

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
QUALIFICAZIONE DI MANAGER DELLA RISTORAZIONE**

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

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Inquadramento del mercato della ristorazione
Realizzare la gestione economica di strutture di ristorazione	Applicativi di gestione digitale e controllo economico-finanziario
	Realizzare la gestione economica di strutture di ristorazione
Gestire i processi di approvvigionamento e di manutenzione delle attrezzature	Gestire i processi di approvvigionamento
	Gestire la manutenzione delle attrezzature
Definire l'offerta dei servizi di ristorazione	Elementi di eno-gastronomia e tipologie di menù e di offerta
	Definire l'offerta dei servizi di ristorazione
Definire l'organizzazione e la programmazione delle attività lavorative	Definire l'organizzazione e la programmazione delle attività lavorative
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 6

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

- *Possesso di Diploma di scuola secondaria di secondo grado.* In caso di titolo di studio acquisito all'estero, è necessario presentare all'ente di formazione che eroga il corso, la documentazione di cui all'Allegato "2" della Deliberazione di Giunta regionale n. 107 del 14/04/2023 (<https://www.regione.lazio.it/documenti/80324>).

- *Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana, almeno al livello "B1" del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.* La suddetta conoscenza può essere dimostrata, alternativamente:

- dalla certificazione linguistica avente valore legale, rilasciata dagli enti certificatori riconosciuti;

- dal verbale di esame, con esito positivo, redatto dall'ente di formazione che eroga il corso, il cui valore è unicamente relativo all'accesso ad esso; in tal caso, l'esame si articola in una prova scritta ed in una prova orale e si svolge con le modalità descritte nell'Allegato "2" della succitata Deliberazione di Giunta regionale n. 107 del 2023.

- *I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.*

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Ore di durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientamento al ruolo - Principali riferimenti legislativi e normativi, in materia di contrattualistica e previdenza 	<p><i>Inquadramento della professione</i></p>	16	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di strutture ristorative con somministrazione - Tipologie di offerta (menù, servizi) - Norme e regolamenti concernenti l'esercizio dell'attività di ristorazione e adempimenti ad essi connessi in termini di gestione economica 	<p><i>Inquadramento del mercato della ristorazione</i></p>	24	Max 8, esclusivamente sincrona	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
3.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basi di gestione digitale dell'impresa ristorativa - Applicativi di gestione e controllo economico-finanziario 	<p><i>Applicativi di gestione digitale e controllo economico-finanziario</i></p>	24	Max 8, esclusivamente sincrona	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi di contabilità delle strutture di ristorazione - Principi e tecniche di <i>revenue management</i> e budgeting applicate alla ristorazione - Principi e tecniche di programmazione economico-finanziaria e bilancio previsionale - Tipologie di indicatori di efficacia e di efficienza del budget - Tecniche di controllo di gestione - Strumenti di monitoraggio delle attività per verificare l'andamento della gestione complessiva <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificare e programmare le risorse economico-finanziarie dell'esercizio ristorativo - Definire approccio e strumenti di controllo di gestione - Analizzare i flussi finanziari in entrata e in uscita, per verificarne l'allineamento rispetto al bilancio previsionale, attraverso l'impiego di strumenti digitali - Supervisionare le attività di redazione dei bilanci consuntivi e previsionali - Garantire una corretta gestione economico-finanziaria - Identificare indicatori di efficacia ed effi- 	<p><i>Realizzare la gestione economica di strutture di ristorazione</i></p>	72	Max 24, esclusivamente sincrona	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Ore di durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	scienza per monitorare l'andamento delle attività - Definire interventi correttivi, a fronte di eventuali criticità rilevate nella gestione - Utilizzare software di contabilità - Applicare la normativa di settore nella realizzazione delle attività				
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme per l'acquisto di beni e servizi e relativa contrattualistica - Tecniche di approvvigionamento e gestione degli acquisti - Caratteristiche merceologiche degli alimenti - Concetti di gestione di magazzino e logistica applicata ai servizi ristorativi - Tecniche di negoziazione - Norme e regolamenti concernenti l'esercizio dell'attività di ristorazione e adempimenti ad essi connessi in termini di gestione delle merci e delle manutenzioni <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i fabbisogni di forniture provenienti dai diversi reparti - Individuare i fornitori da contattare e definire il piano delle forniture - Applicare criteri di valutazione delle offerte più adeguate, in relazione alle esigenze aziendali ed al budget disponibile - Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) - Applicare modalità di valutazione delle scorte di magazzino - Applicare tecniche di gestione delle relazioni commerciali con i fornitori - Supervisionare l'andamento dei rapporti di fornitura ed il rispetto delle condizioni concordate 	<i>Gestire i processi di approvvigionamento</i>	24	Max 8, anche interamente asincrona	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di attrezzature di cucina e sala bar e loro caratteristiche - Tecniche di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria della struttura <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le attività periodiche di manutenzione ordinaria ed eventuali interventi di manutenzione straordinaria della struttura 	<i>Gestire la manutenzione delle attrezzature</i>	16	Max 4, anche interamente asincrona	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
7.	Conoscenze	<i>Elementi di eno-</i>	16	Max 4,	AmMESSO il

