQF

4° livello

PROFIL/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	6.2.2.3.2 Aggiustatori meccanici 6.2.3.3.1 Riparatori e manutentori di macchinari e impianti industriali 6.2.4.2.0 Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali 6.2.2.3.1 Attrezzisti di macchine utensili 7.2.1.1.0 Conduuttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali 6.2.3.3.2 Installatori e montatori di macchinari e impianti
ATECO 2007	33.13.04 Riparazione di apparati di distillazione per laboratori, di centrifughe per laboratori e di macchinari per pulizia ad ultrasuoni per laboratori 33.13.09 Riparazione e manutenzione di altre apparecchiature elettroniche (escluse quelle per le telecomunicazioni ed i computer) 33.12.40 Riparazione e manutenzione di attrezzature di uso non domestico per la refrigerazione e la ventilazione 33.12.53 Riparazione e manutenzione di macchine per le industrie chimiche, petrolchimiche e petrolifere 33.12.54 Riparazione e manutenzione di macchine per la dosatura, la confezione e l'imballaggio 33.12.59 Riparazione e manutenzione di altre macchine di impiego generale nca 33.12.70 Riparazione e manutenzione di altre macchine per l'agricoltura, la silvicoltura e la zootecnia 33.12.91 Riparazione e manutenzione di parti intercambiabili per macchine utensili 33.12.99 Riparazione e manutenzione di altre macchine per impieghi speciali nca (incluse le macchine utensili) 33.20.01 Installazione di motori, generatori e trasformatori elettrici; di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità (esclusa l'installazione all'interno degli edifici) 33.20.03 Installazione di strumenti ed apparecchi di misurazione, controllo, prova, navigazione e simili (incluse le apparecchiature di controllo dei processi industriali) 33.20.05 Installazione di generatori di vapore (escluse le caldaie per il riscaldamento centrale ad acqua calda) 33.20.08 Installazione di apparecchi elettromedicali 33.20.09 Installazione di altre macchine ed apparecchiature industriali 33.13.03 Riparazione e manutenzione di apparecchi medicali per diagnosi, di materiale medico chirurgico e veterinario, di apparecchi e strumenti per odontoiatria 33.20.07 Installazione di apparecchi medicali per diagnosi, di apparecchi e strumenti per odontoiatria
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.10.02.13 (ex ADA.7.53.158) - Manutenzione e riparazione di macchine e impianti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Conduzione di macchine ed impianti	riconoscere sequenza, macchine e impianti caratterizzanti il flusso produttivo tenendo conto della documentazione tecnica e delle risorse strumentali e tecnologiche a disposizione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di fisica applicata alla meccanica ➤ principali materiali metallici e loro caratteristiche tecnologiche ➤ elementi di disegno tecnico
	identificare componenti meccanici, elettrici, elettronici, informatici, attrezzature e macchine riconoscendone la funzione e le interazioni	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➤ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio
	comprendere schede, disegni tecnici, manuali inerenti le attrezzature meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche delle macchine e dei principali impianti meccanici	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➤ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo
	decodificare le istruzioni inerenti i macchinari, parametri tecnologici di lavorazione e procedure di programmazione, individuando gli strumenti necessari al mantenimento dell'efficienza produttiva.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione
6. Manutenzione correttiva macchine e impianti	identificare le cause delle anomalie, dei punti critici di lavorazione o del malfunzionamento attraverso l'analisi dei parametri tecnologici e/o della macchina/impianto e/o utilizzando la strumentazione di diagnosi digitale e i dati forniti dal sistema informatico	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➤ logica programmabile (PLC), schemi elettrici industriali, quadri elettrici e impiantistica bordo-macchina
	adottare le procedure, le strumentazioni, le attrezzature e gli utensili più adeguati a effettuare operazioni di ripristino, smontaggio, rimontaggio dei componenti e l'eventuale sostituzione in caso di guasto e/o deterioramento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di funzionamento dei principali attuatori elettrici (motori in CC, motori asincroni e inverter, motori brushless e azionamenti, motori lineari, ecc.)
	applicare le principali tecniche e strumenti di misurazione (micrometri, comparatori, tester, oscilloscopi, ecc.) al fine di garantire il corretto montaggio/cablaggio delle parti sostituite	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche e procedure di manutenzione (assemblaggio, smontaggio, regolazione, taratura, lubrificazione, ecc.)
	valutare la correttezza dell'intervento di ripristino o riparazione ritardando la macchina/impianto o modificandone il software di gestione attraverso la riprogrammazione dei parametri di funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ processo produttivo di lavorazione meccanica tradizionale, a CN e su linee automatizzate ➤ tecniche di saldatura
7. Manutenzione preventiva macchine e impianti	definire in sicurezza interventi standard di manutenzione programmata al fine di prevenire difetti, malfunzionamenti e operazioni improprie della macchina/impianto in coerenza con le procedure aziendali e tenendo conto dei dati storici	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tipologie, caratteristiche e possibili cause dei difetti e malfunzionamenti delle macchine/impianti ➤ metodi e tecniche per la localizzazione dei guasti meccanici
	applicare le principali tecniche di analisi funzionale, diagnosi e misurazione (anche in teleassistenza e diagnostica da remoto) su macchine o componenti (elettrico/elettroniche, misura delle temperature, emissioni, pressioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➤ IT applicato alle attività di manutenzione (ordinazione di pezzi di ricambio, inventario, reporting, HMI, SCADA, ecc.)
	utilizzare attrezzi e/o strumenti digitali per il controllo della macchina/impianto durante il funzionamento e l'arresto valutandone conformità, correttezza ed efficienza delle prestazioni meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ mappe di rischio e procedure di emergenza ➤ riferimenti base delle norme per il montaggio, serraggio dei dispositivi di fissaggio (misure e tolleranze, ecc.)
	adottare tecniche di riparazione/registrazione delle macchine/impianti in presenza di eventuali anomalie o difetti riscontrati individuando le modalità di approvvigionamento stock/non stock dei ricambi necessari	<ul style="list-style-type: none"> ➤ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.)
8. Gestione dati e documentazione tecnica	applicare tecniche di registrazione degli interventi su schede/report di manutenzione o attraverso protocolli elettronici sulla base degli standard dalla macchina/sistema	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security
	adottare tecniche di lettura e modifica di disegni digitali attraverso sistemi di modellazione al fine di garantire il buon andamento del processo produttivo e/o la realizzazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di metodologia SCRUM ➤ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati
	interpretare i dati disponibili, ottenuti mediante HMI avanzate (Human Machine Interface), sistemi di realtà aumentata e virtuale, per documentare l'affidabilità del sistema macchina-impianto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ moduli di manutenzione: fogli di istruzioni, di ispezione, di controllo e di qualità ➤ principali elementi di modellazione 3D ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione
	individuare le modalità più idonee alla elaborazione delle schede di controllo qualità di prodotto/processo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA

