

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE ESPERTO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Progettazione eventi <i>banqueting</i>	Unità di risultati di Apprendimento "Progettare un evento <i>banqueting</i> "
Configurazione ed ambientazione spazi	Unità di risultati di Apprendimento "Allestire gli spazi in funzione della tipologia di evento"
	Unità di risultati di Apprendimento "Realizzare la <i>mise en place</i> "
Accoglienza cliente e customer satisfaction	Unità di risultati di Apprendimento "Caratteristiche merceologiche degli alimenti e vini"
	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire la relazione con i clienti"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Principi del sistema HACCP"
Gestione flussi distributivi	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire i flussi distributivi"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:***Titoli di studio:*

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero devono presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente, che ne attesti l'equipollenza/corrispondenza di valore con i titoli rilasciati nello Stato di provenienza, ai fini della verifica dei livelli di scolarizzazione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari:

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

¹ Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME²:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza ed assicurazione 	“Inquadramento della professione”	16	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative • Tecniche di <i>budgeting</i> • Tecniche di pianificazione delle attività: individuazione delle risorse, attribuzione delle responsabilità, individuazione delle fasi e stima delle durate, <i>scheduling</i> delle attività operative • Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione di dati <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire una pianificazione dei tempi, delle attività e dei ruoli utili alla realizzazione ottimale dell'evento • Esaminare i costi complessivi dell'evento - <i>food-cost, beverage, attrezzature, risorse umane</i> - per formulare eventuali preventivi • Scegliere le modalità di erogazione del servizio <i>banqueting</i> in ragione dell'evento da realizzare • Valutare la tipologia di menù, il <i>beverage</i> e l'offerta dei vini in funzione dell'evento da approntare 	“Progettare un evento <i>banqueting</i> ”	52	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di <i>layout</i> degli spazi per 	“Allestire gli spazi in funzione della tipologia di evento”	52	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito

² La colonna “N” indica l’ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna “Articolazione dell’Unità di Competenza” riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna “Durata minima”, indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell’eventuale tirocinio curriculare.

La colonna “di cui in FaD” indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell’ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna “Durata minima”.

La colonna “Crediti formativi” indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>tipologia di servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di servizio banqueting: <i>garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.</i> • Tecniche di arredo e allestimento della sala <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi prescelti • Prefigurarsi utilizzo ed organizzazione degli spazi coerentemente alla <i>location</i> prescelta • Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi 				formativo di frequenza
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica di settore • Tecniche di <i>mise-en place</i> dei tavoli • Tipologie di <i>mise en place</i> (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori) • Tecniche di servizio per menù complessi: servizio <i>alla Guèridon</i>, all'italiana, alla francese ed all'inglese • Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere le <i>mise en place</i> di tavoli e banchetti diversificate per tipologia di servizio ed evento • Scegliere accessori, in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi 	<i>"Realizzare la mise en place"</i>	32	Max 10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche degli alimenti • Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo-vino 	<i>"Caratteristiche merceologiche degli alimenti e vini"</i>	40	Max 10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi, scopi e campo di applicazione della HACCP e della normativa di riferimento 	<i>"Principi del sistema HACCP"</i>	16	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Elementi base di almeno due lingue straniere: grammatica, sintassi, terminologia tecnica (competenza linguistica al livello <i>B1</i> del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue, inclusi i termini tecnici di settore, per la lingua inglese e altra lingua straniera) • Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere ed interpretare preferenze culinarie e richieste della clientela • Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta • Definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni • Riscontrare il grado di soddisfazione del cliente ed individuare soluzioni ottimali per l'erogazione del servizio 	<i>"Gestire la relazione con i clienti"</i>	48	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di organizzazione del servizio in sala • Elementi di gestione delle risorse umane: modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di distribuzione erogato in rapporto alle aspettative della clientela rilevate • Definire i compiti e le modalità operative degli addetti alle attività di distribuzione pasti e bevande • Individuare le priorità d'intervento in relazione alle richieste della clientela e/o alle esigenze di servizio • Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni 	<i>"Gestire i flussi distributivi"</i>	36	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	al fine di rimuoverne eventuali criticità				
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	8	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			300	Max 36	

5. TIROCINIO CURRICULARE:

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore com-

³ Collocazione a scelta del progettista.

plessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.