

## 1. Denominazione del certificato <sup>(A)</sup>

**Diploma di Istruzione Professionale  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera  
Articolazione Enogastronomia Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali**

<sup>(A)</sup> In lingua originale

## 2. Denominazione tradotta del certificato <sup>(B)</sup>

**SERVICES FOR HOTEL HOSPITALITY, FOOD AND BEVERAGES  
Specialization: Industrial and craft baking and confectionery**

<sup>(B)</sup> 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 turistico-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 a 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, aziende artigianali ed industriali del settore panificazione, pasticceria e gelateria della piccola e grande distribuzione, gastronomia, strutture per la fornitura di servizio catering e banqueting nei ruoli di:

- addetto alla produzione di paste e biscotti artigianali ed industriali
- addetto produzione impasti lievitati artigianali ed industriali
- addetto alla preparazione di farciture per prodotti dolciari industriali
- addetto alla impastatrice di prodotti da forno
- addetto alla decorazione per la pasticceria (cake designer)
- addetto alle lavorazioni con attrezzature modellatrici di dolciumi
- addetto alla produzione di coni e cialde
- addetto alla preparazione di torte gelato e dessert monoporzione a livello artigianale ed industriale
- gelatiere industriale
- impastatore di caramelle
- maestro cioccolataio (lavorazione e realizzazione di sculture)
- confettiere
- addetto alla produzione di dessert per specifiche necessità dietologiche e 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

<b>Denominazione e status dell'ente che rilascia il certificato</b>  Istituto (denominazione completa: es.: Liceo Classico / I.I.S. Statale ) " (nome dell' istituto ) "	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato</b>  Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca <a href="http://www.istruzione.it">www.istruzione.it</a>
<b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b>  Livello 4 EQF	<b>Sistema di votazione/ requisiti per il conseguimento</b> 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.
<b>Accesso al successivo livello di istruzione/ formazione</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)</li><li>• Istruzione Tecnica Superiore (ITS)</li><li>• Università</li><li>• Accademie Militari</li><li>• Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica (AFAM)</li></ul>	<b>Accordi internazionali</b>
<b>Base giuridica</b> Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87. Decreto interministeriale MIUR – MEF del 24 aprile 2012	

#### 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		<i>Percorso Standard: 1056 ore annue per 5 anni</i> <i>Alternanza scuola-lavoro per n ....ore nel quinquennio</i>

Luogo di lavoro		Stage/tirocinio/apprendistato n.....ore giorni nel quinquennio	per
Percorso pregresso riconosciuto			
<b>Durata totale dell'istruzione/formazione per il conseguimento del certificato</b>		5 anni	
<b>Livello iniziale richiesto (facoltativo)</b> Diploma di licenza conclusivo del I ciclo di istruzione. <b>Informazioni complementari sulla struttura e organizzazione della formazione (facoltativo)</b>			
<p>(*) Nota esplicativa</p> <p>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.</p> <p>Per ulteriori informazioni: <a href="http://europass.cedefop.europa.eu">http://europass.cedefop.europa.eu</a></p> <p>© Comunità europee 2002</p> <p>(**) Il presente documento non costituisce/sostituisce certificazione delle competenze del diplomato.</p>			