1. Conduzione di macchine ed impianti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura schemi di funzionamento e disegni tecnici ➤ analisi delle procedure e delle istruzioni seguendo i manuali di produzione e i documenti gestionali ➤ attrezzaggio e conduzione dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere sequenza, macchine e impianti caratterizzanti il flusso produttivo tenendo conto della documentazione tecnica e delle risorse strumentali e tecnologiche a disposizione ➤ identificare componenti meccanici, elettrici, elettronici, informatici, attrezzature e macchine riconoscendone la funzione e le interazioni ➤ comprendere schede, disegni tecnici, manuali inerenti le attrezzature meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche delle macchine e dei principali impianti meccanici ➤ decodificare le istruzioni inerenti i macchinari, parametri tecnologici di lavorazione e procedure di programmazione, individuando gli strumenti necessari al mantenimento dell'efficienza produttiva 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ processo produttivo di lavorazione meccanica tradizionale, a CN e su linee automatizzate ➤ principali materiali metallici e loro caratteristiche tecnologiche ➤ elementi di fisica applicata alla meccanica ➤ elementi di disegno tecnico ➤ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➤ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➤ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➤ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➤ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchina per applicazioni nel campo della manutenzione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Impianti e macchinari condotti in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA

2. Manutenzione correttiva macchine e impianti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione e diagnosi anomalie e/o guasto ➤ reperimento del pezzo di ricambio anche con supporto digitale ➤ riparazione e/o sostituzione del pezzo di ricambio anche tramite supporto da remoto ➤ riavvio della macchina/impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare le cause delle anomalie, dei punti critici di lavorazione o del malfunzionamento attraverso l'analisi dei parametri tecnologici e/o della macchina/impianto e/o utilizzando la strumentazione di diagnosi digitale e i dati forniti dal sistema informatico ➤ adottare le procedure, le strumentazioni, le attrezzature e gli utensili più adeguati ad effettuare operazioni di ripristino, smontaggio, rimontaggio dei componenti e l'eventuale sostituzione in caso di guasto e/o deterioramento ➤ applicare le principali tecniche e strumenti di misurazione (micrometri, comparatori, tester, oscilloscopi, ecc.) al fine di garantire il corretto montaggio/cablaggio delle parti sostituite ➤ valutare la correttezza dell'intervento di ripristino o riparazione ritardando la macchina/impianto o modificandone il software di gestione attraverso la riprogrammazione dei parametri di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione ➤ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➤ principali macchine e utensili meccanici e a controllo numerico ➤ elementi di programmazione di impianti automatizzati ➤ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo ➤ logica programmabile (PLC), schemi elettrici industriali, quadri elettrici e impiantistica bordo-macchina ➤ principi di funzionamento dei principali attuatori elettrici (motori in CC, motori asincroni e inverter, motori brushless e azionamenti, motori lineari, ecc.) ➤ tecniche di saldatura ➤ tipologie, caratteristiche e possibili cause dei difetti e malfunzionamenti delle macchine/impianti ➤ metodi e tecniche per la localizzazione dei guasti meccanici ➤ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➤ mappe di rischio e procedure di emergenza ➤ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.) ➤ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➤ elementi di metodologia SCRUM ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
Impianti e macchinari ripristinati in sicurezza		

UNITÀ DI COMPETENZA

3. Manutenzione preventiva macchine e impianti

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ studio dati storici della macchina/impianto ➤ programmazione della manutenzione ➤ esecuzione della manutenzione programmata ➤ controllo e collaudo della macchina/impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire in sicurezza interventi standard di manutenzione programmata al fine di prevenire difetti, malfunzionamenti e operazioni improprie della macchina/impianto in coerenza con le procedure aziendali e tenendo conto dei dati storici ➤ applicare le principali tecniche di analisi funzionale, diagnosi e misurazione (anche in teleassistenza e diagnostica da remoto) su macchine o componenti (elettrico/elettroniche, misura delle temperature, emissioni, pressioni, ecc.) ➤ utilizzare attrezzi e/o strumenti digitali per il controllo della macchina/impianto durante il funzionamento e l'arresto valutandone conformità, correttezza ed efficienza delle prestazioni meccaniche, elettriche, elettroniche, informatiche ➤ adottare tecniche di riparazione/registrazione delle macchine/impianti in presenza di eventuali anomalie o difetti riscontrati individuando le modalità di approvvigionamento stock/non stock dei ricambi necessari 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, tester, amperometri, multimetri, oscilloscopi, ecc.) e relativi campi di applicazione ➤ elementi di meccanica, pneumatica, idrodinamica, oleodinamica ed elettrotecnica ➤ attrezzature e utensili di manutenzione e loro utilizzo ➤ tecnologie e parametri dei principali metodi di aggiustaggio ➤ tecniche di saldatura ➤ dispositivi di lettura digitali e analogici, manometri, trasduttori, sensori, ecc. ➤ tecniche e procedure di manutenzione (assemblaggio, smontaggio, regolazione, taratura, lubrificazione, ecc.) ➤ indicatori della manutenzione (MTBF, MTTR, perdite per guasto, ecc.) ➤ riferimenti base delle norme per il montaggio, serraggio dei dispositivi di fissaggio (misure e tolleranze, ecc.) ➤ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➤ elementi di metodologia SCRUM ➤ IT applicato alle attività di manutenzione (ordinazione pezzi di ricambio, inventario, reporting, HMI, SCADA, ecc.) ➤ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

Manutenzione programmata eseguita in sicurezza

UNITÀ DI COMPETENZA

4. Gestione dati e documentazione tecnica

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ registrazione manuale o elettronica degli interventi ➤ lettura e modifica di disegni digitali ➤ creazione e compilazione schede di controllo qualità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di registrazione degli interventi su schede/report di manutenzione o attraverso protocolli elettronici sulla base degli standard dalla macchina/sistema ➤ adottare tecniche di lettura e modifica di disegni digitali attraverso sistemi di modellazione al fine di garantire il buon andamento del processo produttivo e/o la realizzazione del prodotto ➤ interpretare i dati disponibili, ottenuti mediante HMI avanzate (Human Machine Interface), sistemi di realtà aumentata e virtuale, per documentare l'affidabilità del sistema macchina-impianto ➤ individuare le modalità più idonee alla elaborazione delle schede di controllo qualità di prodotto/processo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologie di sensorizzazione per la raccolta dei dati ➤ moduli di manutenzione: fogli di istruzioni, di ispezione, di controllo e di qualità ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di ISO 9001 e direttiva macchine per applicazioni nel campo della manutenzione ➤ principali elementi di modellazione 3D ➤ elementi di CAD/CAM, digital twin e cyber security ➤ elementi di metodologia SCRUM ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

Documenti di prodotto/processo elaborati secondo le procedure previste

***PROGETTAZIONE E PRODUZIONE PRODOTTI
GRAFICI***

- QUALIFICHE:
- OPERATORE GRAFICO E DI STAMPA
 - **TECNICO GRAFICO**

TECNICO GRAFICO

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico grafico è in grado di presidiare e intervenire nel processo di ideazione e sviluppo di soluzioni grafiche in coerenza con gli obiettivi comunicativi e con le specifiche tecnico funzionali dei prodotti da realizzare, tenendo conto del tipo di supporto con cui devono essere veicolati e del target di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Progettazione e produzione prodotti grafici

LIVELLO EQF

4°livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.4.4.1.1 Grafici
ATECO 2007	70.21.00 Pubbliche relazioni e comunicazione 73.11.01 Ideazione di campagne pubblicitarie 73.11.02 Conduzione di campagne di marketing e altri servizi pubblicitari 73.12.00 Attività delle concessionarie pubblicitarie
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 24 – Area Comune ADA.24.04.17 (ex ADA.25.225.735) Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Rappresentazione del concept visivo	<p>comprendere le esigenze del committente, il messaggio da veicolare e gli obiettivi comunicativi (informativi, promozionali, illustrativi, educativi, ecc.) del prodotto da sviluppare</p> <p>individuare gli elementi caratterizzanti il tipo di prodotto da realizzare in relazione alla tipologia di strumento con cui va veicolato (carta stampata, siti web, social network, mobile, packaging, ecc.)</p> <p>tradurre gli obiettivi strategici definiti in possibili soluzioni grafiche evidenziandone criticità e potenzialità comunicative e tecniche</p> <p>delineare la soluzione grafica più adeguata al prodotto da realizzare, in coerenza con finalità comunicative, target di riferimento e caratteristiche tecniche dei media utilizzati per la sua diffusione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➤ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➤ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➤ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➤ tecniche e strumenti di visual communication
6. Configurazione del progetto grafico	<p>riconoscere il processo di realizzazione del prodotto grafico (work flow) in termini di attività, risorse necessarie e tempi di lavorazione utilizzando modalità tradizionali o digitali</p> <p>definire le modalità più efficaci per l'integrazione dei diversi elementi grafici (immagini statiche, testi, video, animazioni, font, ecc.)</p> <p>selezionare immagini, animazioni, font e colori al fine di rappresentare efficacemente il messaggio comunicativo definito</p> <p>combinare forme e colori in relazione a effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc., tenendo conto delle specifiche caratterizzanti i principali canali comunicativi tradizionali e digitali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. ➤ strumenti e tecniche di lettering ➤ principali applicativi per l'impaginazione e l'elaborazione di testi e immagini nei principali sistemi operativi ➤ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➤ principali tool e applicativi per l'elaborazione e l'editing di immagini, fotografie digitali e video ➤ principali linguaggi di programmazione web
7. Composizione del layout grafico	<p>adottare strumenti e tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione di elementi grafici, testuali, video e audio</p> <p>utilizzare tecniche e strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle diverse componenti grafiche in funzione del veicolo comunicativo finale (pagine web, app mobile, carta stampata, digital signage, ecc.)</p> <p>tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici adeguati sia all'output tradizionale che digitale</p> <p>adottare strumenti e tecniche per la realizzazione di mockup e/o prototipi di prodotti/oggetti finiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ funzionalità e specifiche dei software di grafica e animazione computerizzata ➤ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➤ principali elementi di marketing e organizzazione aziendale ➤ principali riferimenti normativi sui diritti d'autore e le licenze d'uso ➤ tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ criteri e principi generali per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici (Legge Stanca)
8. Convalida layout grafico	<p>riconoscere la rispondenza del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico</p> <p>valutare l'efficacia degli elementi grafici sviluppati anche in termini di accessibilità e fruibilità nel caso di prodotti multimediali</p> <p>identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate</p> <p>valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Rappresentazione del concept visivo		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ studio delle esigenze del committente, delle caratteristiche distintive del prodotto e degli obiettivi di comunicazione previsti ➤ esame delle caratteristiche tecniche dello strumento di comunicazione prescelto ➤ elaborazione di possibili soluzioni tecnico grafiche ➤ definizione delle condizioni di fattibilità tecnica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ comprendere le esigenze del committente, il messaggio da veicolare e gli obiettivi comunicativi (informativi, promozionali, illustrativi, educativi, ecc.) del prodotto da sviluppare ➤ individuare gli elementi caratterizzanti il tipo di prodotto da realizzare in relazione alla tipologia di strumento con cui deve essere veicolato (carta stampata, siti web, social network, mobile, packaging, ecc.) ➤ tradurre gli obiettivi strategici definiti in possibili soluzioni grafiche evidenziandone criticità e potenzialità comunicative e tecniche ➤ delineare la soluzione grafica più adeguata al prodotto da realizzare in coerenza con finalità comunicative, target di riferimento e caratteristiche tecniche dei media utilizzati per la sua diffusione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali tipologie di prodotti grafici tradizionali e digitali ➤ principali elementi di marketing e organizzazione aziendale ➤ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➤ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➤ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➤ tecniche e strumenti di visual communication ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
concept visivo definito in coerenza con le strategie comunicative e con le caratteristiche distintive del prodotto da realizzare		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Configurazione del progetto grafico		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione del progetto grafico in tutte le sue componenti ➤ elaborazione di un piano di lavorazione: risorse, tempi e vincoli di progetto ➤ integrazione delle diverse componenti di comunicazione grafica ➤ ricerca degli applicativi idonei rispetto al prodotto e ai vincoli progettuali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere il processo di realizzazione del prodotto grafico (work flow) in termini di attività, risorse necessarie e tempi di lavorazione utilizzando modalità tradizionali o digitali ➤ definire le modalità più efficaci per l'integrazione dei diversi elementi grafici (immagini statiche, testi, video, animazioni, font, ecc.) ➤ selezionare immagini, animazioni, font e colori al fine di rappresentare efficacemente il messaggio comunicativo definito ➤ combinare forme e colori in relazione a effetto cromatico, leggibilità, legame forma/colore, contrasti, ecc. tenendo conto delle specifiche caratterizzanti i principali canali comunicativi tradizionali e digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti comunicativi e caratteristiche tecnico funzionali (carta stampata, siti web, social network, app mobile, digital signage, ecc.) ➤ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➤ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➤ la classificazione dei colori e la loro espressività, gli accordi cromatici, i contrasti, ecc. ➤ il linguaggio ipertestuale e le sue evoluzioni ➤ principali linguaggi di programmazione web ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
soluzione grafica definita nelle sue componenti essenziali		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. <i>Composizione del layout grafico</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ realizzazione di disegni e illustrazioni grafiche ➤ elaborazione delle immagini: scontorno, fotoritocco, colorazione, fotomontaggio ➤ acquisizione ed elaborazione immagini, testi, suoni, ecc. ➤ realizzazione e rielaborazione dei contributi grafici ➤ impaginazione degli elementi grafici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ adottare strumenti e tecniche per l'acquisizione e l'impaginazione di elementi grafici, testuali, video e audio ➤ utilizzare tecniche e strumenti per l'ottimizzazione dimensionale delle diverse componenti grafiche in funzione del veicolo comunicativo finale (pagine web, app mobile, carta stampata, digital signage, ecc.) ➤ tradurre soluzioni grafiche di tipo statico in elementi grafici dinamici adeguati sia all'output tradizionale che digitale ➤ adottare strumenti e tecniche per la realizzazione di mockup e/o prototipi di prodotti/oggetti finiti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti e principali tecniche di disegno e di rappresentazione grafica ➤ principali applicativi per l'impaginazione e l'elaborazione di testi e immagini nei principali sistemi operativi ➤ strumenti e tecniche di lettering ➤ principali tool e applicativi per l'elaborazione e l'editing di immagini, fotografie digitali e video ➤ principali linguaggi di programmazione web ➤ funzionalità e specifiche dei software di grafica e animazione computerizzata ➤ tecniche di strutturazione logica dei contenuti di pagine web ➤ tecniche e strumenti di visual communication, ➤ principali riferimenti normativi sui diritti d'autore e le licenze d'uso ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
layout grafico sviluppato secondo le specifiche progettuali definite		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. <i>Convalida layout grafico</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica qualità e risoluzione dei contributi grafici del prodotto sviluppato ➤ esecuzione test di performance sulle soluzioni grafiche ➤ rimozione eventuali non conformità alle specifiche progettuali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riconoscere la rispondenza del layout grafico alle specifiche del progetto tecnico ➤ valutare l'efficacia degli elementi grafici sviluppati anche in termini di accessibilità e fruibilità nel caso di prodotti multimediali ➤ identificare anomalie nei livelli di performance delle soluzioni grafiche sviluppate ➤ valutare correttivi e variazioni al layout grafico per ristabilire equità nel rapporto tra efficacia comunicativa e funzionalità 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali sistemi/tool informativi per la gestione del flusso di lavoro (work flow) ➤ principali sistemi e tecniche di stampa tradizionale e digitale ➤ criteri e principi generali per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici (Legge Stanca) ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
layout grafico validato conformemente alle specifiche progettuali		