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Ore di durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di cultura eno-gastronomica e caratteristiche e peculiarità del territorio di riferimento - Tipologie di menù e di offerta e loro criteri di definizione 	<i>gastronomia e tipologie di menù e di offerta</i>		anche interamente asincrona	riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di analisi di mercato e di benchmarking - Modelli e tecniche di marketing turistico e territoriale - Tecniche di fidelizzazione del cliente - Modalità di definizione della qualità dei servizi - Tecniche di analisi dei costi e pricing <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare i fabbisogni dei clienti e il trend del mercato, nell'ambito dei servizi ristorativi - Applicare tecniche di benchmarking per l'analisi dei servizi ristorativi - Valutare i criteri di composizione dei menù (sostenibilità rispetto alle dimensioni organizzative, equilibrio rispetto alla stagionalità ed al rapporto qualità-prezzo, gusto e tendenze della clientela) - Definire il pricing dei servizi di ristorazione - Elaborare preventivi per l'implementazione di nuovi servizi, corredati di analisi dei costi - Definire modalità di promozione di nuovi servizi - Pianificare avvio e gestione di nuovi servizi 	<i>Definire l'offerta dei servizi di ristorazione</i>	72	<i>Max 24, esclusivamente sincrona</i>	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali
9.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di gestione dei servizi di ristorazione - Tecniche di pianificazione e di gestione delle attività e dei processi di lavoro in strutture ristorative - Principi di organizzazione e gestione aziendale - Caratteristiche organizzative, strutturali e funzionali delle strutture ristorative - Elementi di contrattualistica e di diritto del lavoro - Tecniche di gestione del personale: selezione, coordinamento e valutazione - Tecniche di comunicazione assertiva e di negoziazione <p>Abilità</p>	<i>Definire l'organizzazione e la programmazione delle attività lavorative</i>	48	<i>Max 20, esclusivamente sincrona</i>	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali ed informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Ore di durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificare l'organizzazione delle attività nei diversi reparti, sulla base della disponibilità effettiva di personale, definendo mansioni e carichi di lavoro - Coordinare le attività lavorative e il personale di tutti i reparti della struttura ed i carichi di lavoro, gestendo le assenze - Analizzare il fabbisogno di risorse umane e di aggiornamenti o formazione, per lo svolgimento delle attività - Monitorare periodicamente l'andamento delle attività, per verificare l'adeguatezza della pianificazione - Supervisionare le attività, garantendo obiettivi e standard di produzione - Applicare tecniche e strumenti di selezione, gestione e valutazione del personale - Definire interventi e soluzioni, a fronte di criticità organizzative e gestionali 				
10.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza - Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore - Dispositivi di protezione individuali (DPI) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale 	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	Max 4, anche interamente asincrona	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 CURRICOLARE			320	Max 104	

5. TIROCINIO CURRICOLARE:

Durata minima: 50 ore.

Durata massima: 140 ore.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 15% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di Risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando attrezzature professionali e idonei spazi attrezzati.

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 di frequenza: la percentuale massima riconoscibile è il 25% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curricolare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

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.

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.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

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