



UNIONE EUROPEA



REGIONE CAMPANIA

Direzione Generale per l'istruzione, la formazione, il lavoro e le politiche giovanili

CERTIFICATO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

VOCATIONAL TRAINING QUALIFICATION CERTIFICATE

in conformità agli standard / compliant with the national law
di cui agli artt. 6 e 8 del D.lgs 16 gennaio 2013, n. 13

Relativo alla Qualificazione / Referred to the Qualification

Chef di cucina salutistica

Livello EQF : 5

così come descritto nel presente certificato / as described in this certificate

RILASCIATO A/AWARDED TO

Cognome e Nome : TIBERINO GIANLUCA

Family name and First name

Nato/a : PAGANI

Place of birth

Prov : SA

District

il : 21/09/1980

Date of birth

Nazionalità : ITALIA

Nationality

Cittadinanza : ITALIANA

Cityzenship

Codice fiscale : TBRGLC80P21G230W

Public personal identification code

RILASCIATO DA/ISSUED BY

Ente titolare/Awarding Certification Body: **REGIONE CAMPANIA**

Nella persona del Direttore Generale per 'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili o del Dirigente della Formazione professionale o dal Presidente della Commissione d'esame da loro delegato.

Il presente documento informatico è stato sottoscritto con firma digitale (artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD) dal Direttore Generale, dal Dirigente della Formazione Professionale o dal Presidente della Commissione

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



A) APPRENDIMENTO FORMALE :

Ente titolare all'erogazione del percorso : Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative

Recapito : Via Armando Diaz, 58 c.a.p 80134 NAPOLI (NA)

Email : presidenza@fondazioneitsbact.it

Autorizzato da Regione Campania con codice accreditamento: 01934/05/12 - In Data :23/11/2023

Titolo percorso : Chef di cucina salutistica

Codice unico percorso (CUP) : ITS BACT ERASMUS+

Modalità di finanziamento : FINANZIATO ERASMUS+

<https://capire.regione.campania.it/rrtq/public/scheda/746>

MODALITÀ DI APPRENDIMENTO E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE:

Le attività di formazione - di contenuto teorico / pratico - sono erogate in presenza, a distanza (sincrona o asincrona), mediante:

- Unità Formative afferenti alle singole Unità di Competenza (UC) di cui al Repertorio Regionale;
- Moduli (eventuali) se previsti in fase di progettazione del singolo percorso.

L'ammissione all'esame finale avviene a seguito del raggiungimento del numero minimo di ore previste dal repertorio regionale.

La valutazione delle competenze viene effettuata con modalità diretta e sommativa mediante la somministrazione di prova scritta, prova tecnico – pratica (consistente in prove prestazionali strutturate) e colloquio orale, tutte inerenti alle singole Unità di Competenza del profilo di riferimento.

Le key competence sono acquisite con l'ammissione all'esame.

B) APPRENDIMENTI NON FORMALI E INFORMALI :

Documento di Validazione prodotto dall'ente titolare :

In data :

Note integrative:

Il Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni (RRTQ) della Regione Campania - istituito ai sensi della Deliberazione di Giunta Regionale n. 223 del 27/06/2014 - contiene gli Standard Professionali e Formativi di dettaglio relativi alle Qualificazioni regionali afferenti al Repertorio Nazionale di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, nell'ambito della sezione denominata: "Quadro di Riferimento Nazionale delle Qualificazioni Regionali – QNQR" (Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni):

https://atlantelavoro.inapp.org/atlane_repertori.php ai sensi dell'art. 1, comma 3, del decreto ministeriale 30 giugno 2015 emanato dal Ministro del Lavoro e della Previdenza Sociale, d'intesa con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, in coerenza con le disposizioni di cui al D.lgs. 13/2013, della DGR 314/2016 - (dispositivo Scrivere) e della DGR 415/2019 in materia di certificazione delle competenze, sia nell'ambito formale che non formale e informale, le qualificazioni rilasciate da Regione Campania hanno valore sull'intero territorio nazionale, a ogni effetto di legge, e possono costituire titolo di ammissione ai pubblici concorsi, in coerenza con quanto disposto, in merito, dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1978 n. 845, ovvero possono concorrere ai requisiti professionali per l'accesso alle attività di lavoro riservate nel rispetto delle specifiche normative nazionali e comunitarie vigenti.

La Regione Campania garantisce il costante aggiornamento delle proprie Qualificazioni regionali nell'ambito del QNQR mediante l'associazione delle Unità di Competenza di ciascuna qualificazione alle Aree di Attività, ai fini della correlazione delle proprie qualificazioni alle qualificazioni delle altre regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

Ai sensi dell'art. 40, commi 1 e 2, del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445:

"1. Le certificazioni rilasciate dalla pubblica amministrazione in ordine a stati, qualità personali e fatti sono valide e utilizzabili solo nei rapporti tra privati. Nei rapporti con gli organi della pubblica amministrazione e i gestori di pubblici servizi i certificati e gli atti di notorietà sono sempre sostituiti dalle dichiarazioni di cui agli articoli 46 e 47.

2. Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi."

La discrepanza - eventuale - tra la sede dell'ente titolare all'erogazione del percorso e la sede di esame (indicata come: "Agenzia formativa sede d'esame") discende dalla possibilità concessa all'allievo di sostenere l'esame di recupero (es.: per assenza / mancato conseguimento qualifica completa).

Il presente certificato si compone di n. 9 pagine di cui le prime due costituiscono la pergamena stampabile fronte/retro, mentre le restanti pagine sono a chiarimento delle competenze acquisite.

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



DESCRIZIONE DELLA QUALIFICA RILASCIATA

Posizione classificatoria CP 2011/2021: 5.2.2.1.0

LIVELLO EQF : 5

AdA di riferimento: ADA.23.01.01 - ADA.23.01.02 - ADA.23.01.03

Codice ISCED F.2013: 1013 Hotel, restaurants and catering

	Conoscenze	Abilità
Data di certificazione : 16/04/2024 LIVELLO EQF : 3	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento.	- Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo" - Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando - Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio - Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento - Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato - Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti - Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) - Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
<p>Data di certificazione : 16/04/2024</p> <p>LIVELLO EQF : 5</p>	<p>Attrezzature e utensili da cucina: caratteristiche, operazioni di manutenzione e pulizia.</p> <p>Criteri e tecniche di budgeting.</p> <p>Strumenti per la gestione del budget di cucina.</p> <p>Strumenti e tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro.</p> <p>Ruoli e mansioni di un team di cucina.</p> <p>Nozioni di gestione delle risorse umane.</p> <p>Tecniche e strumenti di gestione di una cucina.</p> <p>Tecniche e strumenti di esercizio della leadership.</p> <p>Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità.</p> <p>Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale.</p> <p>Costi di produzione del settore cucina.</p> <p>Modalità d'uso dei principali software per la creazione e la gestione di budget.</p> <p>Dinamiche comunicative tra cucina e servizio.</p> <p>Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp.</p>	<p>- Supervisionare il personale nelle diverse postazioni assegnate - Monitorare la corretta esecuzione delle operazioni di manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli utensili da cucina nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare - Valutare lo stato di funzionamento ed efficienza delle attrezzature di cucina</p> <p>- Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale - Organizzare e implementare strategie per ottimizzare i processi comunicativi tra cucina e servizio</p> <p>- Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni</p> <p>- Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership - Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori supportando la formazione ed inserimenti dei nuovi dipendenti - Collaborare al processo di reclutamento del personale di cucina - Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro - Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro - Applicare tecniche di valutazione delle prestazioni del personale (scale di valutazione, metodo del confronto, ecc.) sulla base degli indicatori di prestazione - Gestire eventuali scostamenti rispetto ai costi stimati provvedendo ad individuare soluzioni per mantenere la preparazione dei pasti entro il costo consentito - Utilizzare i software per il calcolo e la gestione del budget della cucina (cibo, personale e utilities) - Monitorare le fluttuazioni stagionali dei prezzi e i cambiamenti del mercato in un'ottica di ridefinizione del budget - Applicare criteri e tecniche di budgeting</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
<p>Data di certificazione : 16/04/2024</p> <p>LIVELLO EQF : 3</p>	<p>Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp.</p> <p>Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati.</p> <p>Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati.</p> <p>Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime.</p>	<p>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche - Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) - Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro - Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati - Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione - Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni - Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime - Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari - Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
