

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	IFTS - Tecniche progettazione realizzazione processi artigianali trasformazione agroalimentare produz. tipiche del territorio e tradizione enogastr.
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 56.10 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile</li> <li>• 56.21 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	TURISMO E SPORT
<b>Sottoarea professionale</b>	Servizi turistici
<b>Livello EQF</b>	4

#### **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI**

- 1 - Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà

## COMPETENZA N. 1

**Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà**

### ABILITA' MINIME

- Individuare le tipicità enogastronomiche del territorio
- Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti
- Predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici del territorio
- Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici
- Selezionare i fornitori, che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici
- Curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti

### CONOSCENZE ESSENZIALI

- Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali
- Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici
- Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche