



Supplemento Europass al Certificato (*)



1. Denominazione del certificato ^(A)

Diploma di Istruzione Professionale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

^(A) In lingua originale

2. Denominazione tradotta del certificato ^(B)

SERVICES FOR HOTEL HOSPITALITY, FOOD AND BEVERAGES
Specialization: Food and beverages

^(B) Se applicabile. La presente traduzione non ha valore legale.

3. Profilo delle abilità e competenze (**)

Competenze in esito al percorso di istruzione/formazione:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (qcer).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i

prodotti tipici

4. Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in aziende private o pubbliche del settore alberghiero/ristorativo, fast food, tavole calde, rosticcerie, aziende artigianali ed industriali del settore panificazione, pasticceria della piccola e grande distribuzione, gastronomia, ristorazione collettiva, strutture per la fornitura di servizio catering e banqueting nei ruoli di:

- cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive
- cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale
- cuoco pizzaiolo
- executive chef, chef de cuisine
- sous chef, chef de partie
- commis de cuisine
- pasticcere e cioccolataio
- addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti
- addetto alla preparazione di pasti
- addetti al banco nei servizi di ristorazione
- commesso di banco
- inserviente di cucina
- addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari

Inoltre può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
- esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

5. Base legale del certificato		
Denominazione e status dell'ente che rilascia il certificato Istituto (denominazione completa es: Istituto professionale / I.I.S. statale) " (nome dell' istituto) "		Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca www.istruzione.it
Livello (nazionale o internazionale) del certificato Livello 4 EQF		Sistema di votazione/ requisiti per il conseguimento Superamento di un esame di stato. Valutazione espressa in centesimi. E' utilizzata l'intera scala numerica. Livello minimo per l'acquisizione del titolo di studio in esito all'esame di stato finale: 60/ 100 E' possibile ottenere una lode oltre i 100/100mi.
Accesso al successivo livello di istruzione/ formazione <ul style="list-style-type: none"> Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) Istruzione Tecnica Superiore (ITS) Università Accademie Militari Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica (AFAM) 		Accordi internazionali
Base giuridica Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87.		
6. Percorso ufficialmente riconosciuto per il conseguimento del certificato		
Descrizione del tipo di istruzione/formazione professionale erogata	Percentuale del programma totale di istruzione/formazione (%)	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Scuola/ centro di formazione		<i>Percorso Standard: 1056 ore annue per 5 anni</i> <i>Alternanza scuola-lavoro per nore nel quinquennio</i>
Luogo di lavoro		<i>Stage/tirocinio/apprendistato per n....ore giorni nel quinquennio</i>
Percorso pregresso riconosciuto		-
Durata totale dell'istruzione/formazione per il conseguimento del certificato		5 anni
Livello iniziale richiesto (facoltativo) Diploma di licenza conclusivo del I ciclo di istruzione.		
Informazioni complementari sulla struttura e organizzazione della formazione (facoltativo):		
(*) Nota esplicativa Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato specificato e non ha di per sé alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla Risoluzione 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali, sulla Risoluzione 96/C 224/04 del Consiglio del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale, nonché sulla Raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori. Per ulteriori informazioni: http://europass.cedefop.europa.eu © Comunità europee 2002		
(**) Il presente documento non costituisce/sostituisce certificazione delle competenze del diplomato.		