<p>Data di certificazione : 16/04/2024</p> <p>LIVELLO EQF : 5</p>	<p>Principi di sostenibilità nutrizionale.</p> <p>Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute.</p> <p>Fisiologia del gusto/olfatto e patologie correlate.</p> <p>Cenni di gastroenterologia.</p> <p>Competenze e ruolo del Gastro.</p> <p>chef engineering (GCE).</p> <p>Normativa vigente in materia di privacy e tutela dei dati personali.</p> <p>Strumenti di rilevazione della customer satisfaction.</p> <p>Cenni di nutrizione clinica e dietologia.</p> <p>Chimica degli alimenti.</p> <p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu.</p> <p>Principi nutrizionali dei diversi alimenti.</p> <p>Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali.</p> <p>Test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto.</p> <p>Patologie e principali problemi di deglutizione.</p> <p>Trend gastronomici.</p>	<p>- Progettare menù completi che includono anche consigli sulle bevande - Definire - in accordo con gli operatori sanitari – il programma di fornitura dei pasti tenendo conto anche delle principali problematiche di accessibilità per anziani e disabili - Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche - Selezionare il metodo di cottura in grado di massimizzare la freschezza e la qualità degli ingredienti previsti per ciascuna ricetta - Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento - Valutare la fattibilità di nuovi pasti/ricette in collaborazione con team multidisciplinari e nel rispetto degli stili alimentari del target di riferimento - Elaborare menù o singoli pasti coerenti con le scelte culturali/religiose dei clienti e avendo cura di selezionare metodi di preparazione e cottura adeguati - Utilizzare gli strumenti di rilevazione della soddisfazione culinaria dei clienti - Utilizzare i principali strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali nel rispetto delle linee guida sulla privacy e riservatezza dei dati - Elaborare proposte culinarie (menù o singoli pasti) in funzione delle preferenze/bisogni alimentari individuali rilevati in fase di valutazione e in collaborazione con gli operatori sanitari - Utilizzare i test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto - Identificare i bisogni alimentari di soggetti che hanno subito interventi di natura gastroenterologica, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari - Identificare i bisogni alimentari di soggetti con malattie che colpiscono l'olfatto e/o il gusto o con problemi di deglutizione, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari - Identificare i bisogni alimentari di persone anziane, anche sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
	Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di cottura e preparazione delle pietanze.	
Data di certificazione : 16/04/2024 LIVELLO EQF : 4	<p>Tecniche di preventivazione, analisi dei costi.</p> <p>Filiera agroalimentare e ittica: caratteristiche, criteri di qualità e sostenibilità.</p> <p>Cenni di dietetica e nutrizione.</p> <p>Principali software per la creazione e gestione di database.</p> <p>Catena di approvvigionamento alimentare: criteri di gestione e caratteristiche.</p> <p>Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Principali attrezzature da cucina e materiali di consumo.</p> <p>Standard, normative e certificazioni di qualità delle materie prime e semilavorati alimentari.</p> <p>Certificazioni di origine tipica (DOP, IGP, ...).</p> <p>Strumenti e modelli di valutazione della sostenibilità dei sistemi di produzione e consumo alimentare.</p>	<p>- Identificare tipologia e fabbisogno di prodotti alimentari da acquistare in funzione delle scorte presenti, del piano di attività e della loro stagionalità - Mappare il contesto delle produzioni locali, i relativi livelli di qualità e le possibilità di approvvigionamento - Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione dello specifico contesto (sociale e/o sanitario) - Raccogliere e catalogare informazioni su produttori e fornitori relative a certificazioni e parametri di sostenibilità (utilizzo di materiali di imballaggio monouso, agricoltura biologica, sostenibilità sociale, ecc.) - Predisporre ed aggiornare la reportistica di riferimento (inventari, report sulla gestione dei fornitori, ecc.) anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche - Valutare e selezionare i potenziali fornitori in funzione dei parametri di qualità e sostenibilità - Applicare criteri di analisi della qualità di attrezzature da cucina e articoli di consumo - Applicare criteri di analisi della qualità di materie prime e semilavorati alimentari - Applicare criteri di analisi dei costi e selezione delle proposte di fornitura</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
<p>Data di certificazione : 16/04/2024</p> <p>LIVELLO EQF : 5</p>	<p>Processo di fortificazione degli alimenti: fasi, sostanze e normative.</p> <p>Tipologie di bevande ed esigenze di salute.</p> <p>Analisi sensoriale e tecniche di cambiamento della consistenza dei cibi.</p> <p>Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti.</p> <p>Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di preparazione delle pietanze.</p> <p>Trend gastronomici.</p> <p>Processi di cottura degli alimenti tradizionali e innovativi.</p> <p>Principali regimi dietetici e loro caratteristiche nutrizionali (vegetariana, macrobiotica ed eubiotica).</p> <p>Tecniche di preparazione dei pasti.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari: tipologie e normative.</p> <p>Cenni di dietetica e nutrizione.</p> <p>Chimica degli alimenti.</p> <p>Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti.</p>	<p>- Utilizzare tecniche di cucina creative e innovative al fine di adattare le ricette a persone con particolari esigenze (alterazioni del gusto, problemi di deglutizione o masticazione, ecc.) - Selezionare ed applicare il processo di fortificazione degli alimenti in funzione delle esigenze nutrizionali del cliente - Utilizzare metodi e sostanze per modificare la consistenza del cibo - Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti - Applicare tecniche di preparazione e cottura adeguate ai diversi modelli di dieta (mediterranea, vegetariana, vegana... ecc.) anche sviluppando nuove combinazioni di ingredienti - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi - Fornire informazioni e consigli sulle bevande e comunicarli al personale addetto al servizio - Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi - Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi - Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti - Preparare piatti caldi e freddi in base alle esigenze dei clienti e al piano pasti approvato dagli operatori sanitari e nel rispetto di intolleranze e allergie alimentari - Individuare la combinazione di metodi di cottura più appropriata a massimizzare il valore nutrizionale anche applicando tecniche innovative - Individuare ed applicare la tecnica di cottura e preparazione più adeguata al contesto di riferimento (sanitario o culturale/religioso) e alla differente tipologia di prodotto</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>