AREA PROFESSIONALE

PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI

- QUALIFICHE:
- OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA
 - TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE E DEL TEMPO LIBERO
 - TECNICO DEI SERVIZI FIERISTICO-CONGRESSUALI
 - **TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI**
 - TECNICO DEL MARKETING TURISTICO

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICO-RICETTIVI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico dei servizi turistico-ricettivi è in grado di coordinare le attività necessarie all'organizzazione dei servizi di alloggio e ricevimento in coerenza con le strategie e le policies aziendali, di gestire i principali flussi informativi e comunicativi e di presidiare l'offerta di prodotti/servizi presenti nella struttura ricettiva e sul territorio di riferimento.

AREA PROFESSIONALE

Promozione ed erogazione servizi turistici

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 5.2.1.1.0 Esercenti nelle attività ricettive 3.4.1.1.0 Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate
ATECO 2007	55.10.00 Alberghi 55.20.10 Villaggi turistici 55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole 55.30.00 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte 55.90.20 Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 23 – Servizi turistici ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Gestione flussi informativi e comunicativi	<p>identificare le modalità più adeguate alla gestione delle comunicazioni e alla trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura</p> <p>selezionare i canali informativi e comunicativi (portali web, social, sito aziendale, riviste di viaggio, ecc.) più adeguati a presentare la struttura sul mercato di riferimento</p> <p>applicare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati inerenti i diversi servizi presenti nella struttura (ristorativi, animazione, ecc.)</p> <p>individuare tecniche e modalità di tenuta della contabilità dei clienti al fine di monitorare i flussi di pagamento e incasso</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ elementi di marketing operativo, turistico e culturale ➤ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➤ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.)
6. Composizione offerta prodotti/servizi	<p>definire criteri e modalità per l'allestimento degli spazi adibiti all'accoglienza tenendo conto della tipologia di struttura ricettiva, del target clienti e dei prodotti/servizi presenti (ristorante, noleggio bici, escursioni a tema, tour enogastronomici, ecc.)</p> <p>identificare e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le opportunità/risorse presenti sul territorio</p> <p>individuare le funzioni aziendali con cui collaborare alla definizione di formule promozionali e prodotti/servizi specifici tenendo conto del budget disponibile e della clientela target</p> <p>individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi/ prodotti in coerenza con le policies aziendali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali software per la gestione dei flussi informativi (front office, back office, channel management...) ➤ procedure amministrativo-contabili ➤ tecniche di gestione e strumenti di yield management ➤ elementi di project management ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici
7. Gestione servizio di ricevimento e accoglienza	<p>definire programmi di lavoro, distribuzione dei compiti e procedure per il ricevimento degli ospiti coordinando le risorse e le attività di reception, pulizia e riordino di alloggi e spazi comuni</p> <p>stabilire procedure e modalità di acquisizione delle prenotazioni o delle cancellazioni in coerenza con gli obiettivi commerciali (tariffe, eventuali offerte, ecc.) della struttura</p> <p>riconoscere le politiche aziendali di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari (fiere, congressi, concerti, eventi culturali, ecc.)</p> <p>prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza adeguato alle caratteristiche della struttura</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di analisi del mercato di riferimento ➤ principali riferimenti normativi in materia pubblicitaria, civilistica e fiscale del settore turistico ➤ disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica ➤ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➤ elementi di customer satisfaction
8. Assistenza cliente e customer satisfaction	<p>individuare metodi e procedure per rilevare bisogni e aspettative e monitorare il grado di soddisfazione del cliente verso i servizi offerti</p> <p>tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati</p> <p>identificare necessità di miglioramento degli ambienti comuni e degli alloggi</p> <p>individuare le possibili soluzioni per la gestione di reclami e lamentele</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Gestione flussi informativi e comunicativi		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ rilevazione e monitoraggio del flusso della clientela ➤ elaborazione dei dati informativi previsionali ➤ controllo flussi di pagamento e incasso ➤ studio di potenzialità e vincoli dei principali canali informativi e comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare le modalità più adeguate alla gestione delle comunicazioni e alla trasmissione delle informazioni relative ai soggiorni nella struttura ➤ selezionare i canali informativi e comunicativi (portali web, social, sito aziendale, riviste di viaggio, ecc.) più adeguati a presentare la struttura sul mercato di riferimento ➤ applicare procedure per l'integrazione informatizzata dei dati inerenti i diversi servizi presenti nella struttura (ristorativi, animazione, ecc.) ➤ individuare tecniche e modalità di tenuta della contabilità dei clienti al fine di monitorare i flussi di pagamento e incasso 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.) ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principali riferimenti normativi in materia pubblicitaria, civilistica e fiscale del settore turistico ➤ principali software per la gestione dei flussi informativi (front office, back office, channel management...) ➤ procedure amministrativo-contabili ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
flussi informativi e comunicativi monitorati e aggiornati		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Composizione offerta prodotti/servizi		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ allestimento spazi comuni dedicati all'accoglienza ➤ elaborazione di proposte promozionali, formule specifiche, servizi e prodotti dedicati ➤ mappatura del mercato di riferimento e delle tendenze di settore 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire criteri e modalità per l'allestimento degli spazi adibiti all'accoglienza tenendo conto della tipologia di struttura ricettiva, del target clienti e dei prodotti/servizi presenti (ristorante, noleggio bici, escursioni a tema, tour enogastronomici, ecc.) ➤ identificare e interpretare le tendenze del settore, le richieste della potenziale clientela e le opportunità/risorse presenti sul territorio ➤ individuare le funzioni aziendali con cui collaborare alla definizione di formule promozionali e prodotti/servizi specifici tenendo conto del budget disponibile e della clientela target ➤ individuare azioni di fidelizzazione della clientela, mettendo a punto offerte integrate di servizi/ prodotti in coerenza con le policies aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi di marketing operativo, turistico e culturale ➤ principali strumenti informativi e comunicativi tradizionale e digitali (sito web, piattaforme, social, ecc.) ➤ elementi di analisi del mercato di riferimento ➤ tipologie e standard dei principali servizi ricettivi e turistici ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
offerta di prodotti/servizi formulata e definita		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Gestione servizio di ricevimento e accoglienza		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ verifica quotidiana della disponibilità ricettiva ➤ coordinamento e organizzazione delle risorse in relazione al numero di ospiti ➤ elaborazione di un programma di lavoro per il riassetto delle camere e degli spazi comuni ➤ predisposizione sistema di custodia valori, servizio chiavi, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire programmi di lavoro, distribuzione dei compiti e procedure per il ricevimento degli ospiti coordinando le risorse e le attività di reception, pulizia e riordino di alloggi e spazi comuni ➤ stabilire procedure e modalità di acquisizione delle prenotazioni o delle cancellazioni in coerenza con gli obiettivi commerciali (tariffe, eventuali offerte, ecc.) della struttura ➤ riconoscere le politiche aziendali di gestione del booking in rapporto alla stagionalità e alla presenza di attività complementari (fiere, congressi, concerti, eventi culturali, ecc.) ➤ prevedere un sistema di vigilanza e controllo dei servizi di sicurezza adeguato alle caratteristiche della struttura 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➤ elementi di project management ➤ tecniche di gestione e strumenti di yield management ➤ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➤ disposizioni a tutela della pubblica sicurezza nelle strutture di promozione e ricezione turistica ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
servizio di ricevimento e accoglienza pianificato ed organizzato		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Assistenza cliente e customer satisfaction		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ predisposizione di strumenti per la rilevazione del grado di soddisfazione del cliente ➤ controllo degli standard qualitativi di prodotti e servizi erogati (lavanderia, pulizia alloggi, piscina, ecc.) ➤ presa in carico reclami e lamentele ➤ assistenza per disservizi funzionali o accessori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare metodi e procedure per rilevare bisogni e aspettative e monitorare il grado di soddisfazione del cliente verso i servizi offerti ➤ tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati ➤ identificare necessità di miglioramento degli ambienti comuni e degli alloggi ➤ individuare le possibili soluzioni per la gestione di reclami e lamentele 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ terminologia tecnica di settore in lingua inglese ➤ principali strumenti e tecniche di comunicazione ➤ tecniche per la gestione delle strutture alberghiere e per il controllo della qualità ➤ tecniche e procedure di front e back office ➤ elementi di customer satisfaction ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
soddisfazione e fidelizzazione del cliente		

SVILUPPO E GESTIONE DELL'ENERGIA

QUALIFICHE:

- **TECNICO DELLE ENERGIE RINNOVABILI**
- TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DELL'ENERGIA
- TECNICO NEL MONITORAGGIO DEI CONSUMI ENERGETICI
- TECNICO NELLE SOLUZIONI ENERGETICHE SISTEMA EDIFICIO
IMPIANTO

TECNICO DELLE ENERGIE RINNOVABILI

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Tecnico delle energie rinnovabili è in grado di intervenire nelle operazioni di realizzazione e funzionamento di impianti volti alla produzione di energia elettrica e termica da fonti rinnovabili, tenendo conto delle caratteristiche e dei sistemi già presenti all'interno di contesti edili differenziati (produttivi, abitativi, ecc.).

AREA PROFESSIONALE

Sviluppo e gestione dell'energia

LIVELLO EQF

4° livello

PROFILI/SETTORI/AREE COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
CP 2011	3.1.3.6.0 Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili 6.2.4.1.4 Installatori e riparatori di apparati di produzione e conservazione dell'energia elettrica
ATECO 2007	43.29.09 Altri lavori di costruzione e installazione nca 43.21.01 Installazione di impianti elettrici in edifici o in altre opere di costruzione (inclusa manutenzione e riparazione) 43.21.03 Installazione impianti di illuminazione stradale e dispositivi elettrici di segnalazione, illuminazione delle piste degli aeroporti (inclusa manutenzione e riparazione) 43.22.01 Installazione di impianti idraulici, di riscaldamento e di condizionamento dell'aria (inclusa manutenzione e riparazione) in edifici o in altre opere di costruzione
ATLANTE del Lavoro e delle Qualificazioni	SEP 10 - Meccanica, produzione e manutenzione di macchine, impiantistica ADA.10.04.04 (ex ADA.7.272.957) - Progettazione impianti FER (Fonti energetiche rinnovabili) ADA.10.04.06 (ex ADA.7.56.166) - Installazione/manutenzione di impianti fotovoltaici e/o minieolici ADA.10.04.13 (ex ADA.7.57.884) - Installazione/manutenzione di impianti a biomassa ADA.10.04.14 (ex ADA.7.57.885) - Installazione/manutenzione di impianti geotermici a pompa di calore

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
5. Rappresentazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili	identificare le principali fonti per la produzione di energia rinnovabile riconoscendone possibili destinazioni d'uso, vantaggi e limiti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali fonti per la produzione di energia rinnovabile ➤ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➤ tecniche di rappresentazione di disegni impiantistici ➤ tecniche e strumenti di disegno CAD ➤ principi di building automation ➤ principali software per il calcolo della produzione energetica
	comprendere caratteristiche tecniche e funzionali dei principali impianti per la produzione di energia, elettrica e termica, da fonti rinnovabili (fotovoltaico, solare termico, geotermico, eolico, ibrido ecc.)	
	interpretare i disegni tecnici e le specifiche progettuali delle diverse tipologie di impianto utilizzando strumenti di analisi dei sistemi energetici	
	riconoscere gli aspetti tecnici ed organizzativi caratterizzanti il processo di definizione realizzazione e manutenzione degli impianti	
6. Configurazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili	interpretare dati climatici e ambientali caratterizzanti il sito di installazione dell'impianto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ elementi del modello BIM per l'installazione degli impianti ➤ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio degli impianti ➤ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➤ elementi di termofluidodinamica ➤ principi di termotecnica ➤ tecnologia dei materiali edili ➤ processi di combustione e principi stechiometrici ➤ climatologia applicata e chimica fisica dell'energia ➤ tecnologia dei materiali per la coibentazione ➤ tecniche di calcolo della resa energetica ➤ grandezze matematico-fisiche inerenti gli impianti da FER (rese energetiche, tolleranze, dispersioni, calorie, differenziali di temperatura, ecc.)
	adottare tecniche di simulazione dell'impianto al fine di definire il mix tecnologico più adeguato in termini di fattibilità e sostenibilità	
	applicare procedure e tecniche per il dimensionamento dell'impianto tenendo conto dei parametri di consumo energetico definiti in relazione al tipo di contesto in cui va collocato e della potenza da generare	
	definire lo schema dell'impianto per la produzione di energia elettrica/termica e le relative specifiche tecniche	
7. Gestione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili	individuare soluzioni tecniche di integrazione degli impianti energetici da FER con quelli di vecchia generazione	<ul style="list-style-type: none"> ➤ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➤ principali riferimenti normativi in materia di FER ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
	adottare tecniche e procedure per eseguire tutte le operazioni (montaggio, assemblaggio, cablaggio, ecc.) necessarie all'installazione dei diversi tipi di impianto	
	adottare la documentazione tecnica relativa all'impianto e predisporre la reportistica necessaria al collaudo tenendo conto degli standard di riferimento	
	applicare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali e in integrazione con i sistemi preesistenti	
8. Manutenzione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili	definire una programmazione efficace della manutenzione ordinaria degli apparati e dell'impianto al carico del committente	
	applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione	
	riconoscere gli elementi dell'impianto valutati difettosi e provvedere alla sostituzione della componentistica	
	adottare interventi di manutenzione straordinaria anche al fine di proporre piani di miglioramento rispetto al progetto iniziale	