	Conoscenze	Abilità
<p>Data di certificazione : 16/04/2024</p> <p>LIVELLO EQF : 5</p>	<p>Principi nutrizionali e Linee guida per un'alimentazione sana.</p> <p>Ruoli e responsabilità degli operatori socio. sanitari coinvolti nella assistenza alimentare.</p> <p>Tecniche e strategie di lavoro in team.</p> <p>Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute.</p> <p>Principali tendenze alimentari e gastronomiche.</p> <p>Tecniche di divulgazione.</p> <p>Principali social network: caratteristiche e funzionamento in ottica professionale.</p> <p>Competenze e ruolo del Gastro. chef engineering (GCE).</p> <p>Nozioni di counseling e counseling nutrizionale.</p>	<p>- Utilizzare i principali social network per promuovere la cultura del benessere alimentare - Partecipare a iniziative di cooperazione interprofessionale rivolte al potenziamento delle politiche pubbliche in materia di benessere alimentare - Partecipare all'ideazione e sviluppo di eventi di divulgazione/promozione della corretta nutrizione - Collaborare con gli operatori sanitari e con team di lavoro interdisciplinari al fine di educare le persone a pratiche alimentari virtuose e promuovere comportamenti alimentari sani</p>

Numero Protocollo : 160420241838157191

Luogo e data esame : NAPOLI (NA) 16/04/2024

Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attivita' Culturali e Turistiche

La veridicità dei dati contenuti nel presente documento è verificabile mediante il servizio web

<https://silfmonitoraggio.regione.campania.it/SILFMonitoraggio/home.do?method=controllaCertificato>