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. <i>Rappresentazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esame delle principali fonti energetiche rinnovabili ➤ studio disegni tecnici e specifiche progettuali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare le principali fonti per la produzione di energia rinnovabile riconoscendone possibili destinazioni d'uso, vantaggi e limiti ➤ comprendere caratteristiche tecniche e funzionali dei principali impianti per la produzione di energia, elettrica e termica, da fonti rinnovabili (fotovoltaico, solare termico, geotermico, eolico, ibrido, ecc.) ➤ interpretare i disegni tecnici e le specifiche progettuali delle diverse tipologie di impianto utilizzando strumenti di analisi dei sistemi energetici ➤ riconoscere gli aspetti tecnici ed organizzativi caratterizzanti il processo di definizione realizzazione e manutenzione degli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali fonti per la produzione di energia rinnovabile ➤ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➤ tecniche di rappresentazione di disegni impiantistici ➤ tecniche e strumenti di disegno CAD ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
processo e impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili individuato in tutte le sue caratteristiche		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. <i>Configurazione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili</i>		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ lettura dei dati climatici e ambientali ➤ simulazione dell'impianto da realizzare ➤ dimensionamento dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interpretare dati climatici e ambientali caratterizzanti il sito di installazione dell'impianto ➤ adottare tecniche di simulazione dell'impianto al fine di definire il mix tecnologico più adeguato in termini di fattibilità e sostenibilità ➤ applicare procedure e tecniche per il dimensionamento dell'impianto tenendo conto dei parametri di consumo energetico definiti in relazione al tipo di contesto in cui va collocato e della potenza da generare ➤ definire lo schema dell'impianto per la produzione di energia elettrica/termica e le relative specifiche tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principali software per il calcolo della produzione energetica ➤ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ climatologia applicata e chimica fisica dell'energia ➤ tecniche di calcolo della resa energetica ➤ grandezze matematico-fisiche inerenti gli impianti da FER (tolleranze, dispersioni, calorie, differenziali di temperatura, ecc.) ➤ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➤ elementi di termofluidodinamica ➤ principi di termotecnica ➤ principali riferimenti normativi in materia di FER ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
RISULTATO ATTESO		
impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili dimensionato e specifiche tecniche definite		

UNITÀ DI COMPETENZA
3. Gestione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ esecuzione operazioni per installazione impianto energetico ➤ elaborazione report e documentazione tecnica ➤ collaudo avvio e messa in funzione dell'impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare soluzioni tecniche di integrazione degli impianti energetici da FER con quelli di vecchia generazione ➤ adottare tecniche e procedure per eseguire tutte le operazioni (montaggio, assemblaggio, cablaggio, ecc.) necessarie alla installazione dei diversi tipi di impianto ➤ adottare la documentazione tecnica relativa all'impianto e predisporre la reportistica necessaria al collaudo tenendo conto degli standard di riferimento ➤ applicare tecniche e procedure per l'avvio dell'impianto in coerenza con le specifiche progettuali e in integrazione con i sistemi preesistenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ principi di building automation ➤ elementi del modello BIM per l'installazione degli impianti ➤ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ sistemi informativi per la gestione e il monitoraggio degli impianti ➤ elementi di elettrotecnica: interfacciamento tra sistemi a corrente continua e a corrente alternata ➤ elementi di termofluidodinamica ➤ principi di termotecnica ➤ tecnologia dei materiali edili ➤ processi di combustione e principi stechiometrici ➤ tecnologia dei materiali per la coibentazione ➤ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➤ principali riferimenti normativi in materia di FER ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili collaudato e avviato correttamente

UNITÀ DI COMPETENZA
4. Manutenzione impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili

INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ elaborazione piano di manutenzione programmata ➤ rilevazione anomalie e malfunzionamenti ➤ esecuzione riparazione o sostituzioni componenti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ definire una programmazione efficace della manutenzione ordinaria degli apparati e dell'impianto al carico del committente ➤ applicare tecniche e procedure per l'individuazione di malfunzionamenti e anomalie al fine di elaborare ipotesi di soluzione ➤ riconoscere gli elementi dell'impianto valutati difettosi e provvedere alla sostituzione della componentistica ➤ adottare interventi di manutenzione straordinaria anche al fine di proporre piani di miglioramento rispetto al progetto iniziale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecnologia e caratteristiche tecniche dei principali impianti per la produzione, trasformazione e trasporto di energia da fonti rinnovabili ➤ principi e tecniche di costruzione dei principali impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ tecniche di installazione e verifica dei principali componenti e impianti energetici da fonti rinnovabili ➤ tecniche di calcolo della resa energetica ➤ documentazione tecnica dell'impianto (libretto, dichiarazione di conformità, ecc.) ➤ principali riferimenti normativi in materia di FER ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

RISULTATO ATTESO

manutenzione dell'impianto di produzione di energia da fonti rinnovabili definita e assicurata